



Satndart Seri Elektrikli

FRİTÖZ

Satandart Serial Electric

FRYER

Электрическая

ФРИТЮРНИЦА

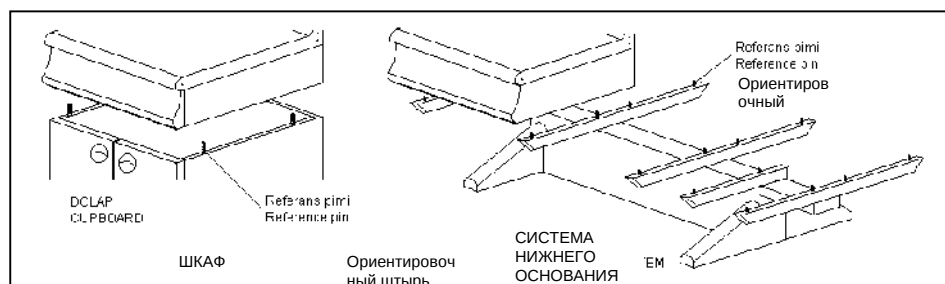
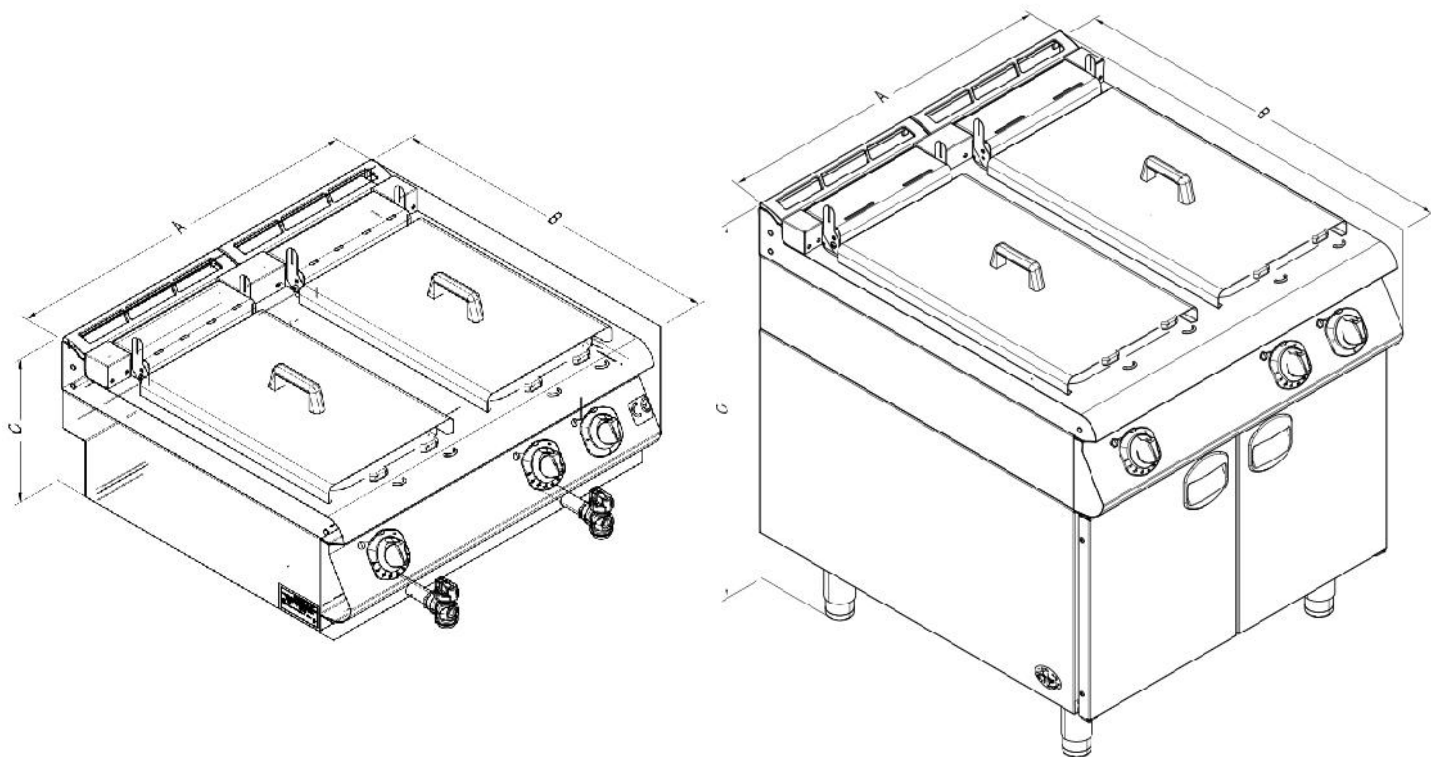
Elektrische

