



MANUALE D'ISTRUZIONI FRIGGITRICI ELETTRICHE <i>(Istruzioni originali)</i>	64	IT
Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.		
INSTRUCTION MANUAL ELECTRIC FRYERS <i>(Original instructions)</i>	79	EN
Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.		
MODE D'EMPLOI FRITEUSES ÉLECTRIQUES <i>(Instructions originales)</i>	93	FR
Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.		
BEDIENUNGSHANDBUCH ELEKTRO-FRITTEUSEN <i>(Originalbedienungsanleitung)</i>	108	DE
Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.		
MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORAS ELÉCTRICAS <i>(Instrucciones originales)</i>	123	ES
Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.		
INSTRUCTIEHANDLEIDING ELEKTRISCHE FRITEUSE <i>(Originele instructies)</i>	138	NL
Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.		
MANUAL DE INSTRUÇÕES FRITADEIRAS ELÉCTRICAS <i>(Instruções originais)</i>	153	PT
Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.		
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ <i>(Γνήσιες οδηγίες)</i>	168	EL
Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.		
NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÉ FRITÉZY <i>(Původní návod)</i>	183	CS
Opřez: Pročítajte prije korištenja aparata.		
NÁVOD K POUŽITIU ELEKTRICKÝCH FRITÉZ <i>(Pôvodné pokyny)</i>	197	SK
Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.		
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ <i>(Eredeti utasítások)</i>	211	HU
Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használna a készüléket.		
BRUGSANVISNING TIL ELEKTRISKE FRITUREKOGERE <i>(Originalvejledning)</i>	226	DA
Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.		
BRUKSANVISNING FOR ELEKTRISKE FRITYRER <i>(Opprinnelige instruksjoner)</i>	240	NO
Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.		
BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA FRITÖSER <i>(Originalinstruktioner)</i>	254	SV
Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.		
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA SMAŻARKI ELEKTRYCZNEJ <i>(Instrukcje oryginalne)</i>	268	PL
Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.		
MANUAL DE INSTRUȚIUNI FRITEUZE ELECTRICE <i>(Instrucțiuni originale)</i>	283	RO
Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.		
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ <i>(Оригинальные инструкции)</i>	298	RU
Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.		
دليل استعمال المثالي الكهربائي (تعليمات أصلية)	326	اللغة العربية
تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز		



Brugsvejledning

Størrelse	227
Tekniske data	229
Anbefalede tilberedningstider og -temperaturer	231
Monteringsanvisning	235

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER SERIE ELT

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
ELB 12B-E	Elektrisk forstærket fritureapparat til bord, 12 liter	mm 310x530x310h (450)
ELB 12+12B-E	Elektrisk forstærket fritureapparat til bord, 12 + 12 liter	mm 615x530x310h (450)
ELT 18B-E	Elektrisk forstærket fritureapparat til bord, 18 liter	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18B-E	Elektrisk forstærket fritureapparat til bord, 18 + 18 liter	mm 750x530x310h (450)
ELT 30B	Elektrisk fritureapparat til bord, 30 liter	mm 615x530x310h (450)
ELT 12M-E	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, 12 liter	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12M-E	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, 12 + 12 liter	mm 615x530x850h (990)
ELT 18M-E	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, 18 liter	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18M-E	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, 18 + 18 liter	mm 750x530x850h (990)
ELT 30M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 30 liter	mm 615x530x850h (990)

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER SERIE PLUS 600

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E6F10-3B	Elektrisk fritureapparat til bord, 10 liter	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Elektrisk fritureapparat til bord, 10 + 10 liter	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3BS	Elektrisk forstærket fritureapparat til bord, 10 liter	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6BS	Elektrisk forstærket fritureapparat til bord, 10 + 10 liter	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 10 liter	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, 10 liter	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 10 + 10 liter	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, 10 + 10 liter	mm 600x600x900h (1020)

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER SERIE MACROS 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E7F10-4B	Elektrisk fritureapparat til bord, 10 liter	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Elektrisk forstærket fritureapparat til bord, 10 liter	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Elektrisk fritureapparat til bord, 10 + 10 liter	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Elektrisk forstærket fritureapparat til bord, 10 + 10 liter	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 10 liter	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, 10 liter	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 10 + 10 liter	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, 10 + 10 liter	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 18 liter	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-4M-BF	Elektrisk fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 18 liter	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-4MS	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, 18 liter	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-4MS-BF	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 18 liter	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 18 + 18 liter	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-8M-BF	Elektrisk fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 18 + 18 liter	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-8MS	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, 18 + 18 liter	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-8MS-BF	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 18+18 liter	mm 800x700x900h (1020)

