



MANUALE D'ISTRUZIONI FRIGGITRICI ELETTRICHE (Istruzioni originali) Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.	65	IT
INSTRUCTION MANUAL ELECTRIC FRYERS (Original instructions) Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.	83	EN
MODE D'EMPLOI FRITEUSES ÉLECTRIQUES (Instructions originales) Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	100	FR
BEDIENUNGSHANDBUCH ELEKTRO-FRITTEUSEN (Originalbedienungsanleitung) Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.	118	DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORAS ELÉCTRICAS (Instrucciones originales) Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.	136	ES
INSTRUCTIEHANDLEIDING ELEKTRISCHE FRITEUSE (Originele instructies) Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.	154	NL
MANUAL DE INSTRUÇÕES FRITADEIRAS ELÉCTRICAS (Instruções originais) Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.	172	PT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ (Γνήσιες οδηγίες) Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.	190	EL
NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÉ FRITÉZY (Původní návod) Opzre: Prečítajte prije korištenja aparata.	208	CS
NÁVOD K POUŽITIU ELEKTRICKÝCH FRITÉZ (Pôvodné pokyny) Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.	225	SK
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ (Eredeti utasítások) Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.	243	HU
BRUGSANVISNING TIL ELEKTRISKE FRITUREKOGERE (Originalvejledning) Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.	261	DA
BRUKSANVISNING FOR ELEKTRISKE FRITYRER (Opprinnelige instruksjoner) Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.	279	NO
BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA FRITÖSER (Originalinstruktioner) Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.	296	SV
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA SMAŻARKI ELEKTRYCZNEJ (Instrukcje oryginalne) Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.	314	PL
MANUAL DE INSTRUCCIUNI FRITEUZE ELECTRICE (Instrucțiuni originale) Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.	332	RO
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ (Оригинальные инструкции) Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.	350	RU
دليل استعمال المقالى الكهربائىة (تعليمات أصلية) تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز	384	AR

Instruksjonsmanual

Dimensjoner	280
Tekniske data	283
Koketider og anbefalte temperaturer	289
Installasjonsinstruksjoner	291

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE ELT

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
ELB 12B-E	Elektrisk frityr med høy varme, benkmodell 12 liter	mm 310x530x310h (450)
ELB 12+12B-E	Elektrisk frityr med høy varme, benkmodell 12 + 12 liter	mm 615x530x310h (450)
ELT 18B-E	Elektrisk frityr med høy varme, benkmodell 18 liter	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18B-E	Elektrisk frityr med høy varme, benkmodell 18 + 18 liter	mm 750x530x310h (450)
ELT 30B	Elektrisk frityr benkmodell 30 liter	mm 615x530x310h (450)
ELT 12M-E	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 12 liter	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12M-E	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 12 + 12 liter	mm 615x530x850h (990)
ELT 18M-E	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 18 liter	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18M-E	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 18 + 18 liter	mm 750x530x850h (990)
ELT 30M	Elektrisk frityr med underskap 30 liter	mm 615x530x850h (990)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE PLUS 600