FRITTEUSE

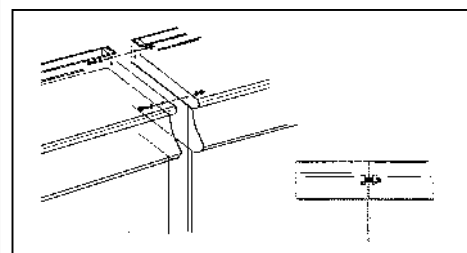
PERFECT	700 SERİ/700 SERIES/СЕРИЯ 700/SERIE 700	:	7FE10-S / 10S-S 7FE20-S / 20S-S
	900 SERİ / 900 SERIES / СЕРИЯ 900/SERIE 900	:	9FE10-S 9FE20-S



"Professional in Kitchen"
INOKSAN
"Mutfakta Profesyonel"



Şekil-1 / Figure-1 / Схема-1



Şekil-2 / Figure-2 / Схема-2

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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)	(mm ²)	(kg / lb)
7FE 10S-S	400/15,74	730/28,74	339/13,34	--	---	10,5	380/400	27,6	5x4mm ²	
7FE 20S-S	800/31,49	730/28,74	339/13,34	--	---	21	380/400	55,6	5x6mm ²	
7FE 10-S	400/15,74	730/28,74	850/33,46	--	---	10,5	380/400	27,6	5x4mm ²	
7FE 20-S	800/31,49	730/28,74	850/33,46	--	---	21	380/400	55,6	5x6mm ²	
9FE 10-S	400/15,74	900/35,43	850/33,46	--	---	16,5	380/400	43,42	5x4mm ²	
9FE 20-S	800/31,49	950/35,43	850/33,46	--	---	33	380/400	86,46	5x6mm ²	

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.
- Eğer, cihazda frekans inventörü kullanılıyorsa, cihaz enerji girişinden önce (giriş klemensinden) AC/DC hassasiyetli TYPE B RCD (kaçak akım rölesi) kullanılmalıdır.”

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 termostatu bulunmaktadır.
- Eğer gerekirse "Olası Problemler ve Öneriler" kısmına bakınız.

Isıl güç kontrolü

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

OLASI PROBLEMLER ve ÖNERİLER

Havuz ısıtıcıları ısınmıyor

- Sigortaları kontrol ediniz.
- Cihazı besleyen ana şalter açık değildir.
- Düşük voltaj yada elektrik bağlantısı doğru değildir.
- Termostat arızalıdır.
- Şalter arızalıdır.
- Termostat arızalıdır ve bu nedenle emniyet(limit) termostatu 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 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 min. ve max. sınırlar içinde olmasına dikkat edilmelidir. Min. 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.

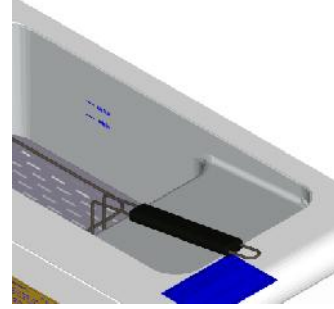
- Cihaz, ilk kullanım sırasında 1 saat süre ile en yüksek çalışma derecesinde çalıştırılmalıdır.

KULLANIM

Havuzda yağ doldurma

- Havuzun altında bulunan vanayı kapatınız.
- Havuz içine max. seviye çizgisine kadar yağ doldurun.

ÖNEMLİ : Havuzda yağ olmadığında asla cihazı çalıştırmayınız.



Cihaz No	Yağ kapasitesi/ Kg
7FE10S	16
7FE20S	32
9FE10S	26
9FE20S	52

Cihazın çalıştırılması

- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri açın.
- Şalter kontrol düğmesini (0-1) "1" konumuna getirin. Bu durumda şalter sinyal lambası yanar.
- Termostat kontrol düğmesini (100-180°C) istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız. Bu durumda termostat sinyal lambası yanar. Havuz içindeki yağ ayarlanan sıcaklığa geldiğinde sinyal lambası söner.
- Yağ ısındığı an 70lik seri cihaz sepetine 750gr , 90lik seri cihaz sepetine ise 1,25kg malzeme koyarak kızartma işlemine başlayınız.
- Malzemenin kızardığı anlaşıldığı an termostatu kapatınız ve sepeti çıkararak havuz üzerindeki bekletme millerine takınız. Sepetteki yağlar süzülüşü 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 yapabilecek 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

WARNINGS

Installation, modifications and maintenance of the appliance must be carried out by authorised personnel in compliance with current safety standards.

The manufacturer declines all responsibility for failure to comply with these obligations.

- The instructions contained in this manual give important regarding security for installing and maintaining the appliance. The manufacturer recommends that this manual be carefully stored in the work zone where it can be consulted by technicians and workers.
- Electric connection of the appliance must be according to the instructions given on the technical data table and electric scheme.
- Disrespect of the instruction given by producer with the appliance (Use, maintenance, electric connectin, technical data table and data plate) may compromise the appliance safety and will result in immediate loss of the warranty. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to persons or things, due to disrespect of the instructions.

