



MANUALE D'ISTRUZIONI FRIGGITRICI ELETTRICHE - <i>(Istruzioni originali)</i> Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.	42	IT
INSTRUCTION MANUAL ELECTRIC FRYERS - <i>(Original instructions)</i> Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.	56	EN
MODE D'EMPLOI FRITEUSES ÉLECTRIQUES - <i>(Instructions originales)</i> Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	70	FR
BEDIENUNGSHANDBUCH ELEKTRO-FRITTEUSEN - <i>(Originalbedienungsanleitung)</i> Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.	84	DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORAS ELÉCTRICAS - <i>(Instrucciones originales)</i> Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.	98	ES
INSTRUCTIEHANDLEIDING ELEKTRISCHE FRITEUSE - <i>(Originele instructies)</i> Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.	112	NL
MANUAL DE INSTRUÇÕES FRITADEIRAS ELÉCTRICAS - <i>(Instruções originais)</i> Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.	126	PT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ - <i>(Γνήσιες οδηγίες)</i> Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.	140	GR
NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÉ FRITÉZY - <i>(Původní návod)</i> Oprez: Pročítajte prije korištenja aparata.	154	CS
NÁVOD K POUŽITIU ELEKTRICKÝCH FRITÉZ - <i>(Pôvodné pokyny)</i> Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.	168	SK
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ - <i>(Eredeti utasítások)</i> Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.	182	HU
BRUGSANVISNING TIL ELEKTRISKE FRITUREKOGERE - <i>(Originalvejledning)</i> Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.	196	DA
BRUKSANVISNING FOR ELEKTRISKE FRITYRER - <i>(Opprinnelige instruksjoner)</i> Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.	210	NO
BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA FRITÖSER - <i>(Originalinstruktioner)</i> Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.	224	SV
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA SMAŻARKI ELEKTRYCZNEJ - <i>(instrukcje oryginalne)</i> Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.	238	PL
MANUAL DE INSTRUȚIUNI FRITEUZE ELECTRICE - <i>(Instrucțiuni originale)</i> Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.	252	RO
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ - <i>(оригинальные инструкции)</i> Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.	266	RU
دليل استعمال المقالي الكهربائية – (تعليمات أصلية) تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز	293	AR

NO

- 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.
- Apparatene krever noen forholdsregler under installasjon, plassering og/eller montering og elektrisk tilkobling. Se avsnittet "IDRIFTSETTING" og "ELEKTRISK TILKOBLING".
- Apparatene krever noen forholdsregler under bruk og drift. Se avsnittet "BRUKSANVISNINGER".
- Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråler eller med damprenser.