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E6F10-3B	Elektrisk frityr benkmodell 10 liter	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Elektrisk frityr benkmodell 10 + 10 liter	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3BS	Elektrisk frityr med høy varme, benkmodell 10 liter	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6BS	Elektrisk frityr med høy varme, benkmodell 10 + 10 liter	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3M	Elektrisk frityr med underskap 10 liter	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 10 liter	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Elektrisk frityr med underskap 10 + 10 liter	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 10 + 10 liter	mm 600x600x900h (1020)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE MACROS 700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E7F10-4B	Elektrisk frityr benkmodell 10 liter	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Elektrisk frityr med høy varme, benkmodell 10 liter	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Elektrisk frityr benkmodell 10 + 10 liter	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Elektrisk frityr med høy varme, benkmodell 10 + 10 liter	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Elektrisk frityr med underskap 10 liter	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 10 liter	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Elektrisk frityr med underskap 10 + 10 liter	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 10 + 10 liter	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Elektrisk frityr med underskap 18 liter	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-4MEL	Elektrisk frityr med underskap 18 liter, elektronisk betjening	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-4MS	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 18 liter	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-4MSEL	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 18 liter, elektronisk betjening	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Elektrisk frityr med underskap 18 + 18 liter	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-8MEL	Elektrisk frityr med underskap 18 + 18 liter, elektronisk betjening	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-8MS	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 18 + 18 liter	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-8MSEL	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 18 + 18 liter, elektronisk betjening	mm 800x700x900h (1020)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE MAXIMA 900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E9F7+7-4M	Elektrisk frityr med underskap, 7+7 liter	mm 400x900x900h (970)
E9F7+7-4M-BF	Elektrisk frityr med underskap, med Bflex betjening, 7+7 liter	mm 400x900x900h (970)
E9F7+7-8M	Elektrisk frityr med underskap, 7+7 + 7+7 liter	mm 800x900x900h (970)
E9F7+7-8M-BF	Elektrisk frityr med underskap, med Bflex betjening, 7+7 + 7+7 liter	mm 800x900x900h (970)
E9F18-4M	Elektrisk frityr med underskap, 18 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4MEL	Elektrisk frityr med underskap, med elektronisk betjening, 18 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F18-8M	Elektrisk frityr med underskap, 18 + 18 liter	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8MEL	Elektrisk frityr med underskap, med elektronisk betjening, 18 + 18 liter	mm 800x900x900h (965)
E9F22-4M	Elektrisk frityr med underskap, 22 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F22-4MS	Elektrisk frityr med underskap, med boosterfunksjon, 22 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F22-4MEL	Elektrisk frityr med underskap, med elektronisk betjening, 22 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F22-4MSEL	Elektrisk frityr med underskap, med boosterfunksjon og elektronisk betjening, 22 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F22-8M	Elektrisk frityr med underskap, 22 + 22 liter	mm 800x900x900h (965)
E9F22-8MS	Elektrisk frityr med underskap, med boosterfunksjon, 22 + 22 liter	mm 800x900x900h (965)
E9F22-8MEL	Elektrisk frityr med underskap, med elektronisk betjening, 22 + 22 liter	mm 800x900x900h (965)
E9F22-8MSEL	Elektrisk frityr med underskap, med boosterfunksjon og elektronisk betjening, 22 + 22 liter	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SE7F7+7-4M	Elektrisk frityr med underskap, 7 + 7 liter	mm 400x700x900h (910)
SE7F7+7-4M-BF	Elektrisk frityr med underskap, med Bflex betjening, 7 + 7 liter	mm 400x700x900h (910)
SE7F10-4B	Elektrisk frityr benkmodell, 10 liter	mm 400x700x290h (300)
SE7F10-4M	Elektrisk frityr med underskap, 10 liter	mm 400x700x900h (910)
SE7F10-4M-BF	Elektrisk frityr med underskap, med Bflex betjening, 10 liter	mm 400x700x900h (910)
SE7F18-4MS	Elektrisk frityr med boosterfunksjon med underskap, 18 liter	mm 400x700x900h (910)
SE7F18-4MS-BF	Elektrisk frityr med boosterfunksjon med underskap, med Bflex betjening, 18 liter	mm 400x700x900h (910)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SE9F7+7-4M	Elektrisk frityr med underskap, 7+7 liter	mm 400x900x900h (920)
SE9F7+7-4M-BF	Elektrisk frityr med underskap, med Bflex betjening, 7+7 liter	mm 400x900x900h (920)
SE9F7+7-8M	Elektrisk frityr med underskap, 7+7 + 7+7 liter	mm 800x900x900h (920)
SE9F7+7-8M-BF	Elektrisk frityr med underskap, med Bflex betjening, 7+7 + 7+7 liter	mm 800x900x900h (920)
SE9F18-4M	Elektrisk frityr med underskap, 18 liter	mm 400x900x900h (920)
SE9F18-8M	Elektrisk frityr med underskap, 18 + 18 liter	mm 800x900x900h (920)
SE9F22-4MS	Elektrisk frityr med underskap, 22 liter, med boosterfunksjon	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-8MS	Elektrisk frityr med underskap, 22 + 22 liter, med boosterfunksjon	mm 800x900x900h (920)
SE9F18-4M-BF	Elektrisk frityr med underskap, med Bflex betjening, 18 liter	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-4MS-BF	Elektrisk frityr med underskap, med boosterfunksjon og Bflex betjening, 22 liter	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-8MS-BF	Elektrisk frityr med underskap, med boosterfunksjon og Bflex betjening, 22 + 22 liter	mm 800x900x900h (920)
SE9F22-4MSF	Elektrisk frityr, med boosterfunksjon, oljefiltrering, 22 liter	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-4MSFA	Elektrisk frityr, med boosterfunksjon, oljefiltrering og automatisk kurvhever - 22 liter	mm 400x900x900h (1150)
SE9F22-8MSF	Elektrisk frityr, med boosterfunksjon, oljefiltrering, 22+22 liter	mm 800x900x900h (920)
SE9F22-8MSFA	Elektrisk frityr, med boosterfunksjon, oljefiltrering og automatisk kurvhever - 22+22 liter	mm 800x900x900h (1150)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
LXE9F7+7-4M	Elektrisk frityr med boosterfunksjon, 7+7 liter	mm 400x900x580h (600)
LXE9F7+7-4M-BF	Elektrisk frityr med boosterfunksjon, med Bflex betjening, 7+7 liter	mm 400x900x580h (600)
LXE9F7+7-8M	Elektrisk frityr med boosterfunksjon, 7+7 + 7+7 liter	mm 800x900x580h (600)
LXE9F7+7-8M-BF	Elektrisk frityr med boosterfunksjon, med Bflex betjening, 7+7 + 7+7 liter	mm 800x900x580h (600)
LXE9F18-4	Elektrisk frityr benkmodell, 18 liter	mm 400x900x580h (600)
LXE9F22-4S	Elektrisk frityr med boosterfunksjon, benkmodell, 22 liter	mm 400x900x580h (600)
LXE9F18-4-BF	Elektrisk frityr benkmodell, 18 liter	mm 400x900x580h (600)
LXE9F22-4S-BF	Elektrisk frityr benkmodell, med boosterfunksjon, Bflex betjening, 22 liter	mm 400x900x580h (600)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE ELT**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
ELB 12B-E	6	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	16
ELB 12+12B-E	2 x 6	380-415 3~	(4 x 1,5 mm ²) x 2	26
ELT 18B-E	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	18
ELT 18+18B-E	2 x 9	380-415 3~	(4 x 1,5 mm ²) x 2	30
ELT 30B	9,6	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	25
ELT 12M-E	6	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	31
ELT 12+12M-E	2 x 6	380-415 3~	(4 x 1,5 mm ²) x 2	52
ELT 18M-E	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	34
ELT 18+18M-E	2 x 9	380-415 3~	(4 x 1,5 mm ²) x 2	58
ELT 30M	9,6	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	50

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE PLUS 600**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
E6F10-3B	6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 1 mm ² / 4 x 1,5 mm ²	16
E6F10-6B	6 + 6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 4 mm ²	30
E6F10-3BS	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	16
E6F10-6BS	9 + 9	380-415 3~	4 x 4 mm ²	30
E6F10-3M	6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 1 mm ² / 4 x 1,5 mm ²	24
E6F10-3MS	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	24
E6F10-6M	6 + 6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 4 mm ²	42
E6F10-6MS	9 + 9	380-415 3~	4 x 4 mm ²	42