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER SERIE MAXIMA 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E9F7+7-4M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 7+7 liter	mm 400x900x900h (970)
E9F7+7-4M-BF	Elektrisk fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 7 + 7 liter	mm 400x900x900h (970)
E9F18-4M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 18 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M-BF	Elektrisk fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 18 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F22-4M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 22 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F22-4MS	Elektrisk fritureapparat med møbel, 22 liter - forstærket	mm 400x900x900h (965)
E9F22-4M-BF	Elektrisk fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 22 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F22-4MS-BF	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 22 liter	mm 400x900x900h (965)
E9F22-8M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 22 + 22 liter	mm 800x900x900h (965)
E9F22-8MS	Elektrisk fritureapparat med møbel, 22 + 22 liter - forstærket	mm 800x900x900h (965)
E9F22-8M-BF	Elektrisk fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 22 + 22 liter	mm 800x900x900h (965)
E9F22-8MS-BF	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 22+22 liter	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER S700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SE7F7+7-4M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 7 + 7 liter	mm 400x700x900h (910)
SE7F7+7-4M-BF	Elektrisk fritureapparat med Bflex betjening med møbel, 7 + 7 liter	mm 400x700x900h (910)
SE7F10-4B	Elektrisk fritureapparat til bord, 10 liter	mm 400x700x290h (300)
SE7F10-4M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 10 liter	mm 400x700x900h (910)
SE7F10-4M-BF	Elektrisk fritureapparat med møbel med Bflex betjening, 10 liter	mm 400x700x900h (910)
SE7F18-4MS	Elektrisk fritureapparat forstærket med møbel, 18 liter	mm 400x700x900h (910)
SE7F18-4MS-BF	Elektrisk fritureapparat forstærket med Bflex betjening med møbel, 18 liter	mm 400x700x900h (910)

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SE9F7+7-4M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 7+7 liter	mm 400x900x900h (920)
SE9F7+7-4M-BF	Elektrisk fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 7 + 7 liter	mm 400x900x900h (920)
SE9F18-4M	Elektrisk fritureapparat med møbel, 18 liter	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-4MS	Elektrisk fritureapparat med møbel, 22 liter - forstærket	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-8MS	Elektrisk fritureapparat med møbel, 22 + 22 liter - forstærket	mm 800x900x900h (920)
SE9F18-4M-BF	Elektrisk fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 18 liter	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-4MS-BF	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 22 liter	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-8MS-BF	Elektrisk forstærket fritureapparat med møbel, med Bflex betjening, 22 + 22 liter	mm 800x900x900h (920)
SE9F22-4MSF	Elektrisk forstærket fritureapparat, filtrering af olie, 22 liter	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-4MSFA	Elektrisk forstærket fritureapparat, filtrering af olie og automatisk kurveløfter, 22 liter	mm 400x900x900h (1150)

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
LXE9F18-4	Elektrisk fritureapparat (udhæng), 18 liter	mm 400x900x580h (600)
LXE9F22-4S	Elektrisk forstærket fritureapparat (udhæng), 22 liter	mm 400x900x580h (600)
LXE9F18-4-BF	Elektrisk fritureapparat (udhæng), med Bflex betjening, 18 liter	mm 400x900x580h (600)
LXE9F22-4S-BF	Elektrisk forstærket fritureapparat (udhæng), med Bflex betjening, 22 liter	mm 400x900x580h (600)

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER SERIE ELT**TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	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 FRITUREAPPARATER SERIE 600**TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	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 FRITUREAPPARATER SERIE 700**TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	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
E7F18-4M-BF	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
E7F18-4MS-BF	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
E7F18-8M-BF	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
E7F18-8MS-BF	18 + 18	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	80

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER SERIE 900**TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	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
E9F18-4M	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	55
E9F18-4M-BF	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	55
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
E9F22-4M-BF	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	55
E9F22-4MS-BF	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
E9F22-8M-BF	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-BF	22 + 22	380-415 3N~	(5 x 6 mm ²) x 2	95

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER SERIE S700**TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	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 FRITUREAPPARATER SERIE S900**TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	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
SE9F18-4M	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	57
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

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER SERIE LX900 TOP**TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning	Vægt
	kW	V	mm ²	kg
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 FRITUREAPPARATER SERIE ELT**YDELSER**

MODEL	Maks. Opfyldning
	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 FRITUREAPPARATER SERIE PLUS 600**YDELSER**

MODEL	Maks. Opfyldning
	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 FRITUREAPPARATER SERIE MACROS 700**YDELSER**

MODEL	Maks. Opfyldning
	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
E7F18-4M-BF	1,8
E7F18-4MS	2
E7F18-4MS-BF	2
E7F18-8M	1,8 + 1,8
E7F18-8M-BF	1,8 + 1,8
E7F18-8MS	2 + 2
E7F18-8MS-BF	2 + 2

