



Elektrikli
DİJİTAL FRİTÖZ
Electric
DIGITAL FRYER
Электрическая
фритюрница

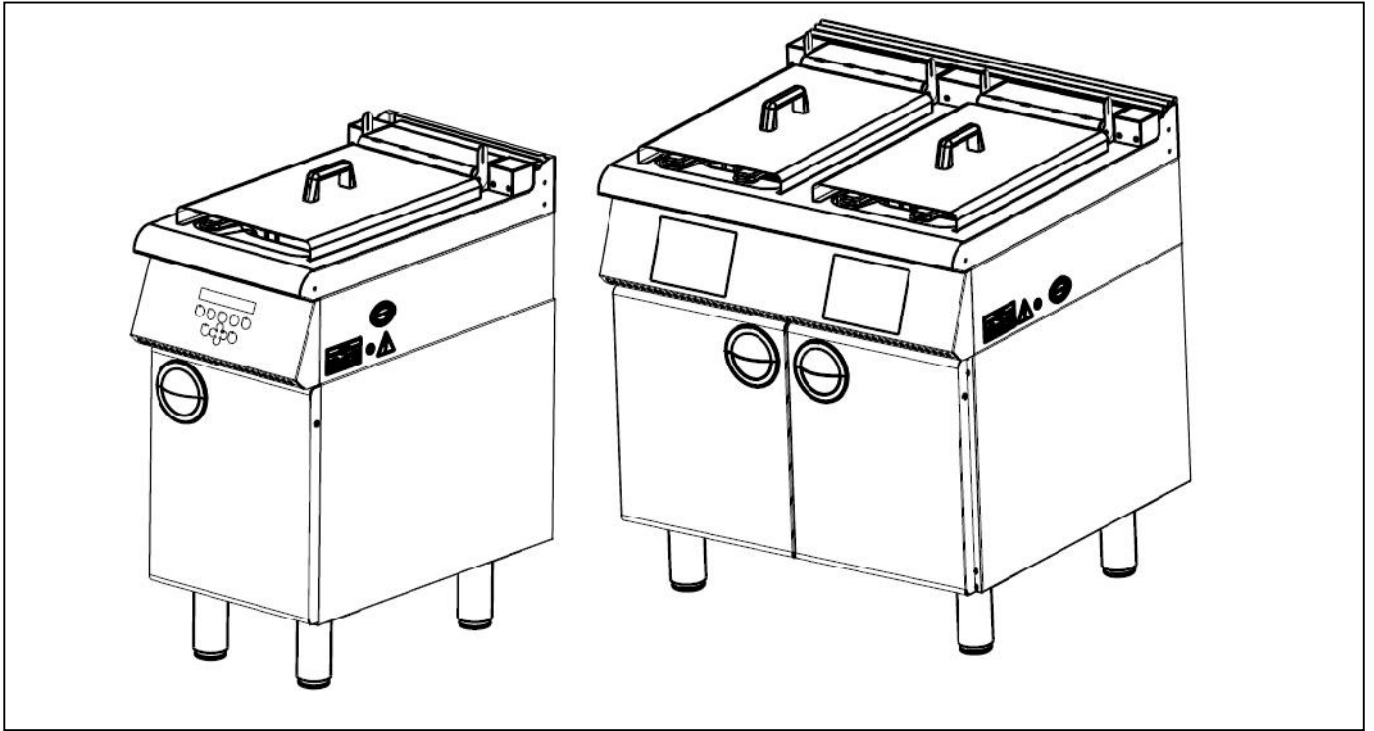
PERFECT

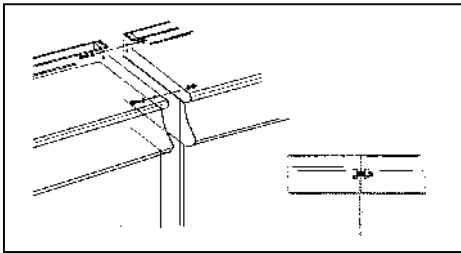
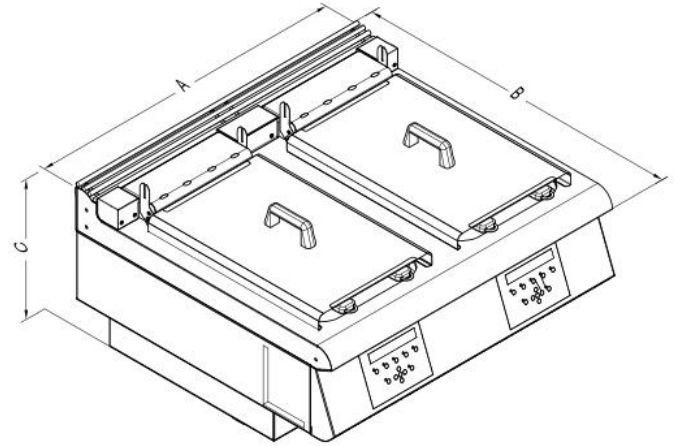
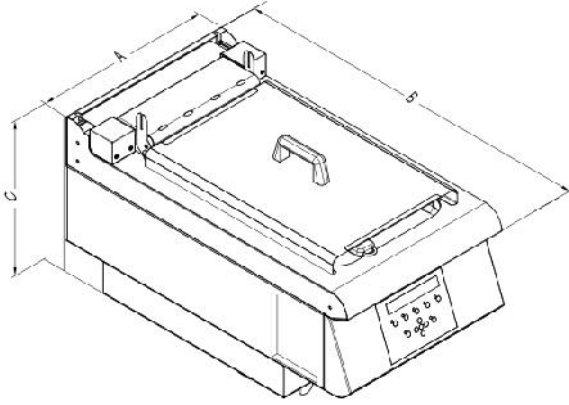
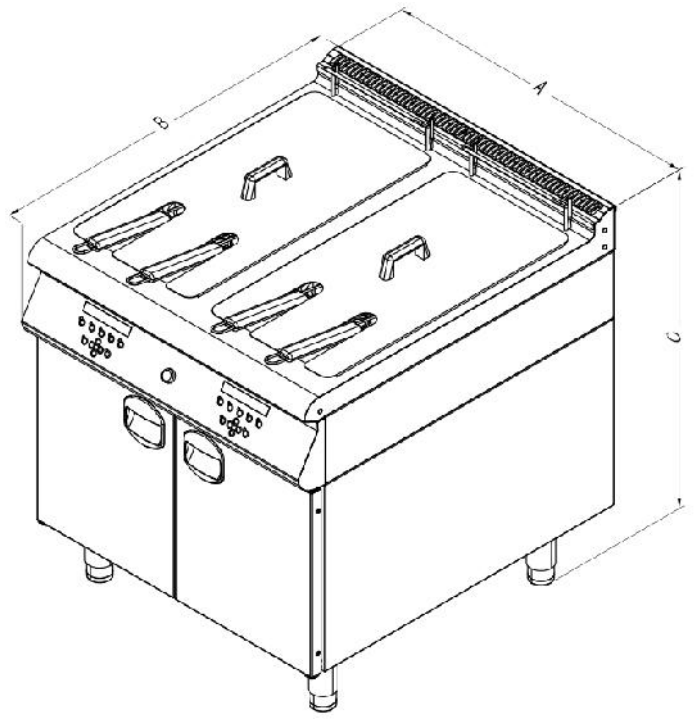
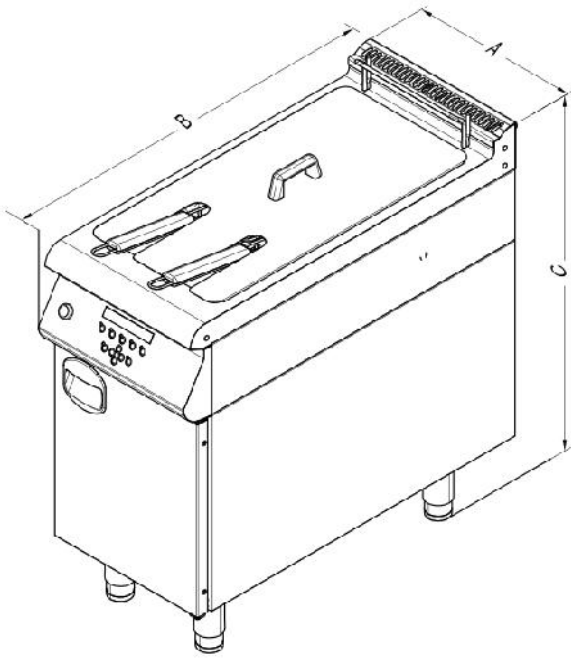
700 SERİ / 700 SERIES/ Серия :