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE MACROS 700**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
E7F10-4B	6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 1 mm ² / 4 x 1,5 mm ²	22
E7F10-4BS	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	22
E7F10-8B	6 + 6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 4 mm ²	39
E7F10-8BS	9 + 9	380-415 3~	4 x 4 mm ²	39
E7F10-4M	6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 1 mm ² / 4 x 1,5 mm ²	39
E7F10-4MS	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	39
E7F10-8M	6 + 6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 4 mm ²	63
E7F10-8MS	9 + 9	380-415 3~	4 x 4 mm ²	63
E7F18-4M	13,5	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 2,5 mm ² / 4 x 6 mm ²	50
E7F18-4MEL	13,5	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 2,5 mm ² / 4 x 6 mm ²	50
E7F18-4MS	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	50
E7F18-4MSEL	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	50
E7F18-8M	13,5 + 13,5	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 2,5 mm ²) x 2 / (4 x 6 mm ²) x 2	80
E7F18-8MEL	13,5 + 13,5	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 2,5 mm ²) x 2 / (4 x 6 mm ²) x 2	80
E7F18-8MS	18 + 18	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	80
E7F18-8MSEL	18 + 18	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	80

NO

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 900

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
E9F7+7-4M	16	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	70
E9F7+7-4M-BF	16	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	70
E9F7+7-8M	16 + 16	380-415 3~ / 220-240 3~	(4 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²) x 2	110
E9F7+7-8M-BF	16 + 16	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²) x 2	110
E9F18-4M	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	55
E9F18-4MEL	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	55
E9F18-8M	18 + 18	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	95
E9F18-8MEL	18 + 18	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	95
E9F22-4M	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	55
E9F22-4MS	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	55
E9F22-4MEL	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	55
E9F22-4MSEL	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	55
E9F22-8M	18 + 18	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	95
E9F22-8MS	22 + 22	380-415 3N~	(5 x 6 mm ²) x 2	95
E9F22-8MEL	18 + 18	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	95
E9F22-8MSEL	22 + 22	380-415 3N~	(5 x 6 mm ²) x 2	95

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
SE7F7+7-4M	16	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	43
SE7F7+7-4M-BF	16	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	43
SE7F10-4B	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	37
SE7F10-4M	9	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	46
SE7F10-4M-BF	9	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	46
SE7F18-4MS	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	40
SE7F18-4MS-BF	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	40

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S900

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
SE9F7+7-4M	16	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	70
SE9F7+7-4M-BF	16	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	70
SE9F7+7-8M	16 + 16	380-415 3~ / 220-240 3~	(4 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²) x 2	110
SE9F7+7-8M-BF	16 + 16	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²) x 2	110
SE9F18-4M	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	57
SE9F18-8M	18 + 18	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	98
SE9F22-4MS	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	57
SE9F22-8MS	22 + 22	380-415 3N~	(5 x 6 mm ²) x 2	98
SE9F18-4M-BF	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	57
SE9F22-4MS-BF	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	57
SE9F22-8MS-BF	22 + 22	380-415 3N~	(5 x 6 mm ²) x 2	98
SE9F22-4MSF	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	70
SE9F22-4MSFA	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	70
SE9F22-8MSF	22 + 22	380-415 3N~	(5 x 6 mm ²) x 2	120
SE9F22-8MSFA	22 + 22	380-415 3N~	(5 x 6 mm ²) x 2	120

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
LXE9F7+7-4M	16	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	60
LXE9F7+7-4M-BF	16	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	60
LXE9F7+7-8M	16 + 16	380-415 3~ / 220-240 3~	(4 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²) x 2	76
LXE9F7+7-8M-BF	16 + 16	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²) x 2	76
LXE9F18-4	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	51
LXE9F22-4S	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	51
LXE9F18-4-BF	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	51
LXE9F22-4S-BF	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	51

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE ELT**YTELSER**

MODELL	Maksimal mengde mat
	Kg
ELB 12B-E	1
ELB 12+12B-E	1 + 1
ELT 18B-E	1,4
ELT 18+18B-E	1,4 + 1,4
ELT 30B	1,2
ELT 12M-E	1
ELT 12+12M-E	1 + 1
ELT 18M-E	1,4
ELT 18+18M-E	1,4 + 1,4
ELT 30M	1,2

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE PLUS 600**YTELSER**

MODELL	Maksimal mengde mat
	Kg
E6F10-3B	1
E6F10-6B	1 + 1
E6F10-3BS	1,1
E6F10-6BS	1,1 + 1,1
E6F10-3M	1
E6F10-3MS	1,1
E6F10-6M	1 + 1
E6F10-6MS	1,1 + 1,1

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE MACROS 700**YTELSER**

MODELL	Maksimal mengde mat
	Kg
E7F10-4B	1,2
E7F10-4BS	1,4
E7F10-8B	1,2 + 1,2
E7F10-8BS	1,4 + 1,4
E7F10-4M	1,2
E7F10-4MS	1,4
E7F10-8M	1,2 + 1,2
E7F10-8MS	1,4 + 1,4
E7F18-4M	1,8
E7F18-4MEL	1,8
E7F18-4MS	2
E7F18-4MSEL	2
E7F18-8M	1,8 + 1,8
E7F18-8MEL	1,8 + 1,8
E7F18-8MS	2 + 2
E7F18-8MSEL	2 + 2

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 900**YTELSER**

MODELL	Maksimal mengde mat
	Kg
E9F7+7-4M - E9F7+7-4M-BF	0,8 + 0,8
E9F7+7-8M - E9F7+7-8M-BF	0,8 + 0,8 + 0,8 + 0,8
E9F18-4M	1,8
E9F18-4MEL	1,8
E9F18-8M	1,8 + 1,8
E9F18-8MEL	1,8 + 1,8
E9F22-4M	2
E9F22-4MS	2,3
E9F22-4MEL	2
E9F22-4MSEL	2,3
E9F22-8M	2 + 2
E9F22-8MS	2,3 + 2,3
E9F22-8MEL	2 + 2
E9F22-8MSEL	2,3 + 2,3

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S700**YTELSER**

MODELL	Maksimal mengde mat
	Kg
SE7F7+7-4M	0,8 + 0,8
SE7F7+7-4M-BF	0,8 + 0,8
SE7F10-4B	1,4
SE7F10-4M	1,4
SE7F10-4M-BF	1,4
SE7F18-4MS	2
SE7F18-4MS-BF	2