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER SERIE 900**YDELSER**

MODEL	Maks. Opfyldning
	Kg
E9F7+7-4M - E9F7+7-4M-BF	0,8 + 0,8
E9F18-4M	1,8
E9F18-4M-BF	1,8
E9F22-4M	2
E9F22-4MS	2,3
E9F22-4M-BF	2
E9F22-4MS-BF	2,3
E9F22-8M	2 + 2
E9F22-8MS	2,3 + 2,3
E9F22-8M-BF	2 + 2
E9F22-8MS-BF	2,3 + 2,3

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER SERIE S700**YDELSER**

MODEL	Maks. Opfyldning
	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 FRITUREAPPARATER SERIE S900**YDELSER**

MODEL	Maks. Opfyldning
	Kg
SE9F7+7-4M - SE9F7+7-4M-BF	0,8 + 0,8
SE9F18-4M	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

ELEKTRISKE FRITUREAPPARATER SERIE LX900 TOP**YDELSER**

MODEL	Maks. Opfyldning
	Kg
LXE9F18-4	2
LXE9F22-4S	2,3
LXE9F18-4-BF	2
LXE9F22-4S-BF	2,3

ANBEFALEDE TILBEREDELSESTIDER OG TEMPERATURER

FØDEVARE	TILBEREDELSESTID	TEMPERATUR
	minutter	°C
FISK		
Rejer og blæksprutter	2 - 5	180
Frolår	1 - 3	180
Fiskefiletter paneret med æg	2 - 4	190
Søtungefiletter	2 - 4	190
Øred, fiskefingre	3 - 5	190
Guldbras, torsk/kulmule, stribet multe, mulle	2 - 5	190
Blandet tilberedning	2 - 5	190
KØD		
Pølser, bankekød	2 - 4	170 - 180
And, fasan (afhængigt af vægten)	8 - 15	160 - 190
Kalvehjerne	2 - 3	170 - 180
Svine- eller kalvekoteletter	4 - 8	180 - 190
Wienerschnitzel paneret med æg	1 - 3	190
Fedt	1	180
Kylling	10 - 15	160 - 180
Kalve- og svinestege, roastbeef (fra 1 til 2 kg)	20 - 25	170
Wienerschnitzel	1 - 3	190
KARTOFLER		
Kartoffelskiver	1 - 2	190
Kartoffelbåde	3 - 5	170 - 180
Kroketter	3 - 4	180
Pailles	2 - 4	180
BÆLGFRUGTER		
Artiskokhjerter, aubergine, blomkål, fennikel, squash	2 - 4	190
DESSERTER		
Æble-, ananas-, og bananpandekager	2 - 4	180
Pandekager med ris eller semulje	3 - 5	160 - 180
Pandekager/æbleskiver	2 - 4	180

Apparaterne er i overensstemmelse med de europæiske direktiver:

2014/35/UE	Lavspænding
2014/30/UE	EMC (Elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/EU	Begrænsninger af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr
2006/42/EC	Maskinforskrifterne og de særlige standardreferencer
EN 60335-1	Generel standard vedrørende sikkerheden for elektriske apparater til husholdningsbrug o.l.
EN 60335-2-37	Særlige bestemmelser for elektriske FRITUREKOGERE til erhvervsmæssig brug

Apparaternes egenskaber

Typeskiltet sidder på forsiden af apparatet og indeholder alle de for tilslutningen nødvendige oplysninger.

		CE	
MOD. _____		Nº: _____	
Σ Qn _____			
V _____	kW: _____	Hz: 50/60	IPX _____
			

INFORMATION TIL BRUGERNE AF PROFESSIONELLE APPARATER



I henhold til paragraf 24 i lovdekret af 14. marts 2014, nr. 49 "Gennemførelse af direktivet 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)".

DA

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper for at muliggøre en korrekt behandling og genbrug. Den særskilte indsamling af dette professionelle apparat, når det smides væk, er organiseret og administreret:

- Direkte af brugeren såfremt apparatet er blevet solgt under de gamle WEEE-regler, og brugeren beslutter at bortskaffe det uden samtidig at købe et nyt tilsvarende med de samme funktioner.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - det nye apparat, som skal erstatte det tidligere, såfremt brugeren, samtidig med at det gamle apparat solgt under de gamle WEEE-regler kasseres, beslutter at købe et tilsvarende produkt med de samme funktioner. I sidstnævnte tilfælde kan brugeren bede producenten om at afhente det pågældende apparat senest inden for 15 fortløbende dage fra leveringen af det nye apparat.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - apparatet, såfremt apparatet er solgt under den nye WEEE-regler.

Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende afsendelse til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparatet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og helbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparatet består af.

Hvis brugeren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det straf i overensstemmelse med gældende lovgivning.



MONTERINGSANVISNING

BEMÆRK!

Tegningerne som der henvises til i dette kapitel findes på de første sider af den pågældende vejledning.