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 from surrounding walls. This distance may be reduced if the walls are flameproof or protected by insulating material.

Assembly (Fig.-1)

- Remove the protective nylon on the appliance. If sticky particles left on the appliance, clean them with a suitable solvent.
- If you will use the appliance with cupboard, use reference pins to put the appliance on cupboard

and set the balance of unit with foot(4 pcs.) on flat floor.

- If you will use the appliance on support leg system, use reference pins to put the appliance on leg system.
- In the case of cantilever installations, refer to the corresponding instructions.

Joining appliances together in line (Fig. 2)

- Place the appliances side by side and level to the same height.
- Join the appliances by use of the special fixing holes on the side of the fryer.

Electrical connections

- The appliance is designed to operate at the voltage indicated on the data plate.
- Each appliance must be connected to the power supply by a suitably dimensioned independent line (the total power is indicated in the "Technical data" table). A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H 07 RN-F must be used for connection to the terminals.
- The length of conductors between the cable clamp and terminals must be such that the live wires are pulled taut before the ground wire (yellow-green) if the cable is worked loose from the clamp.
- Multi-pole main isolating switches of suitable current rating. (with minimum contact-breaking distance of 3 mm) must be installed, as well as automatic residual current switches of suitable high sensitivity.
- There should be a automate fuse between the appliance and the network.
- Voltage changes should not exceed $\pm 10\%$.

Ground connections and equipotential bonding

- The appliance must be connected to the ground circuit using the terminals marked by the symbol



located next to the connection terminals.

- The metal structure of all the electrical appliances must also be connected to the ground circuit using

the terminals marked by the symbol  located next to the earth terminals (equipotential bonding system).

- If, frequency inverter is being used in the equipment, TYPE B RCD (residual current relay) with AC/DC sensitivity must be used before the equipment power inlet (from the mains block terminals).

SETTING UP

Testing the electrical system

- Switch on the appliance following the instructions for use and check the operation of the control devices and well heating elements.
- Test the various operating temperatures.
- The appliance is fitted with an internal safety thermostat for each well that cuts off the electrical power supply to the heating elements if the main thermostat malfunctions.
- If necessary, consult the Troubleshooting guide to identify the problem.

Testing the rated thermal power

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

The well heating elements do not heat up

- Check the fuses.
- Main power switch not ON.
- Low voltage or incorrect electrical connection.
- Switch faulty.
- Temperature control thermostat faulty.
- Main temperature control thermostat faulty, causing the safety thermostat to cut in (reset).
- One or more well heating elements incorrectly connected or burnt out (replace faulty heating element).

The temperature control is difficult or impossible to regulate

- Temperature control thermostat faulty.
- One or more well heating elements incorrectly connected or burnt out (replace faulty heating element).

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

IMPORTANT : Before carrying out maintenance work or repairs, disconnect the appliance from the power supply at the isolating switch.

Temperature control thermostat, safety thermostat and switch

- Remove the upper control panel.
- Open the appliance doors and drain the oil from the well in question (see "Draining off the oil").
- Detach the bulb from the thermostat fixed to the heating element by special support brackets.
- Disconnect the electrical connections.
- Replace the part.

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

WARNINGS

Beware of the appliance's hot surfaces!

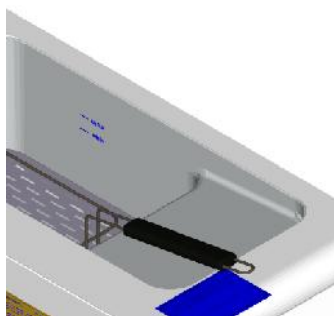
This appliance is designed for professional use and must only be used by trained personnel. It is exclusively designed to fry food. Any other use is considered improper.

Never switch on the appliance without any oil.

- In the event of fault, disconnect the electric connection of the fryer.
- Repairs should only be carried out by authorised service centres using original spare parts.
- 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 use solid oil (margarine) for frying, please melt it before to put it to well. Otherwise you can have malfunction problem on heating elements. Don't leave the oil after frying process.**
- Old frying oil must be changed to prevent the flash point from dropping, thereby increasing the risk of fire. This also reduces the risk of spitting when the oil is boiling.
- Do not place large or dripping items of food in the fryer as this may cause the oil to spit.
- **Safety device :** If the oil temperature is higher than the maximum value, limit thermostat will switch off the electric connection against any probable fire danger. In this situation, call the authorised technical staff.
- After installation and before frying process, remove the protective industrial grease applied on the well and the baskets. The following steps should be considered for the cleaning process:
- The well should be filled with water up to the heating element. Some detergent should be poured into the well and then boil the water a few minutes.
- Open the lower tap and discharge the water.
- The well should be rinsed with clean water properly.
- The remained particles and isolation materials on the equipment may cause some smoke and smell

during the first operation but will die down after a while.

- The appliance should be operated in maximum speed for one hour at first operation.