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S900**YTELSER**

MODELL	Maksimal mengde mat
	Kg
SE9F7+7-4M - SE9F7+7-4M-BF	0,8 + 0,8
SE9F7+7-8M - SE9F7+7-8M-BF	0,8 + 0,8 + 0,8 + 0,8
SE9F18-4M	2
SE9F18-8M	2 + 2
SE9F22-4MS	2,3
SE9F22-8MS	2,3 + 2,3
SE9F18-4M-BF	2
SE9F22-4MS-BF	2,3
SE9F22-8MS-BF	2,3 + 2,3
SE9F22-4MSF - SE9F22-4MSFA	2,3
SE9F22-8MSF - SE9F22-8MSFA	2,3 + 2,3

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE LX900 TOP**YTELSER**

MODELL	Maksimal mengde mat
	Kg
LXE9F7+7-4M - LXE9F7+7-4M-BF	0,8 + 0,8
LXE9F7+7-8M - LXE9F7+7-8M-BF	0,8 + 0,8 + 0,8 + 0,8
LXE9F18-4	2
LXE9F22-4S	2,3
LXE9F18-4-BF	2
LXE9F22-4S-BF	2,3

KOKETIDER OG ANBEFALTE TEMPERATURER


NÆRINGSMIDLER	KOKETIDER	TEMPERATUR
	minutter	°C
FISK		
Reker og blekksprut	2 - 5	180
Froskelår	1 - 3	180
Egg-panerte fiskefileter	2 - 4	190
Sjötungefileter	2 - 4	190
Ørreter, fiskekroetter	3 - 5	190
Havbrasmer, torsker, multer, muller	2 - 5	190
Blandet frityrstekst fisk	2 - 5	190
KJØTT		
Pølser, hakkekjøtt	2 - 4	170 - 180
Ender, fasaner, (etter vekt)	8 - 15	160 - 190
Kalvehjerne	2 - 3	170 - 180
Kalve- eller svinekoeteletter	4 - 8	180 - 190
Egg-panerte kalveschnitzler	1 - 3	190
Bacon	1	180
Kyllinger	10 - 15	160 - 180
Kalvestek, svinestek, roastbiff (fra 1 til 2 Kg)	20 - 25	170
Wienerschnitzel	1 - 3	190
POTETER		
Gylne potetskiver	1 - 2	190
Gylne potetbåter	3 - 5	170 - 180
Potetkroetter	3 - 4	180
Pommes pailles	2 - 4	180
GRØNNSAKER		
Brunede artisjokker, auberginer, blomkål, fennikler, squash	2 - 4	190
DESSERTER		
Eple-, ananas-, bananpannekaker	2 - 4	180
Ris- eller semulekroetter	3 - 5	160 - 180
Pannekaker	2 - 4	180

Apparatene er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

2014/35/UE	Lavspenningsdirektivet
2014/30/UE	EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/EU	Begrensninger i bruk av farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr
2006/42/EC	Maskindirektivet og spesielle tilsvarende forskrifter
EN 60335-1	Generelle sikkerhetsbestemmelser for husholdnings- og tilsvarende elektriske apparater
EN 60335-2-37	Særlige bestemmelser for elektriske flerbruks FRITYRER til ervervsmessig bruk

Apparatenes egenskaper

Typeskiltet befinner seg på frontsiden av apparatet og inneholder alle nødvendige tilkoblingsdata.

			CE	
MOD.		N°:		
Σ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX	

INFORMASJON TIL BRUKERE AV PROFESJONELLT UTSTYR



**I henhold til art. 24 i Lovdekretet av 14. mars 2014, nr. 49
"Gjennomføring av direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE)".**

En avfallsdunk med kryss over på apparatet eller på emballasjen indikerer at produktet etter endt brukstid skal behandles separat fra annet avfall for hensiktsmessig behandling og gjenvinning. Særlig organiseres og håndteres spesialavfallet fra dette profesjonelle apparatet etter endt brukstid på en av følgende måter:

- direkte av brukeren, dersom apparatet kom i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet og brukeren selv bestemmer seg for å kassere det uten å erstatte det med et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte apparatet i EU-land, eller som selger det nye apparatet som erstatter det forrige med sitt merke i EU-land, dersom brukeren samtidig som han bestemmer seg for å kassere det gamle apparatet, i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet, kjøper et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner. I sistnevnte tilfelle kan brukeren kreve at produsenten henter dette apparatet innen 15 dager etter leveringen av det nye apparatet;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte, eller som selger apparatet med sitt merke i EU-land, dersom apparatet kom i salg etter innføringen av det nye WEEE direktivet.

Hensiktsmessig avfallsbehandling for påfølgende resirkulering av apparatet, eller behandling og miljøvennlig kassering, bidrar til å forhindre mulige negative effekter på miljø og helse, og fremmer gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet består av.

Ulovlig deponering av apparatet fra brukerens side innebærer bruk av sanksjoner etter gjeldende lovbestemmelser.

INSTALLASJONSINSTRUKSJONER



BEMERK!

Figurene det henvises til i dette kapittelet, befinner seg på de første sidene i denne manualen.

BESKRIVELSE AV APPARATET

Robust struktur i stål, med 4 føtter som er justerbare i høyden. Utvendig bekledning i krom-nikkel-stål 18/10.

TANKEN

Tanken er i edelstål, oljetemperaturen reguleres ved hjelp av en følsom driftstermostat.

Ergonomiske betjeningshåndtak i syntetisk materiale.

SIKKERHETSANORDNINGER

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetstermostat som kobler seg inn og deaktiverer varmeelementene ved overtemperatur p.g.a. feilfunksjon i frityren (for eksempel hvis den slås på uten at det er blitt fylt olje i tanken). For å slå på apparatet igjen, skal man først slå av skillebryteren øverst for å kutte strømforsyningen, la apparatet kjøle seg ned, og så slå på knappen (3) med etiketten "RESET" (se fig. 1). Deretter skal man følge instruksjonene i avsnittet IGANGSETTING for å slå på apparatet igjen.