BESKRIVELSE AF APPARATET

Robust stålstruktur med 4 støttefodder der kan indstilles i højden. Yderbeklædningen er i kromnikkel 18/10 stål.

KOGEKAR

Kokekarret er i rustfrit stål, og oliens temperatur reguleres med en følsom arbejdstermostat.

De ergonomiske betjeningsgreb er fremstillet i kunststof.

SIKKERHEDSANORDNINGER

Apparatet er udstyret med en sikkerhedstermostat, der griber ind og inaktiverer varmelementerne, hvis friturekogeren overophedes som følge af en funktionsfejl (hvis en friturekoger for eksempel tændes, uden at der er fyldt olie i karret). For igen at gøre apparatet driftklart skal man trykke på lastadskilleren før apparatet for at slå strømmen fra, lade apparatet afkøle, og trykke på knappen (3) med mærkatet "RESET". (Se figur 1). For herefter at tage apparatet i brug igen skal man følge anvisningerne i afsnittet MONTERING AF APPARATET.

På modellerne FA eller F, med elektrisk kurveløfter og recirkulationspumpe til olien, sidder der sikringer i samledåsen med de elektriske tilslutninger. Ved funktionsfejl på oliepumpen eller kurveløfterne skal man henvende sig til et kundeservicecenter.

MONTERING AF APPARATET

Før man begynder at montere apparatet, skal det tages ud af indpakningen.

Nogle dele er beskyttede af en klæbende plastikfilm, der omhyggeligt skal fjernes.

Hvis der sidder limrester fast, skal de fjernes med passende midler, man må under ingen omstændigheder anvende slibemidler, der henvises til instruktionerne i afsnittet TAGEN VARE PÅ APPARATET.

Installationssted

Det anbefales at placere apparatet i et veludluftet lokale, helst under en emhætte. Apparatet kan monteres enkeltstående eller ved siden af andre apparater. Man skal i alle tilfælde holde en minimumsafstand på 150 mm i siderne og 150 mm bagved.

Før apparatet tilsluttes, skal man kontrollere på den tekniske typeplade, at det er forberedt og passende til den type elinstallation, som er til rådighed.

Ventilation af lokalet

I lokalet hvor apparatet er monteret, skal der være luftkanaler for at sikre apparatets korrekte funktion og udskiftningen af luften i selve lokalet. Luftkanalerne skal have en passende størrelse, de skal være beskyttet med gitre og være placeret således, at de ikke kan spærres.

Forsigtig - advarsel

Monér ikke apparatet i nærheden af andre som opnår alt for høje temperaturer, for ikke at beskadige de elektriske komponenter.

Lovforeskrifter, tekniske regler og direktiver

Fabrikanten erklærer at apparaterne er i overensstemmelse med EF-direktiverne, og gør opmærksom på, at installationen skal udføres i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Under forberedelsen til monteringen skal man respektere de følgende foreskrifter:

- De gældende IEC-foreskrifter.
- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforeskrifter.
- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdsulykker.
- Foreskrifterne fra elforsyningselskabet.

MONTERING

Monteringen, installationen og vedligeholdelsen skal udføres af firmaer autoriseret af det lokale forsyningselskab. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for utilfredsstillende drift og funktion, som skyldes forkert eller dårlig monteringen.

Installationsprocedure

For at sikre at apparatet er i vater, skal man stille på støttefodderne, som kan indstilles i højden.

Vær opmærksom

Ved installation af modellerne: ELT 12M-E, ELT 18M-E, E6F10-3MS, E6F10-3M, E7F18-4M, E7F18-4MS, E7F18-4M-BF, E7F18-4MS-BF, E7F10-4MS, E7F10-4M, SE7F10-4M, SE7F10-4M-BF, SE7F18-4MS, SE7F18-4MS-BF, E9F18-4M, E9F22-4MS, E9F22-4M, SE9F18-4M, SE9F18-4M-BF, SE9F22-4MS-BF, (ikke på række) skal støttefodderne fastgøres til gulvet med skruer og rawlplugs (se fig. 4).

For modeller som vejer over 40 kg: E7F10-4M, E7F10-4MS, E7F10-8B, E7F10-8BS, E7F10-8M, E7F10-8MS, E6F10-6B, E6F10-6BS, E6F10-6M, E6F10-6MS, E7F18-4M-BF, E7F18-4MS-BF, E9F18-4M, SE7F10-4M, SE7F10-4M-BF,

SE7F10-4M-BF, SE9F22-4MSF, SE9F22-4MSFA, og som er udstyret med støttefodder, skal der holdes en afstand til sidevæggene på mindst 50 cm og mindst 20 cm til bagvæggen for at sikre plads til montering af kablet.

Advarsel!

Før et hvilket som helst indgreb udføres, skal strømmen slukkes på kontakten.