Device No	Oil Capacity Kg
7FE10S	16
7FE20S	32
9FE10S	26
9FE20S	52

USE

Filling the fryer well

- Close the well drain cock.
- Fill the well with oil or blocks of lard to at least the minimum reference mark.

IMPORTANT : Never switch on the appliance without any oil.

Turning on the appliance

- On-Off switch control knob(0-1) should be set "1". In this situation, yellow indicator will be on.
- To heat the fryer, turn the thermostat control knob to the required temperature setting. In this situation, white indicator will be on. When the temperature reaches the required value white indicator will be off.

0 Off

100°C Minimum temperature

----- Intermediate temperatures

180°C Maximum temperature (approx.)

- When the oil heats up, start the frying process by putting 750 gr of the serial device basket into the basket and 1.25kg of the 90-inch serial basket.
- After frying process has been completed, switch off the main switch. Then lift the basket up.

Finally, place it onto the well where there is a hole for basket hook. When the oil in the basket are filtered properly it can be served.

Turning off the appliance

- Turn the thermostat and switch control knob back to 0.

Draining off the oil

- Place a heat-resistant container under the well.
- Open the drain cock.
- After draining close the drain cock.

CLEANING AND MAINTENANCE

- **Do not wash the appliance with jets of water.**
- **Before cleaning the appliance, disconnect the electrical power supply.**
- Make sure the water circuit is free of ferrous particles. Any such particles deposited in the bottom of the well may cause it to rust.
- Do not use corrosive substances to clean the floor underneath the appliance.
- The appliance should be cleaned with a cloth wetted with warm soapy water when it's still warm.
- Do not use any abrasive detergents or materials such as wire brushes that may scrape the stainless steel surface of the appliance.
- If the appliance can not be cleaned by above mentioned methods apply chemical solvents.
- If the appliance will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the stainless steel surfaces of the appliance.
- In case of noticing any failure at the appliance, call the authorized technical service. Do not allow any unexperienced person to control the appliance.

EXPIRY TIME IS 10 YEARS

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

ОПИСАНИЕ

- Инструкции данного руководства содержат важные сведения по технике безопасности при монтаже, эксплуатации, очистки и техобслуживании прибора. В связи с этим, храните руководство в легкодоступном месте для пользователя и технического сотрудника.
- Монтаж, процедуры подключения электрических соединений и техобслуживания должны выполняться квалифицированным

сотрудником в соответствии с инструкциями фирмы-производителя.

- Подключение электрических соединений необходимо выполнить в соответствии с электрическими схемами и параметрами, указанными в таблице "Технические характеристики".
- Производитель не несет ответственности в отношении конечных материальных убытков и физических повреждений, возникающих в результате каких-либо действий, противоречащих рекомендациям руководства

по эксплуатации, технического обслуживания или ремонта, выполненного неуполномоченными техническими сотрудниками.

МОНТАЖ

Размещение (Схема-1)

- С целью предупреждения образования дыма и запаха, поместите прибор под вытяжкой, способной обеспечить достаточную вентиляцию.
- С целью предупреждения чрезмерного нагрева, поместите устройство на расстоянии не менее 10 см от боковой и задней стены.
- Снимите защитную полиэтиленовую пленку. Очистите остатки клеящего вещества с поверхностей прибора соответствующим растворителем (например, Henkel-Helios).
- Если прибор используется вместе со шкафом, при помощи ориентировочных штырей разместите прибор поверх шкафа и выровняйте путем регулировки 4 ножек шкафа, установленного на ровной поверхности.
- Если прибор предусматривает установку на нижнее основание, при помощи ориентировочных штырей разместите прибор поверх нижнего основания.
- Если прибор устанавливается бок о бок с другими приборами, выполните ниже указанные инструкции.

Подсоединение приборов друг к другу в виде линии (Схема-2):

- Поместите прибор рядом с другим прибором и отрегулируйте высоту таким образом, чтобы высота приборов совпадала.
- Используя соединительные отверстия на верхней боковой поверхности прибора, соедините приборы друг с другом.

Электрические соединения

- Прибор подключается к электросети с напряжением 380-400В 3Н перем.тока 50-60Гц.
- Качество силового кабеля должно быть не ниже типа H07 RN-F, сечение кабеля должно обеспечивать максимальную проводимость тока.
- На линии между прибором и электросетью устанавливается автоматическое предохранительное устройство.
- Перепады напряжения не должны превышать $\pm 10\%$.
- Обязательно выполните заземление устройства. Место подключения провода

заземления указано знаком "".

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Контроль электрической системы

- После завершения монтажа, проверьте нагревательные элементы и элементы управления путем включения прибора при различных температурах.
- Для каждой ванны прибора предусмотрен предохранительный термостат, выполняющий отключение электрического контура нагревательных элементов в случае неисправности термостата.
- В случае необходимости обратитесь к разделу "Возможные неисправности и рекомендации по устранению".