**7FE12D/S
7FE22D/S**

900 SERİ / 900 SERIES/ Серия :

**9FE12D
9FE22D**





Şekil-2 / Figure-2

T1										
MODEL NO	WIDTH A	DEPTH B	HEIGHT C	GAS		ELECTRIC				Aproximate Weight
				POWER		POWER	VOLTAGE	AMPS	CABLE TYPE	
	(mm / inch)	(mm / inch)	(mm / inch)	(kW)	(BTU's)	(kW)	(V)	(A)	(mm²)	(kg / lb)
7FE 12D	400/15,74	742/29,21	908/35,74	--	---	12	380	18,3	5X2,5mm² NYAF	28
7FE 22D	800/31,49	742/29,21	908/35,74	--	---	24	380	36,5	5X6mm² NYAF	49
9FE 12D	400/15,74	950/37,40	908/35,74	--	---	18	380	27,4	5X4mm² NYAF	35
9FE 22D	800/31,49	950/37,40	908/35,74	--	---	36	380	54,8	5X10mm² NYAF	62

MONTAJ TALİMATLARI

AÇIKLAMA

- Bu kılavuzdaki talimatlar cihazın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, cihazı kullanacak kişi ve teknisyenin rahatlıkla ulaşabileceği bir yerde saklayınız.
- Cihazın montajı, elektrik bağlantısı ve bakım işlemleri bu konuda yetkili uzman bir kişi tarafından üretici firmanın talimatlarına uygun bir şekilde yapılmalıdır.
- Cihazın elektrik bağlantısı “Teknik Özellikler” tablosunda verilen değerlere ve elektrik şemalarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlem, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

MONTAJ

Yerleştirme (Şekil-1)

- Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Cihazı, aşırı ısı artışlarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 10cm uzağa yerleştiriniz.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz (örneğin Henkel-Helios).
- Cihaz eğer dolaplı olarak kullanılacaksa referans pimleri yardımı ile cihazı dolap üzerine yerleştiriniz ve düzgün bir zemin üzerinde 4 adet ayarlanabilir dolap ayaklarını ayarlayarak teraziye alınız.
- Cihaz, alt kaide sistemi üzerinde kullanılacaksa referans pimleri yardımı ile cihazı alt kaide üzerine yerleştiriniz.
- Cihaz eğer diğer cihazlarla yan yana monte edilecekse aşağıdaki talimatı takip ediniz.

Cihazların hat şeklinde birbirine bağlanması (Şekil-2) :

- Cihazı diğer bir cihazın yanına yerleştirin ve yüksekliğini aynı seviyede olacak şekilde ayarlayınız.
- Cihazları, üst yan tarafında bulunan bağlantı deliklerini kullanarak birbirine bağlayınız.

Elektrik Bağlantısı

- Cihaz 380-400V 3N AC 50-60Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.
- Kablo en az H07 RN-F kalitesinde ve kesiti maksimum akımı taşıyacak şekilde seçilmelidir.

- Cihaz ve şebeke arasına otomat sigorta konulmalıdır.
- Voltaj toleransı $\pm \% 10$ 'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Topraklama yeri "  " işareti ile belirtilmiştir.

KULLANIM ÖNCESİ

Elektrik sistemi kontrolü

- Montaj yapıldıktan sonra, cihazı değişik sıcaklıklarda çalıştırarak kontrol elemanlarını ve ısıtıcıları kontrol ediniz.
- Cihazda her havuz için, termostatin arızalanması durumunda ısıtıcıların elektrik devresini kesen emniyet termostadı bulunmaktadır.
- Eğer gerekirse "Olası Problemler ve Öneriler" kısmına bakınız.

Isıl güç kontrolü

- Cihazın montajından sonra ve herhangi bir bakım faaliyeti sonrası ısı gücü kontrol ediniz.
- Cihazın ısı gücü “Teknik Özellikler” tablosunda verilmiştir.

OLASI PROBLEMLER ve ÖNERİLER

Havuz ısıtıcıları ısınmıyor

- Sigortaları kontrol ediniz.
- Cihazın sol alt köşesindeki açma-kapama düğmesi kapalıdır.
- Cihazı besleyen ana şalter açık değildir.
- Düşük voltaj yada elektrik bağlantısı doğru değildir.
- Termostat arızalıdır.
- Şalter arızalıdır.
- Termostat arızalıdır ve bu nedenle emniyet(limit) termostadı ısıtıcıları devre dışı bırakmıştır.
- Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı ısıtıcıyı yenisi ile değiştiriniz.)

Sıcaklık kontrolü yapılamıyor

- Termostat arızalıdır.
- Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı ısıtıcıyı yenisi ile değiştiriniz.)

YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

ÖNEMLİ : Cihazda herhangi bir bakım faaliyeti yapmadan önce elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.

Termostat, Emniyet termostadı, Şalter

- Havuzun altındaki musluğu açarak içindeki yağı uygun bir kaba boşaltın.
- Kontrol panelini çıkarın. Değiştirilecek parçayı bağlantı elemanlarından ayırın
- Parçayı sökerek yenisi ile değiştirin. İlgili bağlantıları yaparak kontrol panelini yerine takınız.

KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

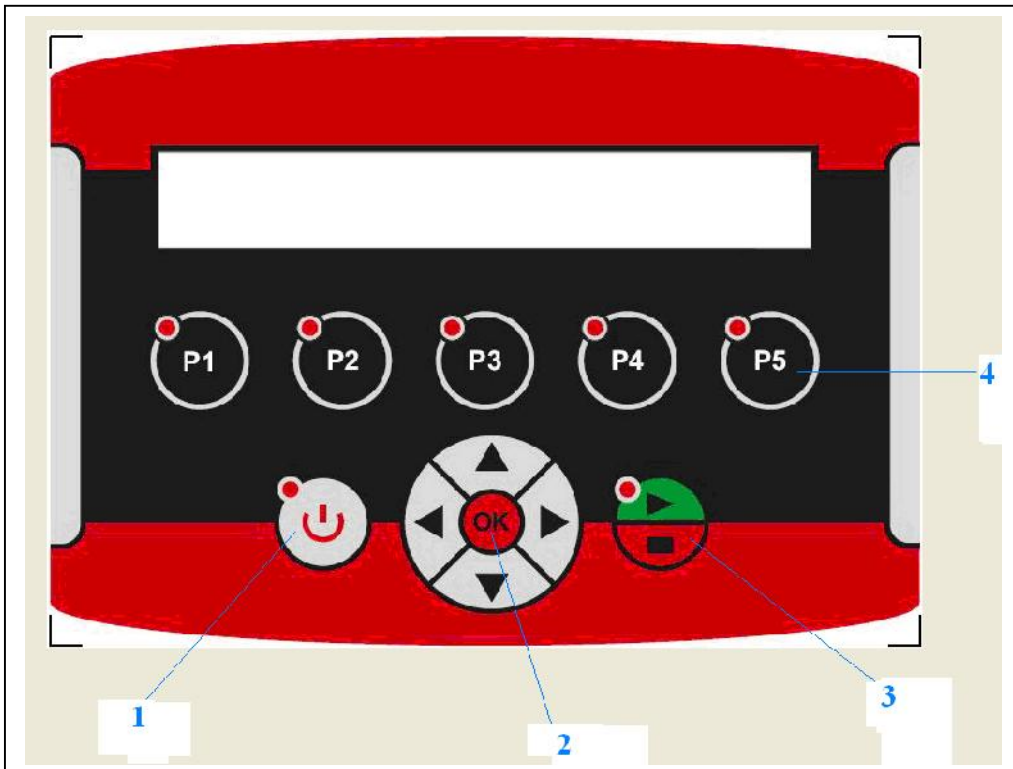
UYARILAR

- **Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmeyiniz.**
- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz patates vs. kızartma amacına yöneliktir, bunun dışındaki bir amaç için kullanmayınız.
- **Havuzda yağ olmadığında asla cihazı çalıştırmayınız.**
- Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse ana kontrol panelinin üzerindeki açma-kapama düğmesini kapatınız ve/veya cihazın sol alt köşesindeki açma – kapama düğmesini kapatarak, elektrik bağlantısını kesiniz.
- Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse ana şalteri kapatarak elektrik bağlantısını kesiniz.
- Sadece üretici firma onaylı yetkili servis elemanı ile kontak kurunuz ve sadece orijinal yedek parça kullanınız.
- Cihazı çalıştırmadan önce havuz ve sepetler, üzerindeki koruyucu endüstriyel yağdan temizlenmelidir. Temizleme işlemi şu şekilde yapılmalıdır:
 - Havuzu, ısıtıcının üzerine kadar suyla doldurun.
 - İçine deterjan atarak suyu 1-2 dk. kaynatınız.
 - Havuzun altındaki musluğu açarak suyu kaba boşaltınız.
 - Havuzu temiz suyla iyice durulayınız.

- Yağ periyodik olarak süzülerek yiyecek parçalarından arındırılmalıdır. Bunun devamlı olarak yapılması yiyeceklerin kalitesini artırdığı gibi yağın ömrünü de artırır. Mümkünse fritöz yağı kullanılmalıdır.
- **Alev alma riskini azaltmak için eski kızarmış yağ kullanmayınız.**
- Havuzdaki yağın alt ve üst sınırlar içinde olmasına dikkat edilmelidir. Alt sınır çizgisi altına düştüğünde tekrar yağ ilave edilmelidir.
- **Kızartma için katı yağ kullanılacaksa, yağın dışarıda eritilip sıvı olarak havuza dökülmesi gerekir. Aksi takdirde ısıtıcı arızasına sebep verirsiniz. Yağı kızartma işleminden sonra havuzda bırakmayınız.**
- **Emniyet elemanı :** Termostatın arızalanması ve yağ sıcaklığını kontrol edememesi halinde, sıcaklık 180°C'nin üzerine çıktığı zaman limit termostat elektrik devresini keser. Bu durumda yetkili servis elemanına haber veriniz.
DİKKAT : Yağı boşaltmadan önce elektrik devresini kesiniz.
- İlk çalışma esnasında cihazdan kısa bir süre duman ve koku yayılacaktır. Duman ve koku izolasyon malzemesi ve saç yüzeylerdeki yağ vb. maddelerden meydana gelmektedir. Bu durum tehlikeli olmayıp kendiliğinden kaybolacaktır.
- Cihaz, ilk kullanım sırasında 1 saat süre ile en yüksek çalışma derecesinde çalıştırılmalıdır.

KULLANIM

Kontrol Paneli



- 1 – ON/OFF tuşu
- 2 - Aşağı – yukarı / sağa – sola tuşları / onay tuşu
- 3 – Başlat / durdur tuşu
- 4 – Program tuşları

>>>> C Cihaz ilk açıldığında “ON/OFF” parametrik set edilecek değere kadar ön ısıtma yapacak.

Cihaz set değerine gelinceye kadar ekranda “ÖN ISITMA” yazacak.

• Pişirme

Program butonuna (P1 – P2 – P3 – P4 – P5) basılınca ekranda kayıtlı program adı görünecek. Program tuşuna ikinci kez basıldıktan sonra veya OK tuşuna basarak program seçimi yapılacak ve set sıcaklığına kadar ısıtma işlemi başlayacak. Isıtma süresince ekranda “ISITMA” yazacak °C işareti ise yanıp sönecek.

Set değerine geldiğinde “1sn içinde 3 kez” kesik kesik buzzer ötecek. (tekrarsız, kendiliğinden susacak) ekranda “HAZIR” yazacak. “start/stop butonuna basınca saat geriye saymaya başlayacak. Ekranda P1.....5 ve zamana gösterecek.

Süre bitince buzzer ötecek (stop butonuna basılınca kadar ötecek.) ekranda “BİTTİ” yazacak, ekranda

“PROGRAM SEÇ” yazacak.

Piştirme esnasında stop tuşuna basılırsa süre duracak. Yeni program seçimi yapabilecek. Piştirme esnasında “ok” butonuna 1 kez basılırsa anlık sıcaklık, 2 kez basılırsa set değeri , 3 kez basılırsa program adı ekranda görünecek. 3 sn sonra normal ekran görüntüsüne dönülecek seçilen program set değerine gelmeden piştirme yapılamayacak. Start/stop tuşu çalışmayacak.

• Program

Program modunda ayarlanacak değerler:

Set sıcaklığı max. 190°C ye kadar ayarlanabilecek (her bir program ayrı ayrı sıcaklık ayarı yapabilecek)

Piştirme Süresi 00:00 şeklinde ayar yapılacak (dakika ve saniye) Zaman sona erdiğinde sesli ikaz verilecek. Süre bitince “BİTTİ” yazacak.

SHAKE zamanı Sepetteki malzemeyi altüst etmek için uyarı zamanı, Zaman seçimi sn. cinsinden olacak “0” seçilirse shake modu aktif olur.

Seçilen sürenin sonunda 3 sn boyunca sesli ikaz verilecek ve ekranda “shake” yazacak. 3sn sonunda ekran normal çalışma moduna dönecek.

• Program Yapılması

Program her bir program için ayrı ayrı ayarlanabilir olmalı.

Program tuşlarından birine 3 sn boyunca basılı tutulunca program moduna girilecek.

Önce şifre

Program adı (sağ sol yukarı aşağı tuşları ile) “OK” butonu ile sonraki aşama

Set sıcaklığı

“OK” butonu ile sonraki aşama

Piştirme süresi

“OK” butonu ile sonraki aşama

“shake” zamanı

“OK” butonu ile sonraki aşama

Program tuşuna 3sn basılı tutulur ve program kayıt edilir. Programlama modundan çıkar.

• Servis Menüsü

Servis menüsüne giriş için:

Elektronik kart kapalıyken “OK, Sol ve Sağ” tuşlarına basılı tutup cihazın “ON” butonuna basılır.