SV

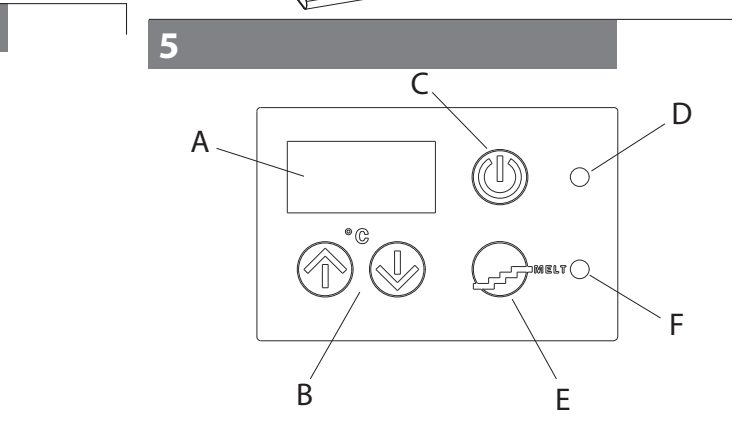
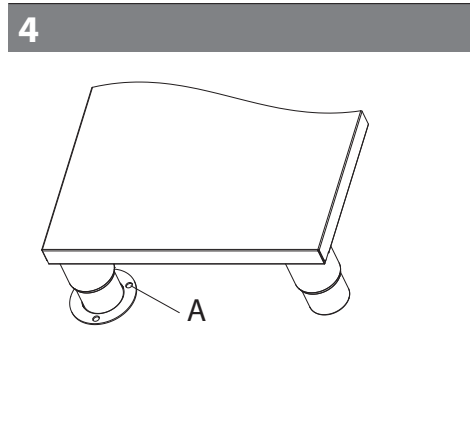
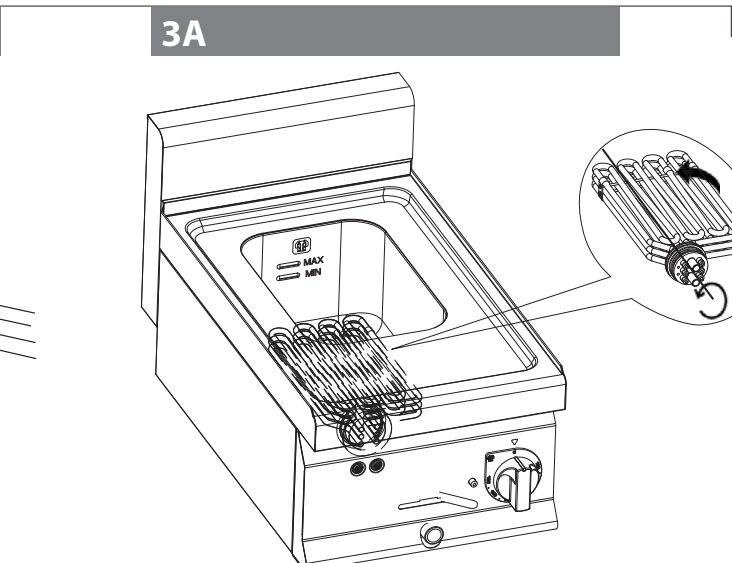
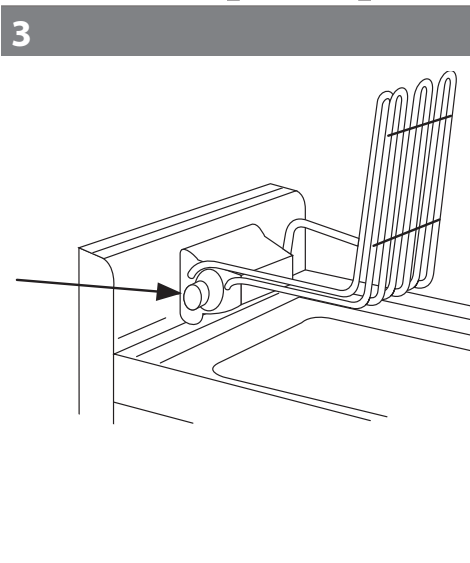
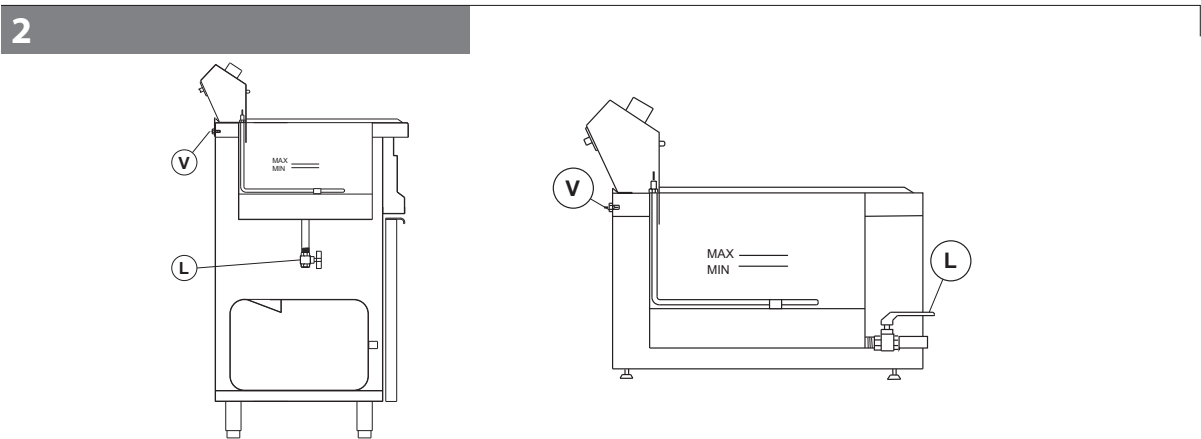
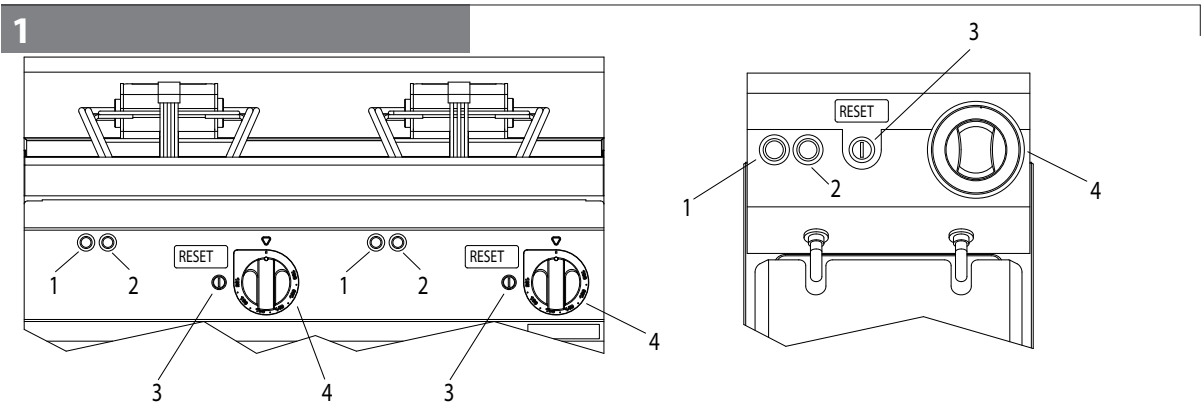
- Denna typ av apparat är avsedd att användas i kommersiellt syfte, till exempel i kök i restauranger, skol- eller personalmatsalar, sjukhus och på företag såsom bakerier, köttaffärer osv., men den är inte avsedd för kontinuerlig masstillagning av mat.
- Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder i installationsfasen, i fasen för positionering och/eller fastmontering och för nätanslutning av den elektriska fritösen. Se avsnittet "DRIFTSÄTTNING" och "NÄTANSLUTNING".
- Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder under fritösens användning och funktion. Se avsnittet "ANVÄNDARINSTRUKTIONER".
- Fritösen får inte rengöras med högtryckstvätt eller med ångtvätt.

PL

- W przypadku bezpośredniego połączenia do sieci, należy koniecznie umieścić urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów umożliwiającym całkowite odłączenie urządzenia w przypadku nad napięcia klasy III, zgodnie z zasadami instalacji urządzenia. W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora urządzenia lub przez jego serwis asysty technicznej, lub w każdym razie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia jakiegokolwiek rodzaju ryzyka.
- Jednostka powinna być mocowana do podpory. Zobacz sekcję dotyczącą instalacji.
- Nie należy czyścić urządzenia z hydromasażem.

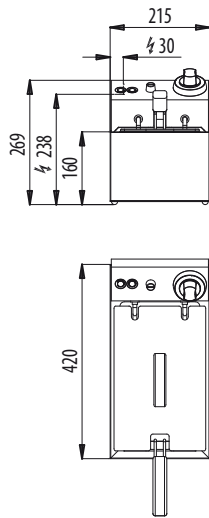
RO

- Ta typologia urzadzen jest przeznaczona do użytku komercyjnego, na przyklad kuchnie restauracyjne, jadlodajnie, szpitale, piekarnie, rzeznie, itp., lecz nie może być stosowana do ciglej produkcji masowej ywnoci.
Podczas instalacji, umiejscowienia, i/lub mocowania, podlczania do sieci elektrycznej należy zachowa szczególną ostrożność. Zapozna się z paragrafami „URUCHOMIENIE”, „INSTALACJA” i „PODLCZENIE ELEKTRYCZNE”.
- Podczas użytkowania i pracy urzadzen należy zachowa pewne srodki ostrożności. Zapozna się z paragrafem „INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA”.
- Do czyszczenia urzadzenia nie wolno uywa strumieni wody ani parowych urzadzen czyszczących.