Til direkte tilslutning til ledningsnettet er det nødvendigt at anvende en anordning, der sikrer frakobling fra ledningsnettet, med en åbningsafstand mellem kontakterne, som tillader fuldstændig frakobling under betingelserne i overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installationen. Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af en person med lignende kvalifikationer.

Vær opmærksom! Den gul-grønne jordforbindelsesledning må aldrig afbrydes.

TILSLUTNING TIL LEDNINGSNETTET

- 1) Montér, hvis tilstede, en lastadskiller i nærheden af apparatet med overstrømsudløser og differentialespærring.
- 2) Tilslut lastadskilleren til klemkassen som vist på figuren og i eldiagrammerne.
- 3) Den valgte ledning skal have egenskaber, som ikke er ringere end typen H07RN-F med en brugstemperatur på mindst 80 °C og en sektion, som passer til apparatet (se tabellen TEKNISKE DATA).
- 4) Før ledningen gennem abelforskrningen og stram den, tilslut de enkelte ledninger i den tilsvarende position i klemkassen og fastgør dem. Den gul-grønne jordforbindelsesledning skal være længere end de andre, således at hvis ledningsholderen går i stykker, så river den sig løs efter de spændingsførende ledninger.

Ækvipotentiel

Apparatet skal forbindes i et ækvipotentielt system. Forbindelsesklemkassen sidder i den umiddelbare nærhed af indgangen for strømforsyningsledningen.

Det er vist med det følgende symbol:



Vigtigt: afprøvning af apparaturet

Før anlægget tages i brug, skal det afprøves for at vurdere driftstilstanden for hver enkelt komponent og udpege eventuelle fejl. I denne fase er det vigtigt at alle sikkerheds- og hygiejneforanstaltninger nøje overholdes:

Før at udføre afprøvningen, skal man foretage de følgende kontroller:

- 1) kontrollere at spændingen i ledningsnettet stemmer overens med apparatets
- 2) trykke på den automatiske lastadskiller for at kontrollere den elektriske forbindelse
- 3) kontrollere at sikkerhedsanordningerne fungerer korrekt.

Når afprøvningen er fuldført skal man, såfremt det er nødvendigt, instruere brugeren på en passende måde, således at han tilegner sig de nødvendige færdigheder for at kunne betjene apparatet i fuld sikkerhed i overensstemmelse med gældende lovgivning i anvendelseslandet.

Vær opmærksom!

Skader, som er medført af mangelfuld montering eller montering, som ikke er i overensstemmelse med instruktionerne er ikke fabrikantens ansvar, og de henhører ikke under garantien.

BRUGSANVISNING

ADVARSEL: apparaterne må aldrig efterlades uden opsyn under brug. Sørg for, at der slukkes på hovedafbryderen efter endt brug.

Denne type apparat er beregnet til at blive brugt kommercielt, for eksempel i køkkener på restauranter, kantiner og hospitaler samt i virksomheder såsom bagerier, slagtere mv., men det er ikke beregnet til vedvarende masseproduktion af fødevarer.

Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner, eller personer som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til apparatet, med mindre de overvåges eller oplæres i apparatets brug af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

I alle de modeller fyldes oliekarret indtil mellem minimums- og maksimumsmærkerne, der findes på selve karret (se figur 2).

Olieniveauet må aldrig falde til under minimumsmærket, fordi det udgør en brandfare. Ved aftapning af olien skal man sikre sig, at den er kold og åbne aftapningsshanen "L" (se figur 2).

Advarsler

Det anbefales at anvende olie med et røgpunkt på over 200 °C. Røgpunktet kan variere afhængigt af graden af raffinering, frøsorten, sæsonbestemte faktorer og dyrkningsteknik. Røgpunktet falder - også betragteligt - hvis olien ikke bliver opbevaret på en passende måde (husk at den skal beskyttes mod mod lys og varme), og hvis den allerede har været anvendt til friturestegning tidligere.

Det anbefales ikke at anvende gammel olie, fordi længere tids brug sænker antændningstemperaturen og forøger tendensen til pludselig opkogning.

Meget store eller ikke optøede fødevarer kan få olien til pludseligt at koge op.

Apparatet kan anvendes med fast fedtstof (svinefedt). Til denne anvendelse skal man bruge **modellerne elektronisk betjening** (se afsnittet Funktionen MELTING).

Apparatet skal installeres og anvendes på en måde som forhindrer, at vandet kan komme i kontakt med fedt eller olie.

Advarsler vedrørende aftapning og filtrering af olien

- Lad olien køle af før den filtreres og aftappes i beholderen.

- Det anbefales at tømme olien over i beholderen af flere gange..
- Det tilrådes at være særlig opmærksom når beholderen med olie flyttes.