Fabrikasyon değerleri yüklemek için:

FAB değerini Tr-C (Türkçe - °C) için "1",veya En-F(İngilizce/°F) için "2" yapıp OK tuşuna basınız. Daha sonra varsayılan sistem parametreleri menüsü gelir, yön tuşlarını kullanarak değerleri değiştirebilir “OK” ile parametreler arasında geçiş yaparak kontrol edebilirsiniz.

FAB?	0: Değişiklik yok 1: Tr/C (Türkçe / °C) Fabrikasyon değerlerini yükler 2: En/F (İngilizce/°F) Fabrikasyon değerlerini yükler			
Parametre:	Açıklama:	Aralık:	Fab=1:	Fab=2:
LANG?	Dil Seçimi	0/1	0 (Tr)	1 (En)
TEMP?	Sıcaklık Tipi	0/1	0 (°C)	1 (°F)
OFS?	Ofset değeri	- 10/+10	0°C	0°F
HYS?	Histeris değeri	0/10	5°C	9°F
PRESET?	Ön ısıtma sıcaklık değeri	0/190	150°C	302°F
PASS?	Şifre değeri (0 ise sorulmaz)	0/9999	0	0

Havuzya yağ doldurma

- Havuzun altında bulunan vanayı kapatınız.
 - Havuz içine max. seviye çizgisine kadar yağ doldurun.
- ÖNEMLİ :** Havuzda yağ olmadığına asla cihazı çalıştırmayınız.

Cihazın çalıştırılması

- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri açın.
- Şalter kontrol düğmesini(0-1) "1" konumuna getirin. Bu durumda sarı şalter sinyal lambası yanar.
- Termostat kontrol düğmesini(100-180°C) istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız. Bu durumda beyaz termostat sinyal lambası yanar. Havuz içindeki yağ ayarlanan sıcaklığa geldiğinde sinyal lambası söner.
- Yağ ısındığı an sepetin 3/2 si kadar kızaracak malzemeyi yağın içine koyunuz.
- Malzemenin kızardığı anlaşıldığı an termostatu kapatınız ve sepeti çıkararak havuz üzerindeki bekletme millerine takınız. Sepetteki yağlar süzülmesi an malzemeyi servise veriniz.

Cihazın kapatılması

- Şalteri ve Termostatu ayarlanan dereceden "0" konumuna getiriniz.
- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri kapatınız.

Havuzdan yağ boşaltma

- Havuzun altına ısıya dayanıklı bir kap koyunuz.
- Havuzun altında bulunan vanayı açınız ve yağın kaba boşalmasını sağlayınız.
- Vanayı tekrar kapatınız.

TEMİZLİK ve BAKIM

- **Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.**
- **Temizlik ya da bakım faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.**
- Cihazı, her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadın siliniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar gibi yüzeylerde çizik yarabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Yukarıda saydığınız yöntemlerle temizlenmeyen yüzeyleri kimyasal çözücülerle temizleyiniz.
- Eğer cihaz uzun müddet kullanılmıyacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda olağan dışı bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine asla izin vermeyiniz.

ÜRÜNLERİN KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR

GB

INSTALLATION INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

- The instructions contained in this manual provide important information regarding safe installation, operation, cleaning and maintenance of the appliance. Therefore, store this manual in an area where it can conveniently be consulted by the user and technicians.
- Installation, wiring and maintenance of the appliance must be carried out by authorised personnel in compliance with the manufacturer's instructions.
- Electric connection of the appliance must be made according to the instructions provided on the Technical Data table and the electrical diagrams.
- The manufacturer does not assume any liability for resulting damage to person and property arising out of any procedure not complying with this manual, and any maintenance and technical

intervention not undertaken by authorized technicians.

INSTALLATION

Positioning

- The appliance should be placed under an exhaust hood to remove smoke and smell which may occur during the cooking process.
- Position the appliance at least 10 cm far from the surrounding walls.
- Remove the protective nylon on the appliance. If adhesive residual particles are left on the appliance, clean them with a suitable solvent (for instance Henkel-Helios).
- Place the appliance on a smooth surface or fit it on its special cabin.

Electrical Connection

- The device should be supplied with 380V 3N AC 50Hz mains voltage.

- The cable should be of minimum H 07 RN-F quality and have sufficient section for maximum current flow.
- An automatic circuit breaker should be fitted between the appliance and mains supply.
- Voltage tolerance $\pm$ should not exceed 10%.
- The device should strictly be earthed. The

earthing point is indicated with the mark "  ".

BEFORE USE

Checking the electrical system

- After installation, operate the appliance at various temperatures and check the testing and heating elements.
- The appliance is fitted with an internal safety thermostat for each well that cuts off the electrical power supply to the heating elements in case of a main thermostat malfunction.
- If necessary, please refer to the section "Troubleshooting".

Thermal Power Check

- Always check the thermal power of the appliance after installation and following any maintenance work.
- The rated thermal power is indicated in the "Technical Specifications" table.

TROUBLESHOOTING

Well heating elements do not heat up

- Check the fuses.
- The on-off switch on the left bottom corner is at off position.
- The master power switch is off.
-
- Low voltage or incorrect electrical connection.

- Thermostat failure.
- Switch failure.
- Main temperature control thermostat failure, causing the safety (limit) thermostat to deactivate the heaters.
- Heaters are incorrectly connected or burnt out. (Replace the faulty heater).

Temperature control is not available

- Thermostat failure.
- Heaters are incorrectly connected or burnt out. (Replace the faulty heater).

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

IMPORTANT: Before carrying out any maintenance work on the **appliance**, always disconnect the power supply.

Temperature control thermostat, Safety thermostat and Switch

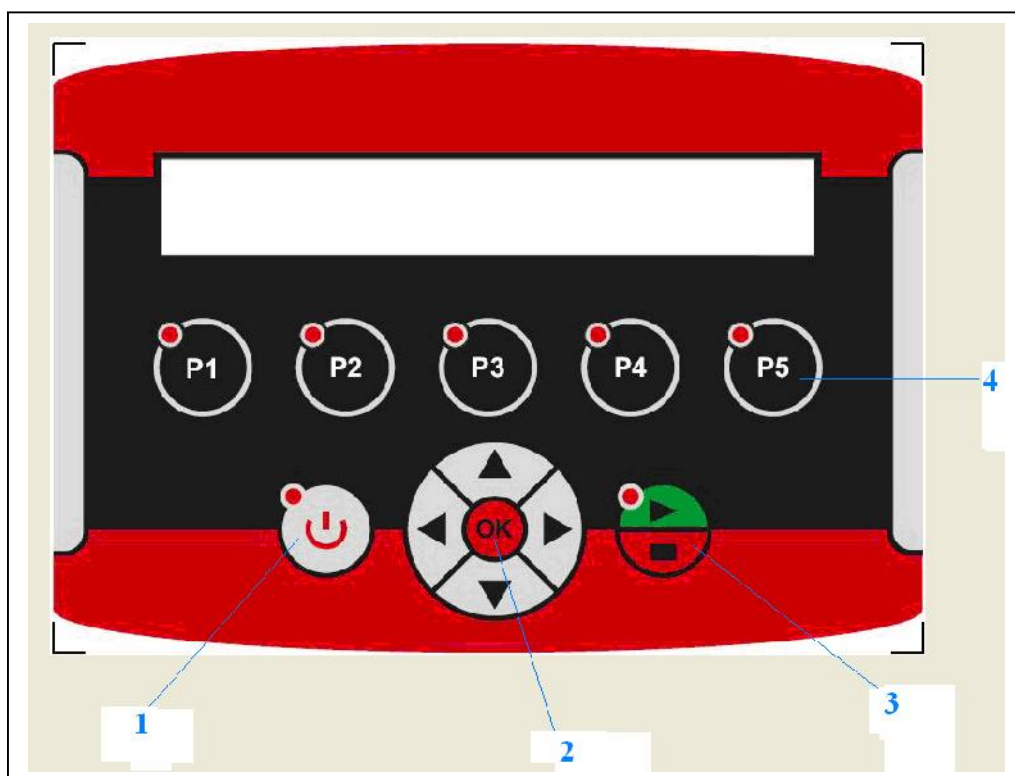
- Open the oil cock on the front panel and drain the oil into an appropriate receptacle.
- Remove the upper control panel. Detach from the fittings the part to be replaced.
- Remove and replace the part. Make the connections and fit the control panel in place.