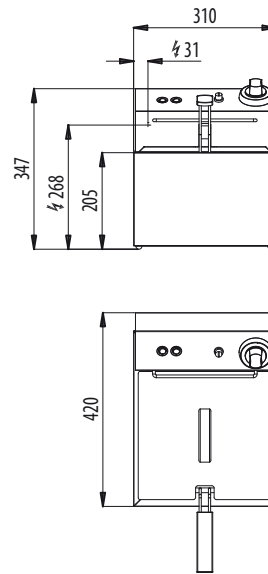




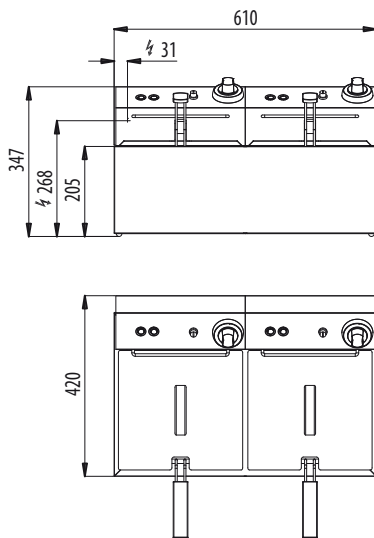
ELT 4 B



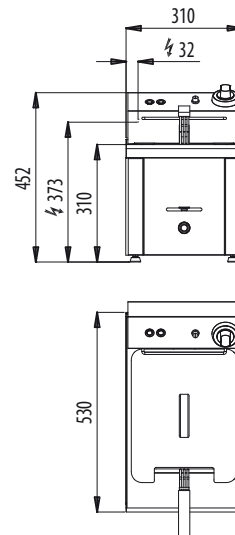
ELT 8 B | ELT 8 B-E



ELT 8+8 B | ELT 8+8 B-E

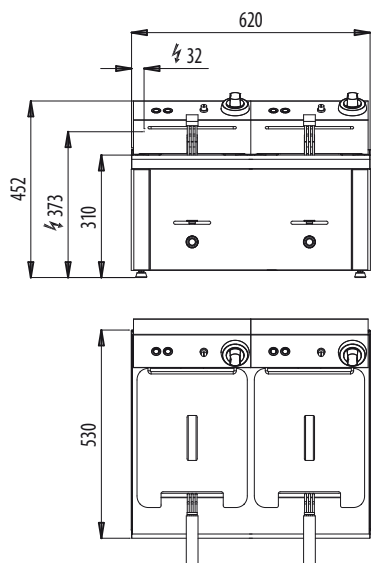


ELT 12 B | ELT 12 B-E

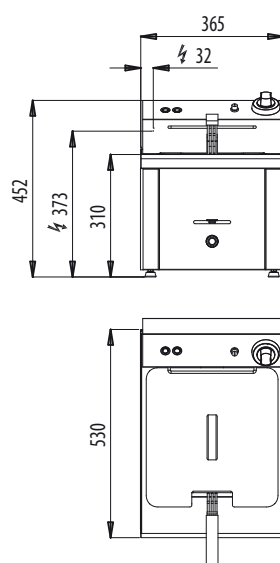




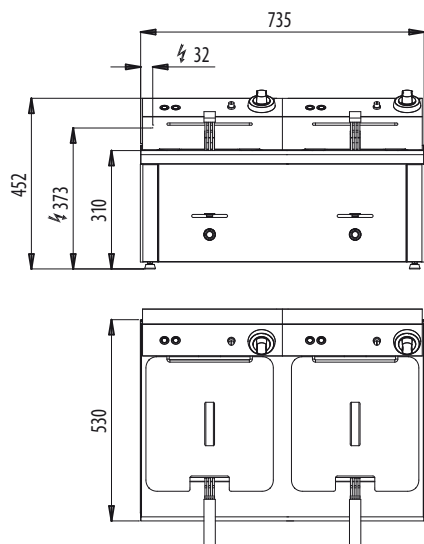
ELT 12+12 B | ELT 12+12 B-E



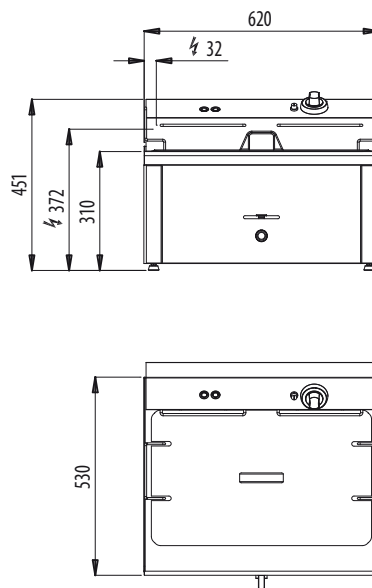
ELT 18 B-E



ELT 18+18 B-E

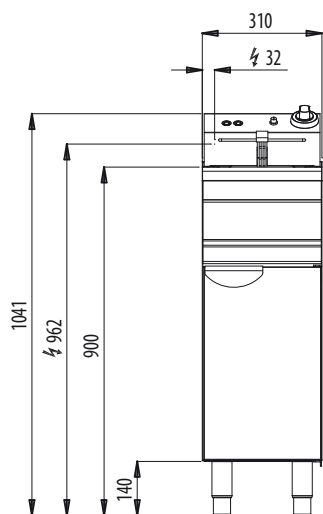


ELT 30 B | ELT 16 B

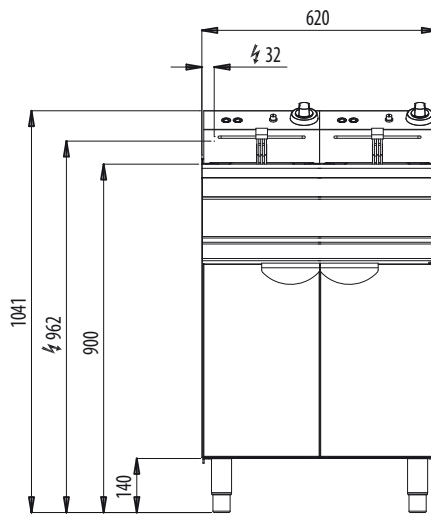




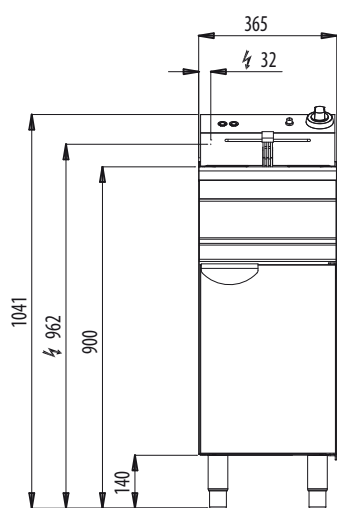