Проверка тепловой мощности

- Проверьте тепловую мощность прибора после завершения монтажа и любых процедур техобслуживания прибора.
- Тепловая мощность прибора указана в таблице "Технические характеристики".

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ и РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ

Не нагревается нагревательный элемент ванной.

- Проверьте предохранительное устройство.
- Не включен главный выключатель электропитания прибора.
- Низкое напряжение или неправильное подключение электросоединений.
- Неисправность термостата.
- Неисправен выключатель.
- Неисправен термостат и поэтому предохранительный(предельный) термостат отключил электропитание нагревательных приборов.
- Неправильное подключение или неисправность нагревательных элементов. (Замените неисправный нагревательный элемент.)

Невозможно управление температурой нагрева.

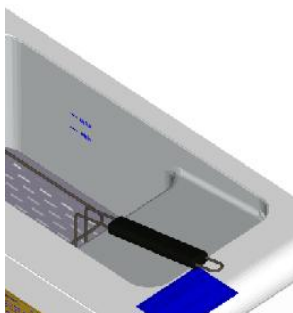
- Неисправность термостата.
- Неправильное подключение или неисправность нагревательных элементов. (Замените неисправный нагревательный элемент.)

ЗАМЕНА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

ВАЖНО: Обязательно отключите электропитание прибора перед началом любой процедуры техобслуживания.

Термостат, предохранительный термостат, выключатель

- Откройте кран, находящийся под ванной, и слейте масло в соответствующую емкость.
- Снимите панель управления. Отсоедините часть, подлежащую замене, от соединительных элементов.
- Снимите часть и замените новой запасной частью. Выполнив соответствующие соединения, установите на место панель управления.



номер устройства	емкость масла Kg
7FE10S	16
7FE20S	32
9FE10S	26
9FE20S	52

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- **Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.**
- Устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только лицами, прошедшими соответствующее обучение.
- Прибор предназначен для жарки картофеля и т.п. Запрещено использовать прибор в любых других целях.
- **Категорически запрещается включать прибор с ванной без масла.**
- В случае возникновения какой-либо неисправности прибора, отключите электропитание прибора при помощи главного выключателя.
- Обращайтесь только в специализированную техслужбу, аккредитованную фирмой-производителем, и используйте только оригинальные запасные части.
- Перед эксплуатацией ванну и корзину прибора следует очистить от защитного промышленного масла. Очистку выполните следующим методом.
 - Заполните ванну водой до уровня выше нагревательного элемента.
 - Добавив в воду моющее средство, кипятите 1-2 минуты.
 - Откройте кран, находящийся под ванной, и слейте воду в емкость.

- Тщательно промойте ванну чистой водой.
- Периодически сливайте масло с целью очистки от частиц пищевых продуктов. Постоянное выполнение этой процедуры позволит повысить качество продуктов и увеличит срок использования масла. По возможности используйте масло для фритюрниц.
- **С целью снижения риска воспламенения масла, не используйте старое перегоревшее масло.**
- Обратите внимание, чтобы уровень масла в ванной находился между нижним и верхним уровнем. В случае снижения уровня масла ниже нижнего предела, добавьте масло.
- **Если в качестве масла для жарки используется твердое масло, необходимо предварительно растопить масло и в жидком виде залить в ванну фритюрницы. В противном случае возможно повреждение нагревательного элемента фритюрницы. Не оставляйте масло в ванной после завершения жарки.**
- **Предохранительный элемент:** В случае неисправности термостата и невозможности контроля температуры нагрева масла, предельный термостат отключит электрический контур при достижении температуры нагрева выше 180°C. В этом случае необходимо проинформировать сотрудника уполномоченной техслужбы.
ВНИМАНИЕ: Перед сливом масла следует отключить электропитание фритюрницы.
- Во время первого включения в течение некоторого периода времени устройство выделяет легкий дым и запах. Дым и запах возникают в результате нагрева изоляционного материала, масла на металлической поверхности и т.п. причин. Данное явление не является опасным и самостоятельно исчезает спустя некоторое время.
- Во время первого включения обеспечьте работу прибора в течение 1 часа при самой высокой рабочей температуре.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Заполнение ванны маслом

- Закройте кран, находящийся под ванной.
- Заполните ванну маслом до линии максимального уровня.

ВНИМАНИЕ : Категорически запрещается включать прибор с ванной без масла.

Включение прибора

- Включите главный выключатель прибора.

- Переключите кнопку управления выключателя (0-1) в положение "1". Загорится желтая сигнальная лампа выключателя.
- Регулятор термостата установите на желаемую температуру (100-180°C). Загорится белая сигнальная лампа термостата. Сигнальная лампа погаснет после достижения установленной температуры нагрева масла внутри ванной.
- После нагрева масла опустите в масло заполненную на 2/3 корзину с продуктами для жарки.
- Отключите термостат в момент готовности продуктов, выньте корзину и закрепите ее на держателе поверх ванной. После окончания стекания масла с корзины, продукты готовы к раздаче.