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

WARNINGS:

- **Do not contact the hot surfaces of the device.**
- The device has been designed for professional use and should therefore be operated by specifically trained technicians.
- The appliance is exclusively designed to fry potato chips, etc. Do not use for any other purpose.
- **Never start the appliance with no oil in the well.**
- In the event of a fault, turn off the on-off switch on the main control panel and/or turn off the on-off switch on the left bottom corner of the appliance for disconnection from the power supply.
- Contact authorised service centres approved by the manufacturer for any technical intervention in the appliance, and use only original spare parts.
- Before starting the appliance, first clean any protective industrial grease from the well and baskets. The cleaning procedure should be carried out as follows:
 - Fill the well with water up to the level of the heating element.
 - Pour detergent into the well and boil for a few minutes.
 - Open the oil cock on the front panel and discharge water.
 - Rinsed the well with clean water.

- Regularly filter the oil and remove any food residual from the oil. Regularly undertaking this procedure enhances food quality and also extends oil life. Use frying oil as much as possible. **Avoid using old frying oil to minimize flaming.**
 - The oil in the well should be between the bottom and top level lines. If the oil in the well is lower than the bottom level line, add oil.
 - **If you intend to use butter for frying, please melt it outside and add it in liquid form into the well. Otherwise, malfunction of heating elements may occur. Don't leave oil in the well after frying.**
 - **Safety device:** If the thermostat fails so that the oil temperature cannot be controlled, limit thermostat will disconnect the appliance once temperature exceeds 180°C. In this case, call authorised technical service.
- CAUTION:** Disconnect the appliance before draining the oil.
- During the initial operation, the appliance will release smoke and smell for a short time. Such smoke and smell originates from the insulation material as well as oil and other impurities on sheet surfaces. This does not constitute a hazard and is expected to disappear soon.
 - At the start-up, the appliance should be operated at maximum operational level for one hour.



OPERATION

Control Panel

- 1 – ON/OFF switch
- 2 - Down-up / left-right keys / confirmation key
- 3 – Start/stop key
- 4 – Program keys

>>>> **C** At the start-up, a preliminary heating will be carried out until reaching the preset value.

Until the appliance reaches the preset value, the display will show "PRELIMINARY HEATING".

• **Cooking**

Once the program key (P1-P2-P3-P4-P5) is pressed, the name of the saved program will be displayed.

Press the program key again or the OK button and select a program, heating will start until reaching the preset temperature.

During heating, the display will show the message "HEATING" with a flashing °C sign.

Once the preset value is reached, the buzzer will intermittently sound "3 times in 1 second". (Such alarm will not repeat and automatically stop). The display will show "READY".

Once the start/stop is pressed, the timer will start counting down. The display will show P1.....5 with time.

Once the time is elapsed, the buzzer will ring until the stop button is pressed. The display will show the message "FINISHED" followed by the prompt "SELECT PROGRAM".

Timer will stop once the stop key is pressed during cooking. A new program can be selected. Pressing the "OK" button once during cooking will display the instantaneous temperature, pressing it twice will display the preset value, and pressing it for the third time will display the program name. The display will revert to the default screen after 3 seconds, and no cooking will be performed unless the program reaches the preset value. The start/stop button will be disabled.

• **Program**

User settings in the program mode:

Set temperature can be set to max 190°C (different temperatures can separately be defined for each program).

Cooking time time setting will be in 00:00 format (minutes and seconds).

Once the time is elapsed, an audible warning will be given off.

And the message "FINISHED" will be displayed.

SHAKE time

once the shake time is elapsed, the user will be warned to shake the stuff in the basket. Shake time will be in minutes.

If "0" is selected, shake mode will be active.

After the lapse of the preset time, an audible warning will be given off accompanied with the message "shake" on the display.

After 3 seconds, the display will revert to the default screen.

• **Programming**

Each program will have an individual setting. Once any program key is pressed and held for 3 seconds, the program mode will be active.

Password first

Program name (with right-left-up-down arrow keys), move to the next step by pressing "OK".

Set temperature Move to the next step by pressing "OK"

Cooking time Move to the next step by pressing "OK"

"Shake" time Move to the next step by pressing "OK"

Press and hold the program key for 3 seconds, the program will be saved. The program mode ends.

• **Service Menu**

SERVICE MENU ADDING DEFAULT VALUES / PARAMETER SETUP

To enter service menu:

Press "OK, Left and Right" buttons when electronic card is closed then press the "ON" button.

To install default values: Set FAB value to "1" for TR C (Turkish - °C) or "2" for En-F (English- °F) and then push the OK button. Default system parameters menu is shown. You can change values using arrow keys and control parameters by pressing the "OK" and switching between parameters.

FAB?	0: No change 1: Installs Tr/C (Turkish / °C) default value 2: Installers En/F (English/°F) default value			
Parameter:	Explanation:	Range:	Fab=1:	Fab=2:
LANG?	Language Select	0/1	0 (Tr)	1 (En)
TEMP?	Temperature Unit	0/1	0 (°C)	1 (°F)
OFS?	Offset value	- 10/+10	0°C	0°F
HYS?	Histeris value	0/10	5°C	9°F

PRESET?	Pre-heating temperature value	0/190	150°C	302°F
PASS?	Password value (not asked if 0)	0/9999	0	0

IMPORTANT: Never start the appliance with no oil in the well.

Starting the appliance

- Open the main switch of the appliance.
- Set the switch control knob (0-1) to "1". In this case, the yellow indicator will be on.
- Set the thermostat control knob to desired temperature (100-180°C). In this case, the white indicator will be on. Once the temperature reaches the preset value, the signal indicator will be off.
- When the oil reaches the preset temperature, insert the ingredient to be fried into the basket. The ingredient should not exceed 2/3 of the basket.
- After frying is completed, turn off the thermostat, lift the basket and attach it to the rest hook. When the oil in the basket is filtered properly, serve the food.

Stopping the appliance

- Turn the thermostat and switch control knob back to "0".
- Turn off the main switch of the appliance.

Draining oil off the well

- Place a heat-resistant container under the well.

Filling the fryer well

- Ensure that the well drain cock is closed.
- Fill the well with oil until the maximum level.
- Open the oil cock on the front panel and drain oil into the container.
- After draining, close the drain cock.

CLEANING AND MAINTENANCE

- **Do not wash the appliance with highly pressurized water jet.**
- **Before cleaning or maintenance, always disconnect the power supply.**
- Clean the appliance with a cloth wetted with warm soapy water when it's still warm.
- Do not use any abrasive detergent or material such as wire brushes that may scrape the surface of the appliance.
- If the appliance surfaces can not be cleaned by means of the procedures above, apply chemical solvents.
- If the appliance will not be operated for a long time, apply a thin layer of petroleum jelly on the surface.
- In case an unusual situation is observed on the appliance, call authorized technical service. Intervention in the device by unauthorized persons should strictly be avoided.