I FA eller F modellene, med elektrisk kurvhever og pumpe for resirkulering av olje er det forutsett sikringer som er plassert i sikringskasset. I tilfelle feil ved oljepumpen eller ved kurvheverne, må du ta kontakt med servicesenteret.

IGANGSETTING

Fjern emballasjen før du forbereder igangsetting av apparatet.

Noen deler er beskyttet med pålimt vernebekledning, som må fjernes forsiktig.

Dersom det skulle sitte igjen limrester, må disse rengjøres med egnede stoffer; bruk aldri av noen grunn slipende stoffer; vi henviser til instruksjonene i avsnittet IVARETAKELSE AV APPARATET.

Installasjonssted

Det anbefales å plassere apparatet i et rom med god ventilasjon, helst under en avtrekksvifte. Det er mulig å montere apparatet enkeltvis eller sette det sammen med andre apparater. En minimum avstand på 150 mm fra sidene må i alle tilfeller overholdes og 150 mm fra baksiden. Før man utfører elektrisk tilslutning, må man kontrollere på apparatets typeskilt om det er tilpasset til og egnet for den tilgjengelige strømtypen.

Romventilasjon

I rommet hvor apparatet er installert må det være noen luftuttak for å garantere korrekt funksjon av apparatet

og luftskifte i selve rommet. Luftuttakene må ha egnede dimensjoner, de må ha gitterbeskyttelse og være plassert slik at de ikke kan tilstoppes.

Forsiktig - advarsel

Ikke installer apparatet nær andre apparater som når for høye temperaturer, slik at de elektriske delene ikke skades.

Lovforskrifter, tekniske regler og standarder

Fabrikanten erklærer at apparatene er i samsvar med EU-direktivene, og krever at installasjonen utføres etter gjeldende forskrifter.

Under forberedelse av monteringen må man overholde følgende forordninger:

- gjeldende IEC-forskrifter
- lokale byggeforskrifter og brannvernregler
- gjeldende ulykkesforebyggende forskrifter
- anvisninger fra strømleverandøren

INSTALLASJON

Montering, installasjon og vedlikehold av apparatet skal utføres av kommunalt godkjente bedrifter.

Fabrikanten fraskriver seg ethvert ansvar ved dårlig funksjon av apparatet som skyldes feil eller ikke-konform installasjon.

Installasjonsprosedyrer

For riktig nivellering av apparatet skal man regulere de høydejusterbare føttene.

Sikkerhetsanvisninger

Ved enkeltvis installasjon av følgende modeller: ELT 12M-E, ELT 18M-E, E6F10-3MS, E6F10-3M, E7F18-4M, E7F18-4MS, E7F18-4MEL, E7F18-4MSEL, E7F10-4MS, E7F10-4M, SE7F10-4M, SE7F10-4MEL, SE7F10-4MBS, E9F18-4M, E9F22-4MS, E9F22-4M, SE9F18-4M, SE9F18-4M-BF, SE9F22-4MS-BF, (ikke serieinstallasjon), skal man feste benet med veltebeskyttelse til gulvet med passende skruelugger (se fig. 4).

Ved installasjon av modellene som veier mer enn 40 Kg, E7F10-4M, E7F10-4MS, E7F10-8B, E7F10-8BS, E7F10-8M, E7F10-8MS, E6F10-6B, E6F10-6BS, E6F10-6M, E6F10-6MS, E7F18-4MEL, E7F18-4MSEL, E9F18-4M, SE7F10-4M, SE7F10-4MEL, SE7F10-4M-BF, SE9F22-4MSF, SE9F22-4MSFA, samt modellene som forutset ben med veltebeskyttelse, skal man la det være en avstand på over 50 cm fra sideveggen, og på minst 20 cm fra veggen bak,

for montering av kabelen.

Advarsel!

Før man utfører noe som helst inngrep på apparatet, skal man koble fra strømtilførselen.

For direkte tilkobling til strømnettet, er det nødvendig å ha en anordning med en åpningsavstand på kontaktene som garanterer full strømfrakobling under tilstander i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, teknisk service, eller uansett av en person med lignende kvalifikasjon.

Advarsel! Den gul-grønne jordledningen skal aldri avbrytes.

ELEKTRISK TILSLUTNING

- 1) Installer en skillebryter med magnetotermisk utløser og differensialspærre nær apparatet hvis det ikke allerede er en slik.
- 2) Koble skillebryteren til terminalblokken som vist på figuren og i de elektriske skjemaene.
- 3) Tilkoblingsledningen må ha egenskaper som ikke er dårligere enn typen H07RN-F, tåle en brukstemperatur på minst 80 °C og ha et tverrsnitt som egner seg til apparatet (se tabellen med TEKNISKE DATA).
- 4) Før ledningen gjennom ledningskveileren og stram ledningskveileren, koble strømlederne til riktig posisjon i terminalblokken og fest dem. Den gul-grønne jordlederen må være lengre enn de andre, slik at denne frakobles etter spenningsledningene i tilfelle ledningsholderen skulle bli ødelagt.

Ekvipotensial

Koble apparatet til et ekvipotensialt system. Sukkerbiten er plassert nær inngangen til kabelen.

Denne er merket med følgende symbol:



Viktig : driftsprøve av apparatet

For anlegget igangsettes, må det utføres en driftsprøve for å vurdere de operative forholdene til hver enkelt del, og for å identifisere eventuelle feil. I denne fasen er det viktig at alle sikkerhets- og hygieneforhold overholdes strengt. Utfør følgende kontroller under driftsprøven:

- 1) undersøk at strømspenningen er konform med apparatets strømspenning.
- 2) slå på den automatiske skillebryteren for å undersøke den elektriske tilslutningen.
- 3) undersøk at sikkerhetsanordningene fungerer korrekt. Når driftsprøven er overstått, skal man om nødvendig lære opp brukeren hensiktsmessig, slik at han får all nødvendig kompetanse for å idriftsette apparatet under sikkerhetsforhold, som forutsett av de gjeldende lovene i brukslandet.