Отключение прибора

- Выключатель и ручку термостата переключите с установленной величины температуры нагрева в положение "0".
- Выключите главный выключатель прибора.

Слив масла из ванной

- Установите под ванной термоустойчивую емкость.
- Откройте кран, находящийся под ванной, и слейте масло в емкость.
- Закройте масляной кран.

ОЧИСТКА и ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- **Не очищайте прибор струей воды под давлением.**
- **Перед началом очистки или процедур техобслуживания обязательно отключите электропитание прибора.**
- В конце каждого рабочего дня, до полного охлаждения прибора, выполните очистку прибора тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде.
- Во время очистки прибора не используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность прибора.
- Поверхности, очистку которых невозможно выполнить вышеуказанными методами, очистите при помощи химических растворителей.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, все поверхности покрываются тонким слоем вазелина.
- В случае выявления каких-либо чрезвычайных состояний оборудования, проинформируйте уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию оборудования.

СРОК СЛУЖБЫ ОБОРУДОВАНИЯ - 10 ЛЕТ

DE

INSTALLATIONSANLEITUNG

BEMERKUNG

- Die Bedienungsanleitung beinhaltet wichtige Informationen über die sichere Installation, Verwendung und Wartung des Geräts. Daher ist diese Anleitung an einem für Bediener und Techniker leicht zugänglichem Ort aufbewahren.
- Montage, elektrischer Anschluss und Wartung des Gerätes muss von einem qualifizierten Fachmann gem. den Anweisungen des Herstellers erfolgen.
- Elektrischer Anschluss ist gem. den Werten in "Technische Daten" und dem Elektroschema durchzuführen.
- Für Schäden, die durch Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung, Wartung und technische Eingriffe durch nicht autorisierten Techniker bei Menschen und Sachen entstehen, wird vom Hersteller keine Haftung übernommen.

MONTAGE

Positionierung (Abb. 1)

- Positionieren Sie das Gerät unter einer Dunstabzugshaube, um Geruch- und Rauchbildung zu verhindern.
- Stellen Sie das Gerät mindestens 10 cm von den umgebenden Wänden.
- Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Gerät. Wenn klebrige Teilchen auf Gerät verbleiben, reinigen Sie sie mit einem geeigneten Lösungsmittel (z. B. Henkel-Helios).
- Wenn das Gerät mit einem Schrank verwendet wird, stellen Sie das Gerät mithilfe der Referenzstifte auf dem Schrank auf und richten Sie die 4 Schrankfüße auf einem ebenen Boden aus.

- Wenn das Gerät auf einem Sockel verwendet wird, stellen Sie das Gerät mithilfe der Referenzstifte auf dem Sockel.
- Wenn das Gerät mit anderen Geräten nebeneinander montiert wird, so gehen Sie wie folgt vor.

Verbindung der Geräte in einer Linie (Abbildung-2) :

- Positionieren Sie das Gerät neben dem anderen Gerät auf gleicher Höhe.
- Verbinden Sie die Geräte mit Hilfe der Befestigungslöcher in den Seiten der Arbeitsplatte miteinander.

Stromanschluss

- Das Gerät wird mit 380-400V 3N AC 50-60Hz Netzspannung gespeist.
- Für den Anschluss an den Klemmen muss ein flexibles Gummikabel mit Isolierung Spezifikationen nicht niedriger als Typ H07 RN-F verwenden.
- Zwischen Gerät und Netz ist ein Sicherungsautomat vorzusehen.
- Spannungstoleranz sollte nicht mehr als $\pm 10 \%$ betragen.
- Das Gerät muss geerdet werden. Erdungsstelle ist mit " " gekennzeichnet.

VOR DEM GEBRAUCH

Prüfung der elektrischen Anlage

- Schalten Sie das Gerät nach der Montage in verschiedenen Temperaturen ein und kontrollieren Sie die Steuerelemente und Heizgeräte.
- Das Gerät ist für jedes Becken mit einem internen Sicherheitsthermostat ausgestattet, das bei einer Störung des Hauptthermostats Stromversorgung ausschaltet.
- Ggf. siehe "Mögliche Probleme und Vorschläge".

Prüfung der Wärmeleistung

- Nach der Montage oder Wartung sollte die Wärmeleistung des Geräts überprüft werden.
- Die Wärmeleistung ist in "Technischen Daten" angegeben.

MÖGLICHE PROBLEME - LÖSUNGEN

Die Heizelemente werden nicht erhitzt

- Sicherungen überprüfen.
- Hauptschalter nicht eingeschaltet.
- Niederspannung oder fehlerhafte elektrische Verbindung.
- Temperaturregler defekt.
- Schalter defekt.

- Temperaturregler defekt, deshalb hat der Sicherheitsthermostat die Heizelemente ausgeschaltet.
- Plattenheizkörper falsch angeschlossen oder ausgebrannt. (Defektes Heizgerät austauschen.)