LIFE EXPECTANCY OF THE PRODUCTS IS 10 YEARS.

RU

Инструкция по монтажу

Пояснение

- Данная инструкция включает в себя важную информацию по безопасной установке прибора, его использованию, чистке и обслуживанию. Поэтому не выбрасывайте инструкцию, уберите ее в такое место, где ее легко сможет найти пользователь или специалист по обслуживанию.
- Монтаж прибора, подсоединение электричества и обслуживание должно производиться специалистом и в соответствии с инструкцией фирмы-производителя.
- Подсоединение электричества к прибору должно производиться в соответствии с электрическими схемами и данными из таблицы технических данных.

- Фирма-производитель не несет ответственности за вред, нанесенный вещам или людям вследствие действий, производимых не по инструкции, технического обслуживания и других действий, производимых лицами, не являющимися специалистами.

Монтаж

Установка

- Установите прибор под вытяжку для того, чтобы осуществлялась вентиляция воздуха и не появлялся запах и дым.
- Установите прибор на расстоянии 10 см от задней или боковой стены для того, чтобы предотвратить перегрев.
- Снимите защитную пленку с поверхности прибора. Если на поверхности останутся

следы, отчистите их подходящим средством (например, Henkel-Helios).

- Установите прибор на пол или на специальный шкаф.

Подсоединение электричества

- Прибор должен получать питание с напряжением 380 В 3N 50 Гц.
- Кабель должен иметь минимум качество H 07 RN-F и максимальную проводимость.
- Между прибором и сетью необходимо установить автоматический контактный выключатель.
- Допустимое отклонение напряжения не должно превышать $\pm 10\%$.
- Прибор должен быть заземлен. Место заземление помечено знаком "  ".

Перед эксплуатацией

Проверка системы электропитания

- После монтажа прибора, проверьте элементы управления и нагреватели, включая прибор при различных температурах.
- В приборе находятся предохранительные термостаты для отключения электричества в случае поломки термостата.
- При необходимости обратитесь к разделу «Возможные проблемы и решения».

Проверка теплопроводной способности

- После монтажа прибора и любого вида обслуживания проверьте теплопроводную способность прибора.
- Теплопроводная способность прибора указана в таблице «Техническая характеристика».

Возможные проблемы и решения

Не работают нагреватели

- Проверьте предохранитель.

Инструкция по применению и обслуживанию

Предупреждения

- **Не позволяйте прибору соприкасаться с горячими поверхностями.**
- Прибор предназначен для профессионального использования лицами, получившими спецобразование.
- Прибор предназначен для жарки картошки и других продуктов, не используйте не по назначению.
- **Не используйте прибор, если в нем нет масла.**
- При возникновении неисправности прибора, выключите его с помощью кнопки включения-выключения на панели управления или в

- Кнопка включения-выключения в нижнем левом углу прибора выключена.
- Главный переключатель прибора не включен.
- Низкое напряжение или подсоединение к электропитанию неправильное.
- Термостат неисправен.
- Переключатель неисправен.
- Термостат неисправен, и поэтому нагреватели предохранительного (лимитного) термостата не работают.
- Нагреватели подсоединены неправильно или сгорели. (Замените неисправный нагреватель новым)

Не получается осуществить контроль нагревания

- Термостат неисправен.
- Нагреватели подсоединены неправильно или сгорели. (Замените неисправный нагреватель новым)

Замена запчастей

Важно: Перед проведением каких-либо действий с прибором, отключите его от электросети.

Термостат, предохранительный термостат, переключатель

- Откройте кран масла на передней панели и вылейте масло в подходящую емкость.
- Снимите панель управления. Отсоедините деталь, которую необходимо заменить, от элементов соединения.
- Выньте деталь и замените ее на новую. Осуществите необходимые соединения и поставьте панель управления на место.

нижнем левом углу прибора и перекройте доступ электричества к прибору.

- Свяжитесь с квалифицированным специалистом, назначенным фирмой-производителем, и используйте только фирменные запчасти.
- Перед началом использования прибора необходимо очистить его поверхности от защитного слоя масла. Чистку нужно осуществлять следующим образом:
 - Заполните емкость водой до уровня нагревателя.

- Добавьте порошок и кипятите воду на протяжении 1-2 минут.
 - Откройте кран масла на передней панели и вылейте воду в подходящую банку.
 - Хорошенько прополоскайте емкость водой.
 - Время от времени необходимо процеживать масло и отделять кусочки еды, попавшие в него. Если делать это постоянно, качество еды улучшится, а масло можно будет использовать дольше. По возможности используйте масло для жарки. **Не используйте масло повторно, чтобы избежать возгорания.**
 - Обратите внимание на то, что уровень масла в емкости должен быть между нижним и верхним пределом. Если он снизится ниже нижнего предела, необходимо добавить еще масла.
 - Если для жарки будет использовано твердое масло, его необходимо предварительно растопить и затем вылить в емкость. В противном случае использование масла в твердом виде может привести к поломке прибора. Не оставляйте масло в емкости после жарки.
 - **Предохранительный элемент:** в случае неисправности термостата и невозможности измерять температуру масла, ограничительный термостат перекроет доступ электричества, если температура достигла 180° градусов. В таком случае обратитесь к мастеру по обслуживанию.
- ОСТОРОЖНО:** Перед тем, как выливать масло, перекройте доступ электричества.
- При первом запуске прибора, на протяжении некоторого времени вы увидите дым и почувствуете запах, исходящий из прибора. Они появляются из-за изоляционных материалов, смазки и других веществ на поверхности. Данная ситуация не опасна и разрешится сама по себе.
 - При первом запуске прибора, необходимо установить самую высокую температуру и позволить ему работать в таких условиях 1 час.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Панель управления

- 1 – Кнопка ON/OFF
- 2 – Кнопки вниз-вверх, вправо-влево, подтверждение
- 3 – Кнопка запуск /пауза
- 4 – Программные кнопки

>>>> С При первом запуске прибора необходимо предварительно нагреть его до параметрической величины “ON/OFF” .

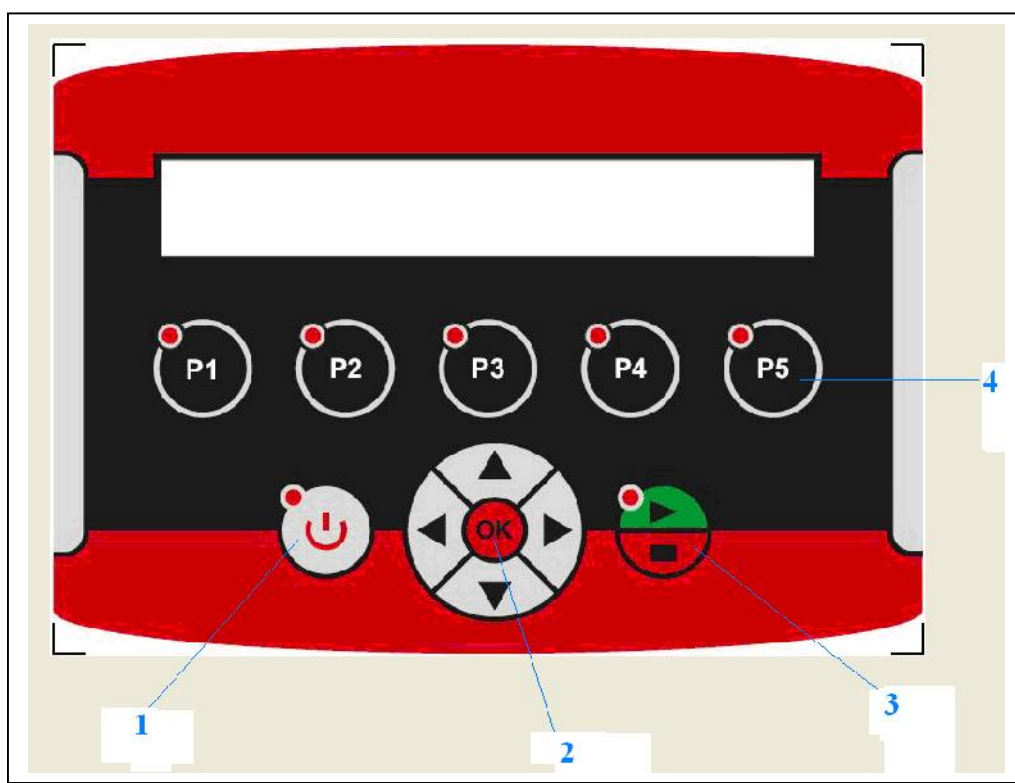
Когда прибор нагреется до указанной величины, на экране появится