Bemerk!

Fabrikanten er ikke ansvarlig og gir ingen garantierstatning for skader som skyldes ukorrekte

og ikke-konforme installasjoner i forhold til installasjonsanvisningene.

BRUKSANVISNINGER

ADVARSEL: la aldri apparatet være uten tilsyn under bruk. Pass på at hovedstrømforsyningen frakobles etter bruk.

Denne typen apparater er ment for bruk til kommersielle anvendelser, som f.eks. på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i bedrifter som bakerier, slakterier, osv. Apparatene er ikke ment for kontinuerlig masseproduksjon av mat.

Dette apparatet er ikke egnet til å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte psykiske eller motoriske egenskaper, eller med manglende erfaring eller kjennskap, med mindre disse ikke blir overvåket eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet av en person som står ansvarlig for deres sikkerhet. Pass på at barn ikke leker med apparatet.

I alle modeller skal man fylle oljetanken opp til mellomnivå, dvs. midt mellom merkene for minimums- og maksimumsnivå i selve tanken (se fig. 2).

Oljenivået må aldri gå under merket for minimumsnivået, da det er fare for brann. Når man tømmer ut oljen, skal man først forsikre seg om at den er kald, og deretter betjene tømmespaken "L" (se fig. 2).

Merknader

Vi anbefaler bruk av olje med røykpunkt på over 200 °C. Røykpunktet kan variere og er avhengig av raffineringsgraden, frø-variasjonen, sesongmessige forhold og dyrkingsteknikker. Røykpunktet avtar - eventuelt betydelig - hvis oljen ikke oppbevares korrekt (husk at den skal beskyttes mot lys og varme), og hvis den allerede har vært brukt til andre frityrstekinger.

Vi fraråder å bruke gammel olje, da flammetemperaturen avtar ved langvarig bruk, og tendensen til plutselig koking øker.

Spesielt voluminøs mat eller mat som ikke har fått renne av seg kan forårsake plutselig kokende olje.

Apparatet kan brukes med fast fett (smult). For denne anvendelsen skal man bruke **modellene EL** eller **BF** (se avsnittet MELTING-funksjon).

Apparatet må installeres og brukes på en slik måte at vann ikke kommer i kontakt med fett eller olje.

Advarsler for tømning og filtrering av olje

- La oljen avkjøles før du filtrerer den eller tømmer den ut i tanken.
- Vi anbefaler å tømme oljen i tanken i flere omganger.
- Vær spesielt oppmerksom når du håndterer tanken med olje.

Påslåing

Man slår på fritryen ved å vri termostatbryteren (4) (se fig. 1) i den stillingen som tilsvarer ønsket temperatur. Driften kontrolleres av to varsellamper på kontrollpanelet. Den

grønne varsellampen (1) lyser og viser at apparatet får strømtilførsel.

Den oransje varsellampen (2) slår seg periodisk av og på under normal drift for å vise når varmeelementene varmer opp oljen for å holde den på innstilt temperatur.

Påskruing (modellene F og FA, se fig. 7)

For skru på frityrsteikeren, må du trykke på knappen G, den grønne LED-en C skruer seg på for å indikere at det er spenning ved det elektriske anlegget.

Påskruingen av frityrsteikeren skjer ved å vri på termostatknotten (B), helt til den posisjonen som tilsvarer ønsket temperatur.

Den oransjefargede varsellampen (D) skruer seg vekslende på og av i løpet av normal bruk, for å indikere når resistensene varmer opp oljen for å holde den ved innstilt temperatur.

Avslåing

For å slå av apparatet etter bruk, er det tilstrekkelig å vri termostatbryteren i minimumsstilling og passe på å slå av apparatets hovedbryter. Dessuten skal man sette på de medleverte lokkene for å beskytte og sikre oljen i tanken.

Avskruing (modellene F og FA, se fig. 7)

For å skru av maskinen etter bruk, må du vri termostaten til minimumsposisjon og trykk på knappen G, den grønne LED-en C skruer seg av.

Ta ut strømkontakten oppstrøms for apparatet og bruk lokkene som følger med frityrsteikeren for å beskytte og holde oljen inne i karet i sikkerhet.

MODELLER MED ELEKTRONISKE KOMMANDOER

FUNKSJON ELEKTRONISKE KOMMANDER (se fig.5)

Regulering av steiketid

Ved avskrudd frityr, med strømkabelen koblet til strømmettet, vil displayet "A" vise temperaturverdien ved oljen inne i tanken.

Trykk lett på piltastene (B) for å øke eller minke temperaturverdien ved steikeoljen.

Displayet viser valgt temperaturverdi og et akustisk signal vil bekrefte at innstillingen har blitt registrert.

Ved endt operasjon vil displayet vise temperaturverdien inne i tanken på nytt.

Reguleringen av steketemperaturen kan utføres med avskrudd eller påskrudd frityr.

I tilfelle man skulle komme til å stille inn en temperaturverdi som er lavere enn den i tanken, er det nødvendig å vente på at oljen avkjøles.

På-og avskruing

For å skru på frityren må man holde påskruingsknappen "C" inne i noen sekunder, den grønne led-en "D" begynner å blinke, noe som betyr at frityren er skrudd på og holder på å varme opp oljen.

Ved oppnåelse av innstilt temperatur vil frityren varsle med et akustisk signal. På dette tidspunktet vil frityren gå over til modus for opprettholdelse av temperaturen og vil kontinuerlig skrues av og på for å opprettholde konstant temperaturverdi ved oljen.

Man vil høre et akustisk signal hver gang frityren når

innstilt temperatur.

For å skru av frityren må man holde tasten "C" inne i noen sekunder, den grønne led-en "D" vil slutte å blinke og i displayet "A" vil temperaturen ved oljen inne i tanken vise.