Temperatur wird nicht geregelt

- Temperaturregler defekt.
- Plattenheizkörper falsch angeschlossen oder ausgebrannt. (Defektes Heizgerät austauschen.)

AUSTAUSCH VON ERSATZTEILEN

WICHTIG: Vor Durchführung von Wartungsarbeiten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Temperaturregler, Sicherheitsthermostat, Schalter

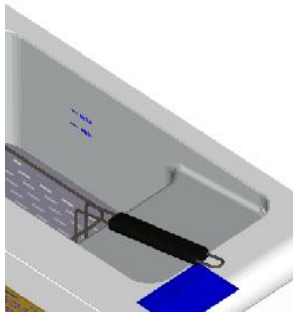
- Den Hahn an der Unterseite des Beckens öffnen und das Öl in einem geeigneten Behälter auffangen.
- Bedieneinheit entfernen. Auszutauschendes Bauteil von den Verbindungselementen herausnehmen
- Bauteil ersetzen. Bedieneinheit wieder anbringen.

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

WARNHINWEISE

- **Fassen Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht an.**
- Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von geschultem Personal verwendet werden.
- Das Gerät ist zum Braten von Kartoffeln etc. vorgesehen, jede andere Verwendung gilt als es nicht bestimmungsgemäß.
- **Schalten Sie das Gerät niemals ohne Öl ein.**
- Im Falle einer Störung, ziehen Sie den Netzanschluss des Grills ab.
- Wenden Sie sich nur an das technische Service-Center des Herstellers und verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Vor dem Einschalten des Geräts die Konservierung auf den Becken und Körbe entfernen. Bei der Reinigung gehen Sie wie folgt vor:
 - Füllen Sie das Becken bis über das Heizgerät mit Wasser auf.
 - Etwas Waschmittel hineingeben und 1-2 Minuten kochen.
 - Den Hahn an der Unterseite des Beckens öffnen und Wasser in einem Behälter auffangen.
 - Das Becken mit klarem Wasser füllen.

- Das Öl regelmäßig filtern und von Lebensmitteleresten reinigen. Dies erhöht die Qualität der Lebensmittel und die Lebensdauer des Öls. Wenn möglich Frittieröl verwenden.
- **Kein altes Frittieröl verwenden, um die Zündgefahr zu minimieren.**
- Darauf achten, dass das Öl innerhalb der unteren und oberen Grenzen liegt. Bei Unterschreitung der unteren Grenze Öl nachfüllen.
- **Sollte Fett verwendet werden, muss das Fett zuerst geschmolzen und dann in das Becken gefüllt werden. Anderenfalls kann das Heizgerät beschädigt werden. Nach dem Braten lassen Sie kein Öl im Becken.**
- **Sicherheitsbaustein:** Bei einer Störung des Temperaturreglers oder Überschreitung der 180°C Temperatur schaltet die Temperaturwächter die Stromversorgung ab. In diesem Fall Service-Mitarbeiter benachrichtigen.
ACHTUNG: Trennen Sie die elektrische Schaltung vor dem Ablassen des Öls.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann das Gerät eine Zeit lang Rauch und Geruch zu emittieren. Der Grund für Rauch und Geruch sind Öl und sonstige Stoffe auf den isolierten Oberflächen. Das ist nicht gefährlich und endet von selbst.
- Das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme 1 Stunde lang mit höchstem Temperatur betreiben.



Geräte-Nr	Öl Kapazität/ Kg
7FE10S	16
7FE20S	32
9FE10S	26
9FE20S	52

ANWENDUNG

Öl in das Becken füllen

- Den Kugelhahn unter dem Becken schließen.
- In das Becken bis zu Max-Linie Öl einfüllen.
WICHTIG: Schalten Sie das Gerät niemals ohne Öl ein.

Gerät einschalten

- Hauptschalter, an dem das Gerät angeschlossen ist, einschalten.

- Schalter (0-1) auf "1" stellen. Signalleuchte wird gelb leuchten.
- Temperaturregler (100-180°C) auf gewünschte Temperatur einstellen. Signalleuchte wird weiß leuchten. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur im Becken erlischt die Signallampe.
- Wenn das Öl erhitzt ist, bis 3/2 des Korbes Bratmaterial hineingeben.
- Wenn das Braten komplett ist, Temperaturregler abschalten und Korb herausnehmen. Wenn das Öl im Korb gefiltert ist, servieren.

Gerät ausschalten

- Schalter und Temperaturregler auf "0" stellen.
- Hauptschalter, an dem das Gerät angeschlossen ist, ausschalten.