надпись «Предварительный нагрев».

• Готовка

При нажатии на программные кнопки (P1 – P2 – P3 – P4 – P5) на экране появятся названия программ.

При повторном нажатии на программную кнопку



или на кнопку ОК осуществится выбор программы, и начнется нагревание. Во время нагревания на экране будет гореть надпись «Нагрев», и указана температура в градусах. При достижении указанной температуры вы услышите сигнал за 1 секунду 3 раза (сигнал прекратится сам по себе, на экране появится надпись «Готово»).

При нажатии кнопки start/stop начнется обратный отсчет. На экране будут показаны P1.....5 и время. После окончания срока вы услышите сигнал (сигнал будет продолжаться до нажатия на кнопку стоп). На экране появится надпись «Конец». Если нажать на кнопку стоп во время готовки, она будет прервана. Можно будет выбрать другую программу. При нажатии на кнопку “ok” 1 раз во время готовки на экране будет показана температура на данный момент, при нажатии 2 раза будет указана установленная температура, при нажатии 3 раза на экране появится имя программы. Через 3 секунды на экране появится предыдущее изображение, готовка не будет осуществляться до нагрева до установленной температуры. Кнопка Start/stop не будет работать.

• Программа

Значения, устанавливаемые в режиме программ:

Установленная температура

Макс. 190°C (в каждой программе по отдельности можно устанавливать температуру)

Время приготовления

Устанавливается в виде 00:00 (минуты и секунды) По окончании времени вы услышите сигнал. По окончании срока на экране появится надпись “Конец”.

Время SHAKE

Перемешивание еды
Режим Shake активизируется, если выбрать “0” в секундах.

По окончании срока вы услышите сигнал, который продлится 3 секунды, а на экране появится надпись “Shake”.

Через 3 секунды экран вернется в обычный режим работы.

• Установка программы

Каждая программа должна настраиваться индивидуально.

При нажатии на одну из кнопок программ на протяжении 3 секунд, откроется режим программ.

Сначала пароль

Название программы (через кнопки направо-налево, вверх-вниз) Через кнопку “ОК” следующая ступень

Установленная температура

Следующая ступень по нажатию кнопки “ОК”

Время приготовления

Следующая ступень при нажатии кнопки “ОК”

Режим “shake”

Следующая ступень при нажатии кнопки “ОК”

Нажимайте на кнопку программы в течение 3 секунд, программа будет в памяти. Режим установления программы будет закрыт.

СЕРВИСНОЕ МЕНЮ ЗАГРУЗКА ЗАВОДСКИХ ПАРАМЕТРОВ / НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ

Для входа в сервисное меню:

При закрытой электронной карте кнопки «ОК, Влево и Вправо» держатся в нажатом положении и нажимается кнопка устройства «ВКЛЮЧЕНО».

Для загрузки заводских значений:

Для установления значения FAB на Tr-C (Турецкий язык - °C) введите значение «1», для «Анг.- F» (Английский - °F) введите значение «2» и нажмите на кнопку ОК. Затем появляется установленное меню системных параметров, пользуясь кнопками направления можно изменять значение, посредством кнопки «ОК» осуществляется переход между параметрами.

FAB?	0: Изменений нет 1: загружает заводское значение Tr/C (Турецкий язык/°C) 2: загружает заводское значение Анг./ F (Английский/ °F)			
Параметр:	Значение:	Диапазон:	Fab=1:	Fab=2:
LANG?	Выбор языка	0/1	0 (Tr)	1 (En)
TEMP?	Тип температуры	0/1	0 (°C)	1 (°F)
OFS?	Величина офсет	-10/+10	0°C	0°F
HYS?	Величина гистерезиса	0/10	5°C	9°F
PRESET?	Величина температуры предварительного нагрева	0/190	150°C	302°F
PASS?	Значение пароля (не требуется при)	0/9999	0	0

Заполнение емкости маслом

- Убедитесь, что кран спуска масла закрыт.
- Заполните емкость маслом до максимальной отметки.

ВАЖНО : Не включайте прибор, если в нем отсутствует масло.

Включение прибора

- Включите главный переключатель, к которому подсоединен прибор.
- Установите кнопку контроля переключателя (0-1) в положение "1". Загорится желтая сигнальная лампочка переключателя.
- Настройте температуру с помощью кнопки регулировки термостата (100-180°C). Загорится белая лампочка термостата. Когда масло в емкости достигнет необходимой температуры, лампочка погаснет.
- Когда нагреется масло, заполните 3/2 корзины продуктом и опустите в масло.
- Выключите термостат, когда станет заметно, что продукт готов, и установите корзинку в положение ожидания так, чтобы масло стекло, и можно было подавать продукт на стол.

Выключение прибора

- Установите кнопку регулирования переключателя и термостата в положение "0".
- Выключите главный переключатель, к которому подсоединен прибор.

Освобождение емкости от масла

- Придвиньте теплоустойчивую посуду к прибору.

- Откройте кран масла на передней панели и подождите, пока оно стечет в посуду.
- Закройте кран.