ELT 12 M-E



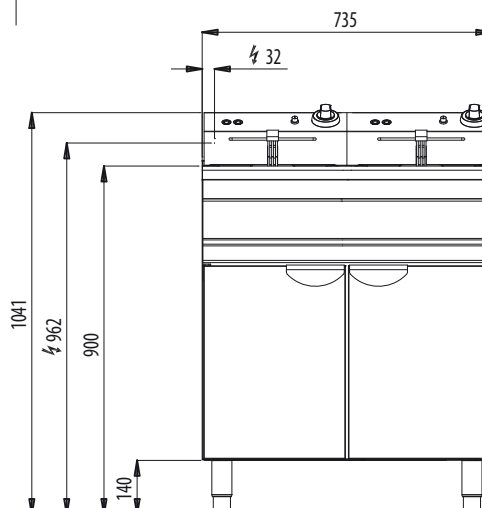
ELT 12+12 M | ELT 12+12 M-E



ELT 18 M-E

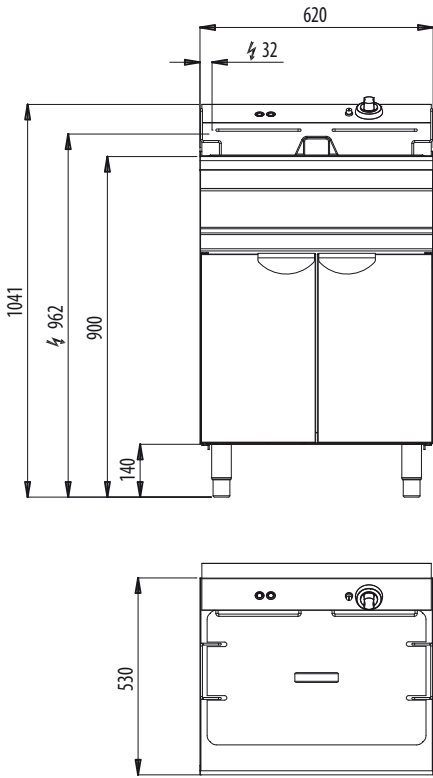


ELT 18+18 M-E

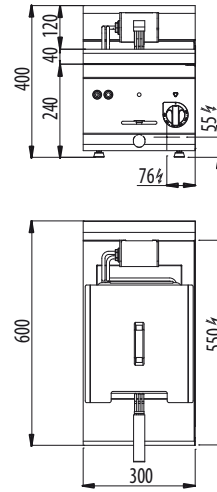




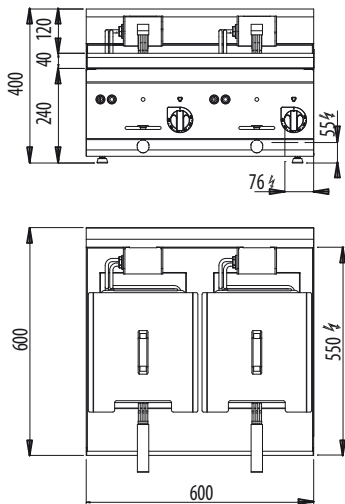
ELT 30 M



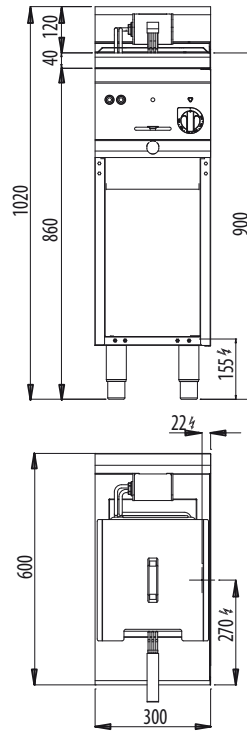
E6F8-3B | E6F10-3B | E6F10-3BS



E6F8-6B | E6F10-6B | E6F10-6BS

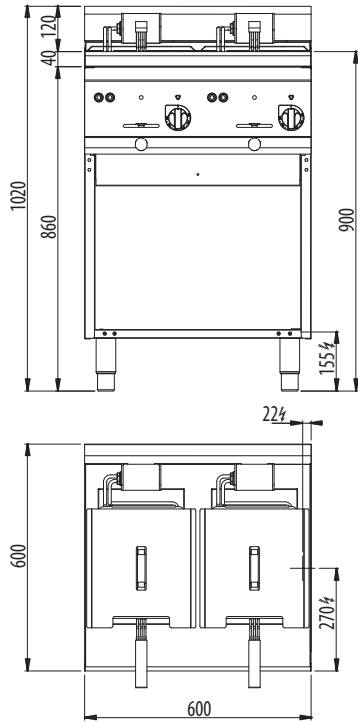


E6F8-3M | E6F10-3M | E6F10-3MS

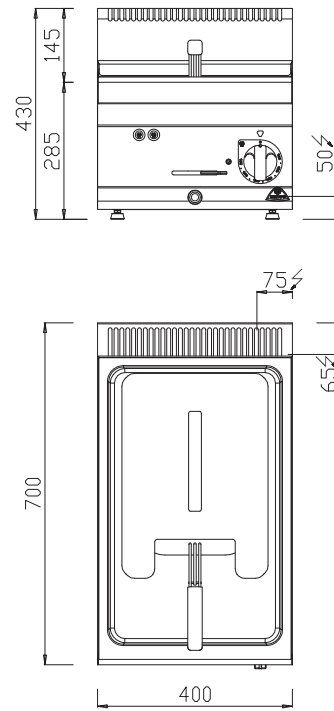




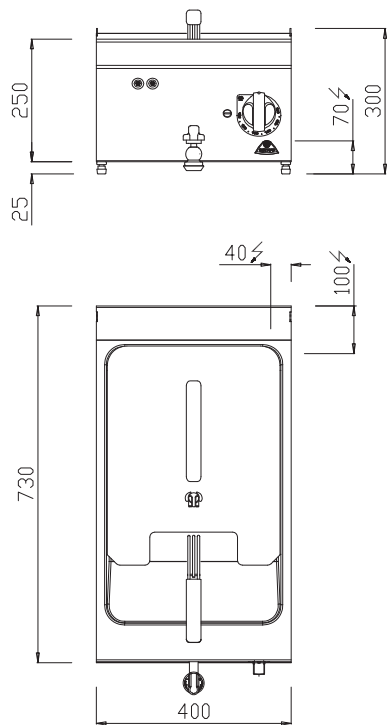
E6F8-6M | E6F10-6M | E6F10-6MS



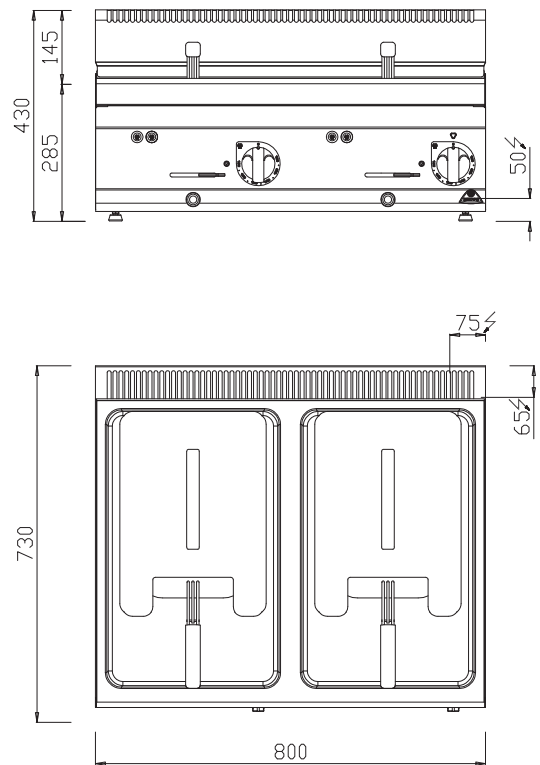