MELTING-funksjon

Melting-funksjonen gjør det mulig å varme opp oljen uten brå temperaturøkninger ved å la frityren virke på syklisk vis.

Denne funksjonen brukes først og fremst i de kalde vintermånedene når oljen har en tendens til å bli solid eller i tilfelle man bruker vegetabilsk fett til frityrsteiking.

Ved å fungerende vekselvis vil frityren smelte fettene som benyttes i frityrsteikingen uten at dette brenner seg.

For å aktivere melting-funksjonen må man holde tasten "E" inne i noen sekunder, den røde led-en "F" begynner å blinke, frityren vil begynne å virke på syklisk vis helt til den når en temperatur på 100 °C. Når dette har skjedd, vil frityren automatisk gå over i kontinuerlig funksjon og varme opp oljetemperaturen til innstilt verdi.

Melting-funksjonen kan aktiveres eller deaktiveres når som helst ved å holde tasten "E" inne i noen sekunder.

Hvis man aktiverer melting-funksjonen før man skrur på frityren vil man, når man når 100 °C, automatisk gå over til bevaringsstilling som opprettholder oljetemperaturen ved 100 °C.

For å gå tilbake til kontinuerlig funksjon er det nok å trykke på piltastene "B". Da vil frityren begynne å varme opp oljen helt til den når innstilt temperatur.

Advarsel

- Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsbryter som kobler fra varmelementene når hodeenheten, avhengig av modell, roteres eller fjernes (se avsnittet RENGJØRING AV TANKEN).

- Hvis det skulle oppdages uvanlige feilfunksjoner i frityrer med elektronisk betjening, skal man undersøke mikrobyteren på baksiden av effektbasen inne i kontrollpanelet. Denne skal reguleres som vist på figuren under:



BFLEX MODELLENE

ELEKTRONISKE KONTROLLFUNKSJONER (se fig. 6)

Påslåing, regulering og avslåing

Når frityrkokeren er avslått, strømledningen sitter i kontakten og hovedbryteren "C" er på, vil skjermen "A" vise "OFF".

For å slå på frityrkokeren, skal man holde bryteren "B" inntrykt noen sekunder helt til man hører et lydsignal. På skjermen vises standardtemperaturen 190°, og symbolet "°C" blinker.

For å endre steketemperatur, skal man trykke raskt inn bryteren "B" og vri den. Når skjermen viser ønsket temperatur, skal man trykke inn bryteren "B" igjen for å lagre den nye temperaturen.

Når frityrkokeren når den innstilte temperaturen vil det høres et lydsignal, og symbolet "°C" lyser fast. Deretter vil frityrkokeren vekselvis slå seg av og på for å holde

oljetemperaturen konstant.

Det vil høres et lydsignal hver gang fritrykkokeren når den innstilte temperaturen.

For å slå av fritrykkokeren, skal man holde bryteren "B" inntrykt i noen sekunder. Skjermen "A" viser ordet "HOT" så lenge oljetemperaturen holder seg over 60 °C. Hvis temperaturen går under 60 °C, vises ordet "OFF".

SMELTEFUNKSJON

Med smeltefunksjonen kan man varme oljen uten plutselige temperaturøkninger ved å la fritrykkokeren fungere syklisk.

Denne funksjonen brukes hovedsakelig i de kalde månedene når oljen har en tendens til å stivne, eller når det brukes vegetabilsk fett til frityrsteking.

Ved vekselvis å slå seg av og på, vil fritrykkokeren smelte stekefettet uten risiko for å brenne det.

For å aktivere smeltefunksjonen, skal man trykke raskt inn bryteren "D". Led-lyset "F" slår seg på, og skjermen viser automatisk 100 °C. Fritrykkokeren starter en syklisk funksjon helt til den når 100 °C. Deretter vil den automatisk opprettholde oljetemperaturen på 100 °C.

Smeltefunksjonen kan aktiveres og deaktiveres når som helst ved å trykke raskt på bryteren "D".

Hvis man aktiverer smeltefunksjonen når oljetemperaturen er høyere enn 100 °C, vil fritrykkokeren vente til oljen avkjøles ned til 100 °C, deretter vil den automatisk opprettholde oljetemperaturen på 100 °C.

Advarsel

Apparatet er utstyrt med følgende sikkerhetsanordninger:

- Hvis led-lyset "G" lyser, betyr det at motstanden ikke er vridd helt inn i vannrett driftsposisjon.
- Hvis led-lyset "H" lyser, betyr det at sikkerhetstermostatet har koblet seg inn (se kapittelet SIKKERHETSANORDNINGER)

I disse tilfellene virker ikke fritrykkokeren før sikkerhetsanordningene er gjenopprettet.

Slå av hovedbryteren "C" når du er ferdig med den daglige bruken av fritrykkokeren.

MODELLENE F OG FA

Bruk den automatiske kurvheveren, innstilling av steiketid (modellene FA, se fig. 7)

Kurvheveren kan brukes både med en enkelt kurv og med to halve kurver.

For å bruke kurvheveren med to halve kurver, må du stille inn bryteren "M", som finnes i frityrstekerommet, i stillingen som tilsvarer de to kurvene.

For å bruke kurvheveren med en enkelt kurv, må du stille inn bryteren "M" i stillingen som tilsvarer den enkelte kurven. I dette tilfellet må du stille inn frityrsteketiden ved å vri knotten "A" mot høyre. Knotten "A" mot venstre er ikke i funksjon.

Still inn frityrsteketiden ved å vri på knotten "A" til ønsket verdi. Kurven vil senkes med en gang knotten "A" vris på. Når den forhåndsinnstilte tiden er over, vil steikesyklusen avsluttes og kurven heves.