Чистка и обслуживание

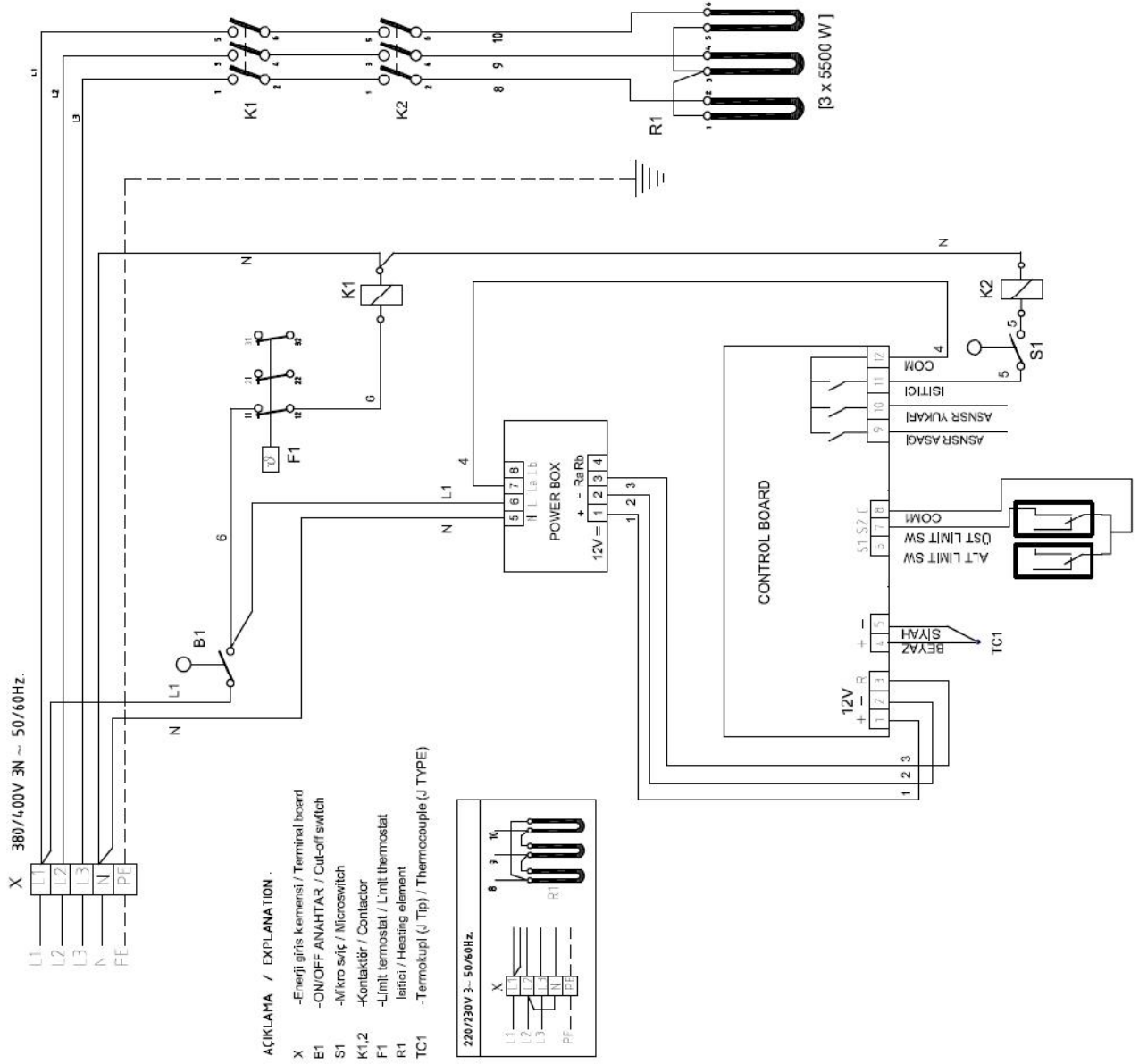
- **Не мойте прибор водой под высоким давлением.**
- **Перед началом чистки или обслуживания убедитесь, что прибор отключен от электропитания.**
- Вытрите прибор тем, что он полностью остынет, губкой, смоченной в теплой мыльной воде, каждый день после использования.
- Не используйте абразивные средства, металлические щетки или любые другие предметы и вещества, которые могут поцарапать прибор.
- Если поверхность не очищается с помощью вышеперечисленных методов, используйте химические чистящие средства.
- Если прибор долго не будет использоваться, на поверхность необходимо нанести слой вазелина.
- При появлении чего-то необычного в работе прибора, обратитесь к специалистам. Не позволяйте неквалифицированным лицам ремонтировать прибор.

Срок действия прибора составляет 10 лет

7FE120 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA

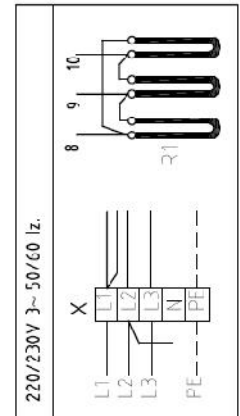
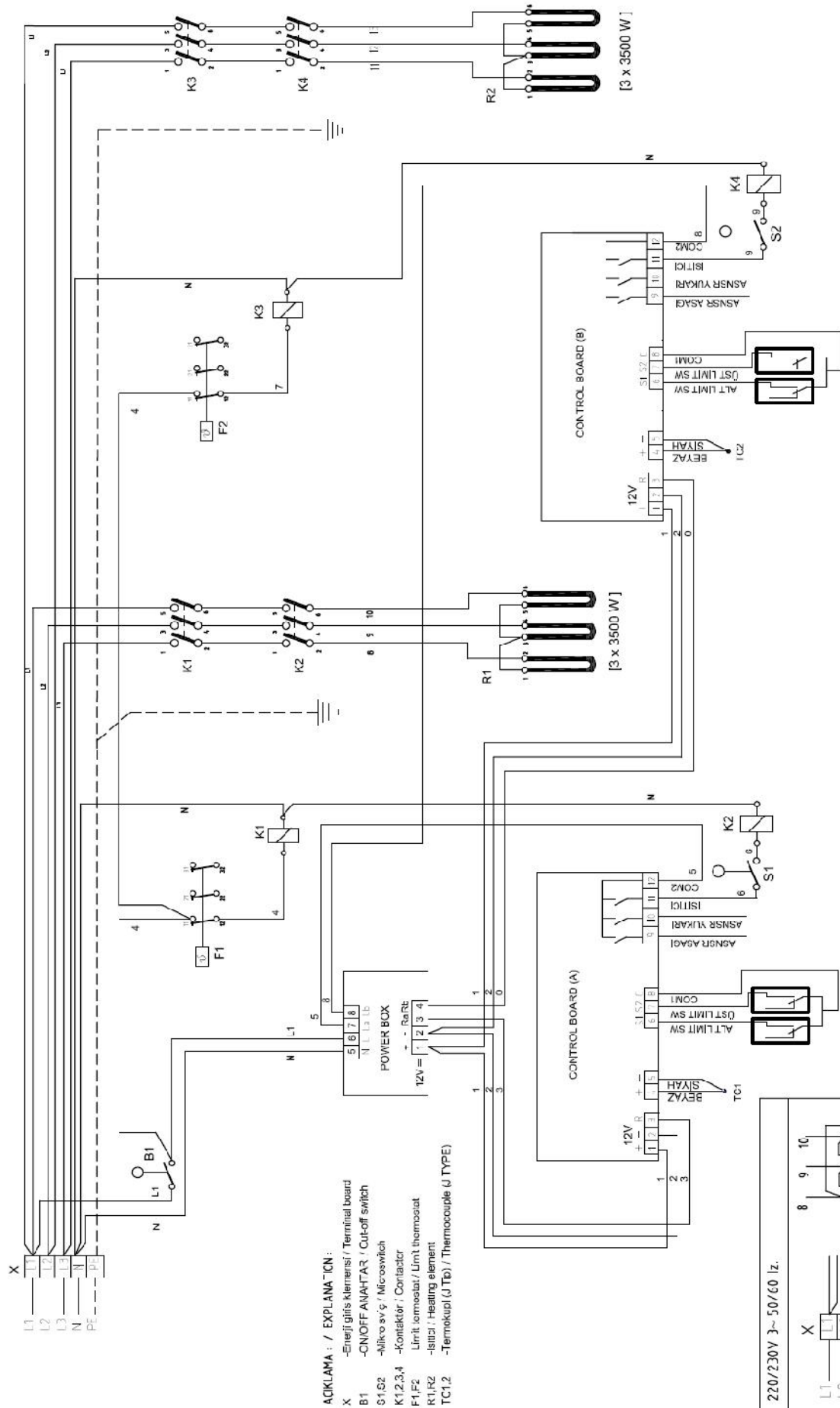


9FE120 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA



7FE220 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA/ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

380/400V 3N ~ 50/60HZ.



9FE220 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA/ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