Tænding

Fritureapparatet tændes ved at dreje termostatsens knap (4) (se figur 1) til stillingen for den ønskede temperatur. Kontrollen udføres ved hjælp af de to lysdioder på betjeningspanelet. Når den grønne lysdiode (1) er tændt, viser det, at strømmen er slået til.

Den orange lysdiode (2) tænder og slukker med mellemrum under den normale drift, for at vise hvornår modstandene opvarmer olien for at holde den på den indstillede temperatur.

Slukning

For at slukke apparatet efter brug, skal man blot dreje termostaten over på minimum, sørge for at slukke på apparatets stikkontakt, samt for at lægge de med friturekogeren medfølgende låg på, for at beskytte olien i karret.

MODELLER MED ELEKTRONISK BETJENING BFLEX MODELLER

SÅDAN FUNGERER DEN ELEKTRONISKE BETJENING (se fig. 6)

Tænding, indstilling og slukning

Når fritureapparatet er slukket, strømforsyningsledningen er forbundet til netstrøm og hovedafbryderen "C" er tændt, viser displayet "A" værdien "OFF".

For at tænde fritureapparatet skal knappen "B" holdes inde i nogle sekunder, indtil der høres et lydsignal. På displayet vises standardtemperaturen 190°, og cifret "°C" blinker.

For at ændre tilberedningstemperaturen skal man trykke hurtigt på knappen "B" og dreje den. Når displayet viser den ønskede temperatur, skal man igen trykke på knappen "B" for at gemme den nye værdi.

Når den indstillede temperatur nås, afgiver fritureapparatet et lydsignal, og cifret "°C" stopper med at blinke. Det skifter nu til temperaturvedligeholdelsestilstand, og blussene tændes og slukkes konstant for at opretholde en konstant olietemperatur (intervaldrift).

Der lyder et lydsignal, hver gang fritureapparatet når den indstillede temperatur.

For at slukke fritureapparatet skal man holde knappen "B" indtrykket i nogle sekunder. Displayet "A" viser teksten "HOT" så længe oliens temperatur er over 60 °C, når den er under vises "OFF".

Funktionen MELTING

Funktionen melting gør det muligt at opvarme olien uden bratte temperaturstigninger ved at lade fritureapparatet tænde og slukke i intervaller.

Denne funktion anvendes oftest i de kolde måneder, når olien har tendens til at størkne, eller såfremt man anvender vegetabilsk fedt til friturestegningen.

Når fritureapparatet skiftevis tænder og slukker, smelter stegefedtet uden risiko for, at det brænder på.

For at aktivere funktionen melting skal man trykke hurtigt på "D". Dioden "F" tænder og displayet viser automatisk 100 °C. Fritureapparatet begynder at varme i intervaldrift, indtil temperaturen når 100 °C, hvorefter fritureapparatet

automatisk skifter til vedligeholdelsestilstand, som holder oliens temperatur konstant på 100 °C.

Funktionen melting kan slås til og fra på ethvert tidspunkt ved at trykke hurtigt på tasten "D".

Hvis funktionen melting aktiveres, når olien har en temperatur på over 100 °C, venter fritureapparatet på at olien afkøles til 100 °C, hvorefter det automatisk skifter til vedligeholdelsestilstand og holder oliens temperatur på 100 °C.

Vær opmærksom

Apparatet er udstyret med følgende sikkerhedsanordninger:

- Hvis dioden "G" er tændt, betyder det, at varmelegemet ikke er drejet i bund i den vandrette driftsposition.
- Hvis dioden "H" er tændt, betyder det, at sikkerhedstermostaten har grebet ind (se kapitlet SIKKERHEDSANORDNINGER)

I disse tilfælde vil fritureapparatet ikke virke, før sikkerheden er blevet genoprettet.

Sluk på hovedafbryderen "C", når fritureapparatet ikke længere skal bruges den dag.

MODEL F OG FA

Tænding, indstilling og slukning (fig. 7)

Når fritureapparatet er slukket, strømforsyningsledningen er forbundet til netstrøm og hovedafbryderen "D" er tændt, viser displayet "A" værdien "OFF".

For at tænde fritureapparatet skal tasten  holdes inde i nogle sekunder, indtil displayet viser standardtemperaturen 0 °C.

For at ændre tilberedningstemperaturen skal du trykke på knappen  og indstille den ønskede temperatur ved at trykke på knapperne (+) og (-).

Vent et par sekunder, eller tryk på tasten "SET" for at fremskynde temperaturændringen.

Når den indstillede temperatur nås, afgiver fritureapparatet et lydsignal, og der vises en grøn prik på skærmen. Denne tilstand opretholdes, indtil temperaturindstillingspunktet ændres, eller fritureapparatet slukkes.

Det skifter nu til temperaturvedligeholdelsestilstand, og blussene tændes og slukkes løbende for at opretholde en konstant olietemperatur (intervaldrift).