Öl ablassen

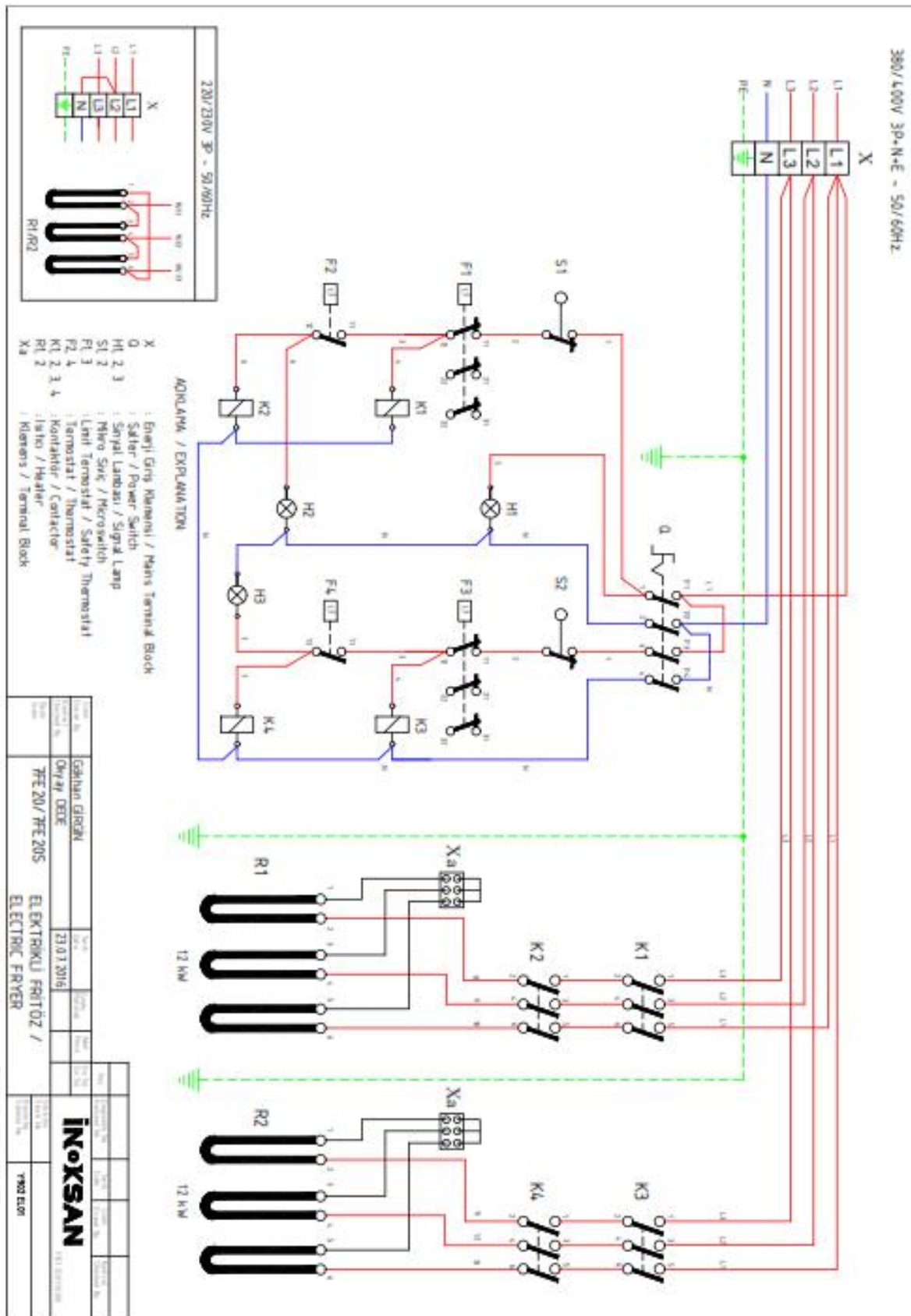
- Ein wärmebeständiger Behälter unterhalb des Beckens stellen.
- Kugelhahn öffnen und Öl ablassen.
- Kugelhahn wieder schließen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- **Das Gerät nicht mit Hochdruckwasser reinigen.**
- **Vor Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**
- Am Ende eines jeden Arbeitstages, wischen Sie das Gerät mit einem in lauwarmem Seifenwasser eingeweichten Tuch, bevor es abkühlt.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel sowie Drahtbürsten und sonstige Materialien und Geräte, die die Oberfläche des Gerätes zerkratzen können.
- Oberflächen, die durch die oben genannten Verfahren nicht gereinigt werden können, können mit chemischen Lösungsmitteln gereinigt werden.
- Wenn das Gerät nicht über einen längeren Zeitraum betrieben wird, sollte eine dünne Schicht Vaseline auf die Oberflächen aufgebracht werden.
- Im Falle einer außergewöhnlichen Situation rufen den autorisierten Service. Lassen Sie unbefugte Personen nicht in das Gerät einzugreifen.

LEBENSDAUER DER GERÄTE BETRAGEN 10 JAHRE

7FE20/9FE20 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА / STROMLAUFPLAN



7FE10/9FE10 ELEKTRİK ŞEMASI / ELECTRIC SCHEMA / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