E7F10-4B | E7F10-4BS



SE7F10-4B

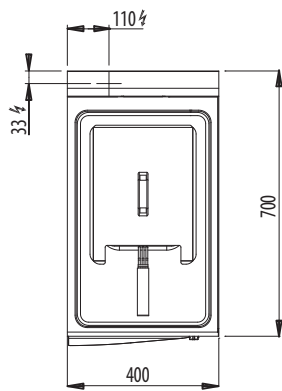
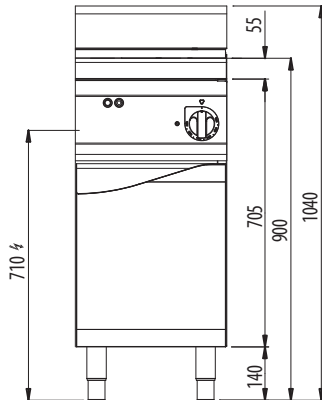


E7F10-8B | E7F10-8BS

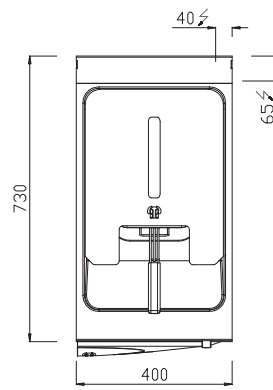
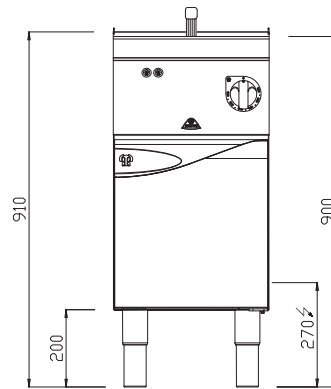




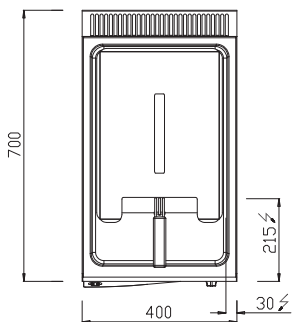
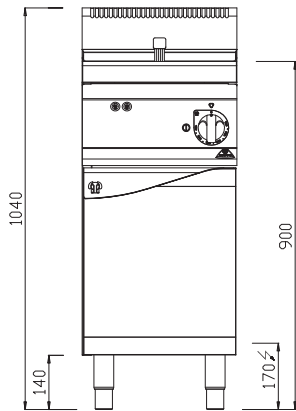
E7F10-4M | E7F10-4MS



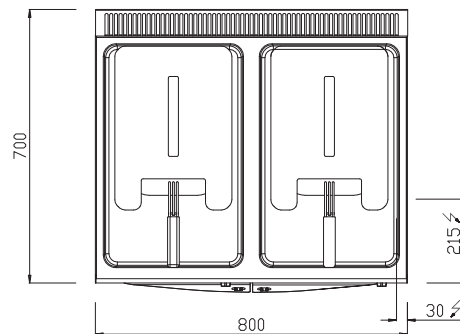
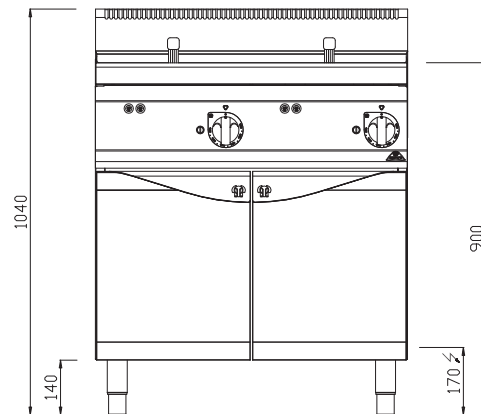
SE7F10-4M | SE7F10-4MEL



E7F18-4M | E7F18-4MEL | E7F18-4MS | E7F18-4MSEL

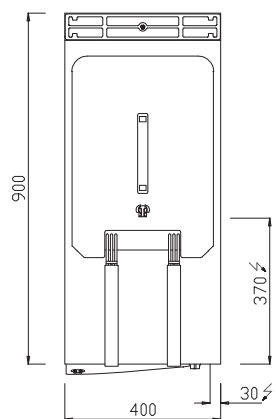
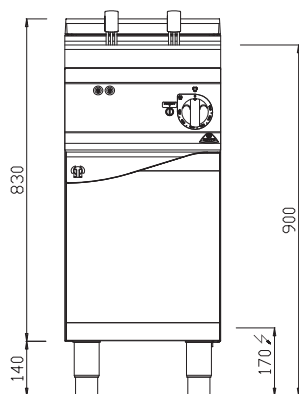


E7F10-8M | E7F10-8MS | E7F18-8M | E7F18-8MS | E7F18-8MEL | E7F18-8MSEL

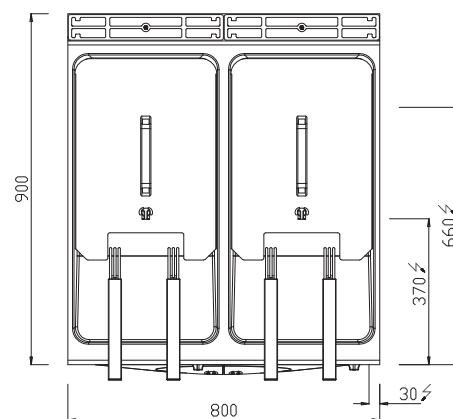
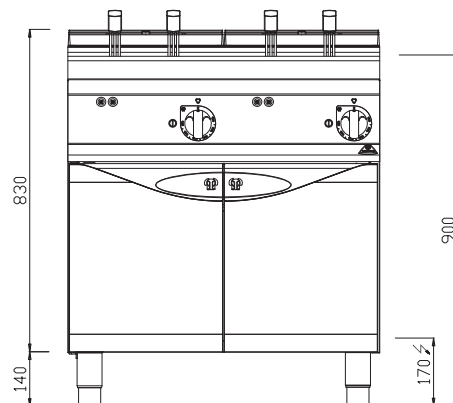




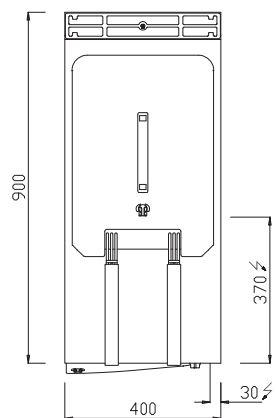
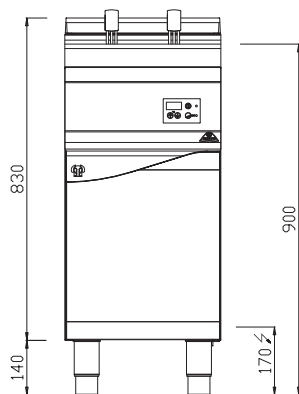
E9F18-4M | E9F22-4M | E9F22-4MS



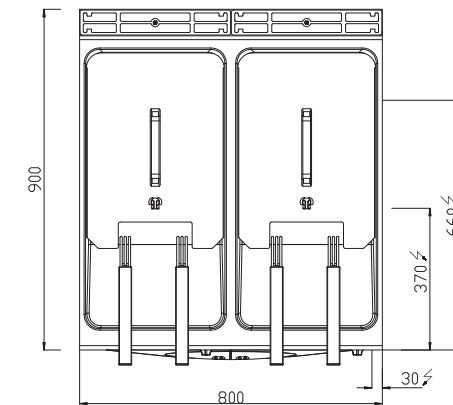
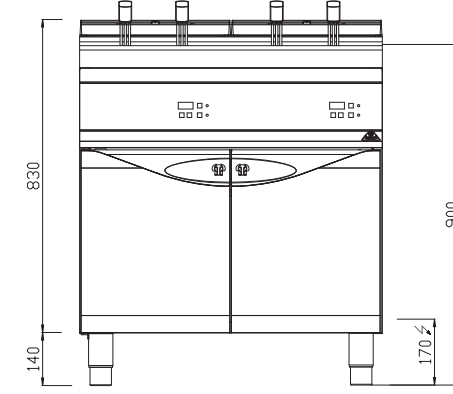
E9F22-8M | E9F22-8MS



SE9F22-4MEL | SE9F22-4MSEL | SE9F18-4MEL

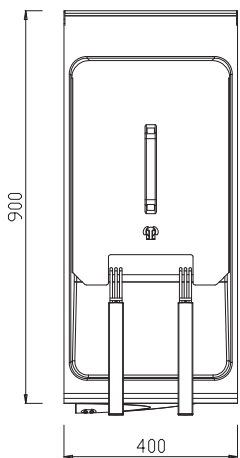
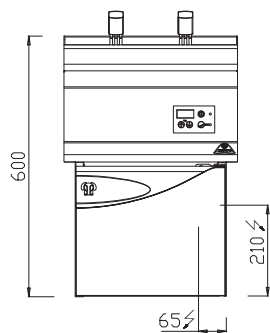


SE9F22-8MEL | SE9F22-8MSEL





LXE9F18-4EL | LXE9F22-4EL | LXE9F22-4SEL



Instruksjonsmanual

Dimensjoner	211
Tekniske data	213
Ytelser	215
Koketider og anbefalte temperaturer	217
Installasjonsinstruksjoner	219

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE ELT

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
ELT 4B	Elektrisk frityr benkmodell 4 liter	mm 195x400x160h (300)
ELT 8B	Elektrisk frityr benkmodell 5 liter	mm 310x400x205h (345)
ELT 8B-E	Elektrisk frityr med høy varme, benkmodell 5 liter	mm 310x400x205h (345)
ELB 8+8B	Elektrisk frityr benkmodell 5 + 5 liter	mm 605x400x205h (345)
ELB 8+8B-E	Elektrisk frityr med høy varme, benkmodell 5 + 5 liter	mm 605x400x205h (345)
ELB 12B	Elektrisk frityr benkmodell 12 liter	mm 310x530x310h (450)
ELB 12+12B	Elektrisk frityr benkmodell 12 + 12 liter	mm 615x530x310h (450)
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 16B	Elektrisk frityr benkmodell 16 liter	mm 615x530x310h (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 600

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E6F8-3B	Elektrisk frityr benkmodell 8 liter	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Elektrisk frityr benkmodell 8 + 8 liter	mm 600x600x290h (410)
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)
E6F8-3M	Elektrisk frityr med underskap 8 liter	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Elektrisk frityr med underskap 8 + 8 liter	mm 600x600x900h (1020)
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 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 S700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SE7F10-4B	Elektrisk frityr benkmodell 10 liter	mm 400x700x290h (410)
SE7F10-4M	Elektrisk frityr med underskap 10 liter	mm 400x700x900h (910)
SE7F10-4MEL	Elektrisk frityr med underskap 10 liter, elektronisk betjening	mm 400x700x900h (910)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E9F18-4M	Elektrisk frityr med underskap 18 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F22-4M	Elektrisk frityr med underskap 22 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F22-4MS	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 22 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F22-8M	Elektrisk frityr med underskap 22 + 22 liter	mm 800x900x900h (965)
E9F22-8MS	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 22 + 22 liter	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SE9F18-4MEL	Elektrisk frityr med underskap 18 liter, elektronisk betjening	mm 400x900x900h (965)
SE9F22-4MEL	Elektrisk frityr med underskap 22 liter, elektronisk betjening	mm 400x900x900h (965)
SE9F22-4MSEL	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 22 liter, elektronisk betjening	mm 400x900x900h (965)
SE9F22-8MEL	Elektrisk frityr med underskap 22 + 22 liter, elektronisk betjening	mm 800x900x900h (965)
SE9F22-8MSEL	Elektrisk frityr med høy varme, med underskap 22 + 22 liter, elektronisk betjening	mm 800x900x900h (965)

NO

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
LXE9F22-4EL	Elektrisk frityr benkmodell 22 liter (fritthengende), elektronisk betjening	mm 400x900x580h (600)
LXE9F22-4SEL	Elektrisk frityr med høy varme, benkmodell liter 22 (fritthengende), elektronisk betjening	mm 400x900x580h (600)
LXE9F18-4SEL	Elektrisk frityr med høy varme, benkmodell liter 18 (fritthengende), elektronisk betjening	mm 400x900x580h (600)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE ELT**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
ELT 4B	1,8	220-240 ~	3 x 1,5 mm ²	5
ELT 8B	2,7	220-240 ~	3 x 1,5 mm ²	8
ELT 8B-E	3,45	220-240 ~	3 x 2,5 mm ²	9
ELT 8+8B	2 x 2,7	220-240 ~	(3 x 1,5 mm ²) x 2	15
ELB 8+8B-E	2 x 3,45	220-240 ~	(3 x 2,5 mm ²) x 2	17
ELB 12B	3,45	220-240 ~	3 x 2,5 mm ²	16
ELB 12+12B	2 x 3,45	220-240 ~	(3 x 2,5 mm ²) x 2	25
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 16B	6,9	380-415 3 ~	4 x 1,5 mm ²	24
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 600**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
E6F8-3B	3,5	220-240 ~	3 x 2,5 mm ²	16
E6F8-6B	3,5 + 3,5	380-415 3N ~ / 220-240 3 ~	5 x 1,5 mm ² / 3 x 4 mm ²	28
E6F10-3B	6	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	16
E6F10-6B	6 + 6	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 6 mm ²	28
E6F10-3BS	9	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	16
E6F10-6BS	9 + 9	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	28
E6F8-3M	3,5	220-240 ~	3 x 2,5 mm ²	24
E6F8-6M	3,5 + 3,5	380-415 3N ~ / 220-240 3 ~	5 x 1,5 mm ² / 3 x 4 mm ²	38
E6F10-3M	6	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	24
E6F10-3MS	9	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	24
E6F10-6M	6 + 6	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 6 mm ²	38
E6F10-6MS	9 + 9	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	38

NO

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 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 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	20
E7F10-4BS	9	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	20
E7F10-8B	6 + 6	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 6 mm ²	32
E7F10-8BS	9 + 9	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	32
E7F10-4M	6	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	39
E7F10-4MS	9	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	39
E7F10-8M	6 + 6	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 6 mm ²	80
E7F10-8MS	9 + 9	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	80
E7F18-4M	13,5	380-415 3N ~ / 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² / 4 x 6 mm ²	47
E7F18-4MEL	13,5	380-415 3N ~ / 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² / 4 x 6 mm ²	47
E7F18-4MS	18	380-415 3N ~ / 220-240 3 ~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	39
E7F18-4MSEL	18	380-415 3N ~ / 220-240 3 ~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	39
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

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S700**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
SE7F10-4B	9	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	25
SE7F10-4M	9	380-415 3 ~ / 220-240 3 ~	4 x 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	39
SE7F10-4MEL	9	380-415 3N ~	5 x 1,5 mm ²	40

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 900**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
E9F18-4M	18	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²	45
E9F22-4M	18	380-415 3N ~ / 220-240 3 ~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	49
E9F22-4MS	22	380-415 3N ~	5 x 6 mm ²	49
E9F22-8M	18 + 18	380-415 3N ~ / 220-240 3 ~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	87
E9F22-8MS	22 + 22	380-415 3N ~	(5 x 6 mm ²) x 2	87

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S900**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
SE9F18-4MEL	18	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²	46
SE9F22-4MEL	18	380-415 3N ~ / 220-240 3 ~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	46
SE9F22-4MSEL	22	380-415 3N ~	5 x 6 mm ²	46
SE9F22-8MEL	18 + 18	380-415 3N ~ / 220-240 3 ~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	81
SE9F22-8MSEL	22 + 22	380-415 3N ~	(5 x 6 mm ²) x 2	81

NO

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE LX900 TOP**TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning	Vekt
	kW	V	mm ²	kg
LXE9F18-4EL	18	380-415 3N ~ / 220-240 3 ~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	44
LXE9F22-4EL	18	380-415 3N ~ / 220-240 3 ~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	44
LXE9F22-4SEL	22	380-415 3N ~	5 x 6 mm ²	44

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE ELT**YTELSER**

MODELL	Kurvkapasitet	Maksimalproduksjon
	Kg	Kg/h
ELT 4B	0,4	4
ELT 8B	0,6	6
ELT 8B-E	0,8	12
ELT 8+8B	0,6 + 0,6	12
ELB 8+8B-E	0,8 + 0,8	24
ELB 12B	0,9	9
ELB 12B-E	1,3	15,6
ELB 12+12B	0,9 + 0,9	18
ELB 12+12B-E	1,3 + 1,3	31,2
ELT 18B-E	2	30
ELT 18+18B-E	2 + 2	60
ELT 16B	3,5	35
ELT 30B	4	48
ELT 12M-E	1,3	15,6
ELT 12+12M-E	1,3 + 1,3	31,2
ELT 18M-E	2	30
ELT 18+18M-E	2 + 2	60
ELT 30M	4	48

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 600**YTELSER**

MODELL	Kurvkapasitet	Maksimalproduksjon
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-6MS	2 + 2	60

NO

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 700**YTELSER**

MODELL	Kurvkapasitet	Maksimalproduksjon
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-4MEL	2,5	30
E7F18-4MS	2,5	35
E7F18-4MSEL	2,5	35
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F18-8MEL	2,5 + 2,5	60
E7F18-8MS	2,5 + 2,5	65
E7F18-8MSEL	2,5 + 2,5	65

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S700**YTELSER**

MODELL	Kurvkapasitet	Maksimalproduksjon
	Kg	Kg/h
SE7F10-4B	2	30
SE7F10-4M	2	30
SE7F10-4MEL	2	30

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 900**YTELSER**

MODELL	Kurvkapasitet	Maksimalproduksjon
	Kg	Kg/h
E9F18-4M	2,6	26
E9F22-4M	2,8	30
E9F22-4MS	2,8	35
E9F22-8M	2,8 + 2,8	60
E9F22-8MS	2,8 + 2,8	70

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S900**YTELSER**

MODELL	Kurvkapasitet	Maksimalproduksjon
	Kg	Kg/h
SE9F18-4MEL	2,6	26
SE9F22-4MEL	2,8	30
SE9F22-4MSEL	2,8	35
SE9F22-8MEL	2,8 + 2,8	60
SE9F22-8MSEL	2,8 + 2,8	70

NO

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE LX900 TOP**YTELSER**

MODELL	Kurvkapasitet	Maksimalproduksjon
	Kg	Kg/h
LXE9F18-4EL	2,6	26
LXE9F22-4EL	2,8	30
LXE9F22-4SEL	2,8	35

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
Sjøtungefileter	2 - 4	190
Ørreter, fiskekroetter	3 - 5	190
Havbrasmer, torsker, multer, muller	2 - 5	190
Blandet frityrstekt 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 svinekoteletter	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:

2006/95/CE - lavspenningsdirektivet

2004/108/CE - EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)


93/68 - Maskindirektivet

98/37 - Maskindirektivet og spesielle tilsvarende forskrifter.

Apparatenes egenskaper

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

			CE	
MOD.		N°:		

V	kW:	Hz: 50/60	IPX4	

NO



OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE

For utføring av Direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt på apparatet eller på emballasjen dens angir at produktet må kasseres gjennom avfallsortering adskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid. Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som ønsker å kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og følge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for å kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres i overensstemmelse med miljøvern sørger for å unngå mulige negative følger for miljøet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet består av.

Ulovlig kasting av produktet medfører bøter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.

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 bekleddning 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.

IGANGSETTING

Fjern emballasjen før du forbereder igangsetting av apparatet.

Noen deler er beskyttet med pålimt vernebekleddning, 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 strømtyperen.

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 CEI-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, E6F8-3M, E7F18-4M, E7F18-4MS, E7F18-4MEL, E7F18-4MSEL, E7F10-4MS, E7F10-4M, SE7F10-4M, SE7F10-4MEL, E9F18-4M, E9F22-4MS, E9F22-4M, SE9F18-4M, SE9F22-4MSEL, SE9F22-4MEL (ikke serieinstallasjon), skal man feste benet med veltebeskyttelse til gulvet med passende skrueplugg (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, SE7F10-4M,

NO

SE7F10-4MEL, E7F18-4MEL, E7F18-4MSEL, E9F18-4M samt modellene som forutser 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 strømmettet, er det nødvendig å ha en anordning med en åpningsavstand på kontaktene som garanterer full strømfra kobling 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 jordledningen må være lengre enn de andre, slik at denne frakobles etter spenningsledningene i tilfelle ledningsholderen skulle bli ødelagt.
- 5) Enfasemodeller som veier mindre enn 18 kg (ELT4B, ELT8B, ELT8B-E, ELT8+8B, ELT8+8B-E, ELT12B), må kobles til strømmettet via den medfølgende pluggen som allerede er installert på strømledningen.

NO

Ekvipotensial

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

Denne er merket med følgende symbol:



Viktig : driftsprøve av apparatet

Før 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

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 modellene E6F8 skal man fylle oljetanken opp til merket for minimumsnivå, mens oljen skal nå merket for maksimalnivå i modellene E6F10.

I alle andre 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 vegetabilsk palmeolje eller annen 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 flammemetemperaturen 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**.

Påslåing

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

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 loddene for å beskytte og sikre oljen i tanken.

MODELLER MED ELEKTRONISKE KOMMANDOER FUNKSJON ELEKTRONISKE KOMMANDER (se fig.5)

Regulering av steiketid

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

Trykk lett på piltastene (B) for å øke eller minske 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 fett 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 skruer på frityren vil man, når man når 100 °C, automatisk gå over til bevaringstilstand 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 varmeelementene 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 mikrobryteren på baksiden av effektbasen inne i kontrollpanelet. Denne skal reguleres som vist på figuren under:



Ytelser

Maksimalytelsene og maksimal timeproduksjon på de forskjellige frityrmodellene står oppført i tabellen YTELSENER. 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.

Det kreves inget spesielt vedlikehold: man må kun forsikre seg om at strømlederne, betjeningsknappene og de elektriske resistorene er i god tilstand. De elektriske delene som kan skiftes ut er lett tilgjengelige fra baksiden av resistor-hodet. Bruk kun originale reservedeler. Hvis strømledningen må skiftes ut av noen grunn, må den nye ledningen være av typen H07 RN-F. (se tabellen TEKNISKE DATA).

NO

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, aceton 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 metallfiser 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 sølvpudding 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 tork 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 tømmekranen "L" mens du sørger for å filtrere oljen med det dertil bestemte filteret.

Noen fritrymodeller 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 fritryroljen.

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

Andre modeller

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

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

Manuelt flytte motstanden forsamlingsen 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 hovedstrømmlinjen.
- 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 $+40^{\circ}\text{C}$.

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 fritryren 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.

GARANTISEDEL**FIRMA:** _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ **INSTALLASJONS DATO:** _____**MODELL** _____**KOMPONENTNUMMER:** _____**NO****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.