For at slukke fritureapparatet skal der trykkes på tasten ), og den skal holdes inde i nogle sekunder, indtil displayet viser "OFF". For at slukke apparatet helt skal du trykke på knappen "D". Teksten "OFF" slukker.

Funktionen MELTING (fig. 7)

Funktionen melting gør det muligt at opvarme olien uden bratte temperaturstigninger ved at lade fritureapparatet tænde og slukke i intervaller.

Denne funktion anvendes oftest i de kolde måneder, når olien har tendens til at størkne, eller såfremt man anvender vegetabilsk fedt til friturestegningen.

Når fritureapparatet skiftevis tænder og slukker, smelter stegefedtet uden risiko for, at det brænder på.

For at aktivere smeltefunktionen skal du trykke på tasten "FNC" og derefter trykke på tasten .

Displayet viser 100 °C. Fritureapparatet begynder at varme i intervaldrift, indtil temperaturen når 100 °C, hvorefter fritureapparatet automatisk skifter til vedligeholdelsestilstand, som holder oliens temperatur

konstant på 100 °C.

Funktionen melting kan slås fra på ethvert tidspunkt ved at trykke på knappen .

Hvis funktionen melting aktiveres, når olien har en temperatur på over 100°C, venter fritureapparatet på at olien afkøles til 100°C, hvorefter det automatisk skifter til vedligeholdelsestilstand og holder oliens temperatur på 100 °C.

Brug af den automatiske kurveløfter, indstilling af tilberedningstid (FA-modeller, se fig. 7)

Kurveløfteren kan både anvendes med en enkelt kurv og med to halve kurve.

For at bruge kurveløfteren med to halve kurve skal du indstille kontakten "M", der sidder i friturekogerens skab, i positionen der svarer til to kurve.

For at bruge kurveløfteren med en enkelt kurv skal du indstille kontakten "M" i positionen, der svarer til en enkelt kurv. For at indstille tiden T1 skal du trykke på tasten (T1) under displayet (A). Indstil tiden, først sekunderne og derefter minutterne og tryk på tasten SET for at bekræfte.

Så snart du trykker på tasten B (T1), sænkes kurven.

Når den fastsatte tid er gået, slutter tilberedningscyklussen og kurven løftes op.

Hvis du vil indstille en T2-tid, skal du følge samme fremgangsmåde.

Brug af timer (F-modeller, fig. 7)

På modeller med kun olietilfiltrering (uden knapper B og C) er det muligt at styre tilberedningstider via en timer indbygget i displayet.

For at indstille timeren skal du, med fritureapparatet tændt, trykke på tasten (T1) under displayet (A). Indstil tiden, først sekunderne og derefter minutterne og tryk på tasten SET for at bekræfte og starte nedtællingen.

Når nedtællingen er færdig udsender displayet en lyd for at advare om, at tilberedningen er færdig.

Følg den samme fremgangsmåde for tiden (T2).

Filtrering af olien og brug af pumpen (modellerne F og FA, se fig. 7)

Sørg for, at beholderen og filteret er placeret under olieafløbet. Oliens må ikke aftappes ved omgivelsestemperatur eller umiddelbart efter en stegning. Aftap olien cirka 3 timer efter den sidste stegning og ved en temperatur på under 90 °C. Pas på den varme olie. Drej langsomt håndtaget "H" for at åbne aftapningshanen. Pas på olietænk. Oliens strømmer hurtigt ned i beholderen, og filteret sikrer en grundig mekanisk rensning. For særligt snævret olie skal man kontrollere visuelt, at den ikke løber over i filteret. Luk hanen H.

For at begynde at pumpe olie fra panden til karret skal du tænde for fritureapparatet og trykke på FNC-knappen og derefter trykke på knappen .

For at starte pumpen skal du trykke på knappen , hvorefter olien begynder at strømme ind i karret.

Der starter nu en 10-minutters nedtælling. For først at stoppe pumpen skal du blot trykke på tasten  igen.

Tryk på tasten  for at afslutte pumpefunktionen.

Det tager cirka 5 minutter at tømme panden.

Desto koldere olien er, desto længere tid tager pumpningen.

Olien skal have en viskositet på under 350 cSt og en temperatur på under 90 °C

Ydelser

I tabellen YDELSER anføres maksimumkapaciteten og den maksimale produktion pr. time for de forskellige friturekogermodeller.

For gode råd vedrørende tilberedningstider henvises til tabellen ANBEFALEDE TILBEREDELSESTIDER OG TEMPERATURER.

VEDLIGEHOLDELSE

Vedligeholdelsesindgreb må kun udføres af kvalificeret personale.

Der skal slukkes for strømmen til apparatet før ethvert indgreb.

Kontrollér at ledninger, betjeninger og de elektriske modstande er i god stand. Brug kun originale reservedele. Hvis strømforsyningskablet af en hvilken som helst grund skal udskiftet, skal der anvendes et kabel type H07RN-F (se tabellen TEKNISKE DATA).

Efter hvert teknisk indgreb og vedligeholdelsesindgreb skal den specialiserede montør udføre en funktionkontrol, før apparatet godkendes til brug.

Advarsler

I fritureapparater hvor der er monteret et olietætslutningssystem for karrene på termostaterne, skal det kontrolleres jævnligt. En korrekt tilspænding af samlingen sikrer at der undgås olieutætheder, som på længere sigt kan forårsage problemer.

TAGEN VARE PÅ APPARATET

BEMÆRK!

- **Før rengøringen skal man slukke apparatet og vente på at det afkøles.**
- **Hvis apparatet er elektrisk, skal man slukke på lastadskilleren for at slå strømforsyningen fra.**

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid.

Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand og med en blød klud.

Til mere stædigt snavs skal man anvende etylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel. Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden. **Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening.**

Af samme grund skal man undgå kontakt med jerngenstande. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål, der selvom de ikke forurenar overfladerne kan medføre skadelige ridser. Metalstøv, metalspåner fra forarbejdning og metallisk materiale i almindelighed kan medføre rust, hvis de kommer i kontakt med overfladerne

i rustfrit stål. Eventuelle overfladiske rustpletter, der også kan findes på nye apparater, fjernes med rengøringsmiddel opløst i vand og en almindelig svamp af typen Scotch Brite. Selvom snavset er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibepapir. Vi anbefaler som alternativ at anvende syntetiske svampe (f.eks. Scotchbrite). Man må heller ikke anvende sølvrensningmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvvask.

Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget. Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.

RENGØRING AF KARRET

Alle de nedenfor beskrevne indgreb må udelukkende foretages, når apparaterne er slukkede, afkølede og med strømmen slået fra.

Modeller i ELT-serien

Udtag hovedenheden, der holder modstandene, ved at skrue skruen "V" (se figur 2) løs og tømme karret ved at åbne håndtaget "L", og filtrere olien med et passende filter. Nogle friturekogermødder er forsynet med et udtageligt kar. For at tømme dem for olie tages karret ud, når det er afkølet, herefter rengøres karret, og den brugte olie filtreres eller udskiftes. Når rengøringen er færdig – der henvises til afsnittet TAGEN VARE PÅ APPARATET – sættes hovedenheden igen på plads og fastgøres korrekt.

Andre modeller

For at sikre en grundig og nem rengøring kan modstandsenheden løftes. Tøm karret med at dreje på håndtaget "L", og filtrer olien med et passende filter. Manuelt flytte modstanden, indtil det låser i hævet stilling eller rotere modstande i tanken (fig. 3A). Udfør alle rengøringsindgrebene, som beskrevet i afsnittet TAGEN VARE PÅ APPARATET, og sæt modstandsenheden

på plads. For modellerne i serierne 600 skal man, for at frigøre modstandsenheden, trykke på knappen, der sidder til venstre for anordningen, der fastgør modstandene (se figur 3).

VEDLIGEHOLDELSE OG OPBEVARING

Hvis apparaturet ikke anvendes i en længere periode, skal man gøre følgende:

- 1) sluk på apparatets lastadskiller for at slå det fra hovedstrømnettet.
- 2) rengør grundigt apparatet og områderne omkring det
- 3) smør et lag madolie på overfladerne i rustfri stål
- 4) udfør alle vedligeholdelsesindgreb
- 5) dæk apparatet til med et klæde og efterlad nogle revner for at sikre luftcirkulationen
- 6) Opbevar i tørre omgivelser ved en temperatur på mellem -5 og +40°C.

OPFØRSEL I TILFÆLDE AF FEJL

I tilfælde af fejl skal man omgående frakoble apparatet fra ledningsnettet og ringe til Kundeservice.

!BEMÆRK!

Hvis friturekogeren skal lastes på et transportmiddel, skal man sørge for at tømme karret, før køretøjet sætter sig i bevægelse.

Bevægelserne kan beskadige karret, og olien kan spildes fra karret.

GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: _____

VEJ: _____

POSTNUMMER: _____ **BY:** _____

PROVINS: _____ **INSTALLATIONS DATO:** _____

MODEL _____

SERIENUMMER _____

ADVARSEL

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle unøjagtigheder i dette hæfte, der skyldes kopierings- eller trykfejl. Fabrikanten forbeholder sig desuden retten til at foretage alle nødvendige og nyttige ændringer af produktet, såfremt de ikke har nogen indvirkning på dets grundlæggende egenskaber. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis forskrifterne i denne vejledning ikke overholdes fuldstændigt. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader, der skyldes forkert installation, manipulering, ringe vedligeholdelse, eller ukendigt anvendelse.