Filtering av olje og bruk av pumpe (modellene F og FA, se fig. 7)

Forsikre deg om at karet og filteret er plassert under oljeutløpet. Oljen må ikke tømmes ut ved romtemperatur

og rett etter frityrsteiking. Tøm ut oljen cirka 3 timer fra siste frityrsteiking og temperaturen må uansett være lavere enn 90 °C. Vær forsiktig med den varme oljen. Roter håndtaket "H" sakte for å åpne tømmekranen. Vær oppmerksom på oljespruten. Oljen renner raskt ned mot beholderen og filteret kommer til å foreta en nøyaktig mekanisk rensing. I tilfelle meget skitten olje må du kontrollere at de ikke tetter til filteret. Lukk kransen "H". For å starte pumpingen av oljen fra beholderen til karet, må du vri på knotten "E". Med en gang du vrir på knotten "E" vil den oransje varselampen "F" tennes og oljen fortsetter å renne ned i karet. For å avbryte pumpingen, må du vri knotten "E" over til 0, tømningen av beholderen tar cirka 5 minutter. Desto kaldere oljen er, desto mer tid tar pumpingen.

Oljen må ha en viskositet som er mindre enn 350 cSt og en temperatur som lavere enn 90 °C.

Ytelser

Maksimalytelsene og maksimal timeproduksjon på de forskjellige frityrmodellene står oppført i tabellen YTELSE. Konsulter tabellen KOKETIDER OG ANBEFALTE TEMPERATURER for å få noen råd om koketider.

VEDLIKEHOLD

Vedlikeholdsoperasjonene må utføres av kvalifisert personale.

Før hver vedlikeholdsoperasjon må man koble apparatet fra strømmen.

Kontroller de elektriske ledningene, kommandoene og motstandene. Bruk kun originale reservedeler. Hvis strømledningen av noen grunn må skiftes ut, skal man bruke ledninger av typen H07RN-F (se tabellen TEKNISKE DATA).

Etter hvert teknisk inngrep og vedlikehold skal montøren utføre testing før apparatet settes i funksjon igjen.

Advarsel

I fritrykkokerne som har tanker med oljeforsegling på termostatene, er det nødvendig å kontrollere denne forseglingen regelmessig. God stramming av koblingen gjør det mulig å unngå eventuelle oljelekkasjer som på lang sikt kan forårsake ulemper.

IVARETAKELSE AV APPARATET

ADVARSEL!

- **Før rengjøring slå av apparatet og la det kjøles ned.**
- **I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, bruk utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.**

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet.

Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; for smuss det er vanskeligere å fjerne bruk etylsprit, acetone eller annet løsemiddel uten halogen. **Ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som kloridisk syre/saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet.** Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som

er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme årsaken skal man unngå kontakt med gjenstander i jern.

Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper. Metallstøv, rester av metallfliser fra arbeider og jernholdig materiale generelt kan forårsake dannelse av rustflekker hvis dette kommer i kontakt med overflatene i edelstål. Eventuelle rustflekker i overflaten, som også kan være tilstede på nye apparater, kan fjernes med rengjøringsmiddel fortynnet i vann og en svamp av typen Scotch Brite.

Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite).

Stoffer for sølpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv. **Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det.** Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye med en klut.

RENGJØRING AV TANKEN

Følgende operasjoner må utføres med avslått og avkjølt apparat med strømmen frakoblet.

Modeller i serien ELT

Dra ut resistorenes hodeenhet ved å skru av skruen "V" (se fig. 2), og tøm tanken ved å åpne tømme Kranen "L" mens du sørger for å filtrere oljen med det dertil bestemte filteret.

Noen frityrmodeller er utstyrt med uttrekkbar tank; for å tømme oljen, skal man dra ut tanken når den er kald, og deretter rengjøre den og filtrere eller skifte ut den brukte frityroljen.

Når man har utført all rengjøringen, skal man alltid konsultere avsnittet IVARETAKELSE AV APPARATET, sette på plass hodeenheten og feste den godt.

Andre modeller

GARANTISEDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONS DATO: _____

MODELL _____
 KOMPONENTNUMMER: _____

ADVARSEL

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for mulige unøyaktigheter som måtte finnes i dette heftet som følge av kopierings- eller trykkfeil. Produsenten forbeholder seg videre retten til å gjøre de endringer på produktet som anses som nyttige eller nødvendige, uten at de grunnleggende egenskapene endres. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar i tilfelle forskriftene i håndboken ikke overholdes til punkt og prikke.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader som skyldes feilaktig installasjon, tukling, ufullstendig vedlikehold eller feilaktig bruk av apparatet.

For nøyaktigere og lettere rengjøring kan resistor-enheten løftes opp.

Tøm tanken ved å åpne tømme Kranen "L", mens du sørger for å filtrere oljen med det dertil bestemte filteret.

Manuelt flytte motstanden forsamlings til det låses i hevet posisjon eller rotere motstandene i tanken (Fig. 3A). Utfør all rengjøring som beskrevet i avsnittet IVARETAKELSE AV APPARATET, og sett på plass resistor-enheten.

På modellene i serie 600 må man trykke på knappen som sitter til venstre for resistor-enheten for å frigjøre denne (se fig. 3).

OPPBEVARING OG LAGRING

Hvis apparatet skal være ute av drift i en lang periode, skal man gå frem på følgende måte:

- 1) slå av apparatets skillebryter for å bryte tilknytningen til hovedstrømlinjen.
- 2) rengjør apparatet og området rundt grundig
- 3) smør overflatene i edelstål med et tynt lag matolje
- 4) utfør alle vedlikeholdsoperasjonene
- 5) dekk apparatet med en bekledning, og la det være noen åpninger for luftsirkulasjon
- 6) Oppbevar apparatet på et tørt sted med en temperatur på mellom -5 og + 40 °C.

OPPFØRSEL VED FUNKSJONSSVIKT AV APPARATET

Ved funksjonssvikt skal man straks koble apparatet fra strømmen og melde fra til kundeserviceavdelingen.

ADVARSEL!

Hvis det er nødvendig å montere frityren på et transportmiddel, skal man alltid tømme tanken før man setter kjøretøyet i bevegelse.

På grunn av gynging kan tanken skades, og dessuten kan oljen renne ut av selve tanken.

cod. 33851000

Ed. 04/20

BERTO'S® S.p.A.

Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy