



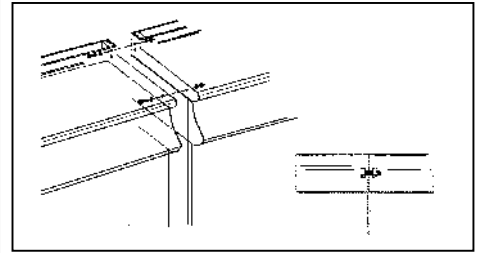
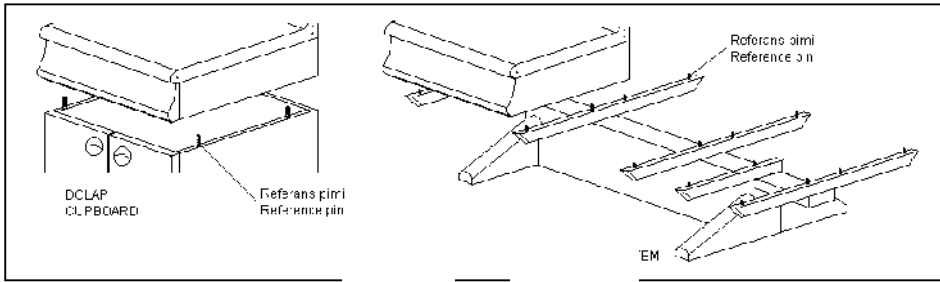
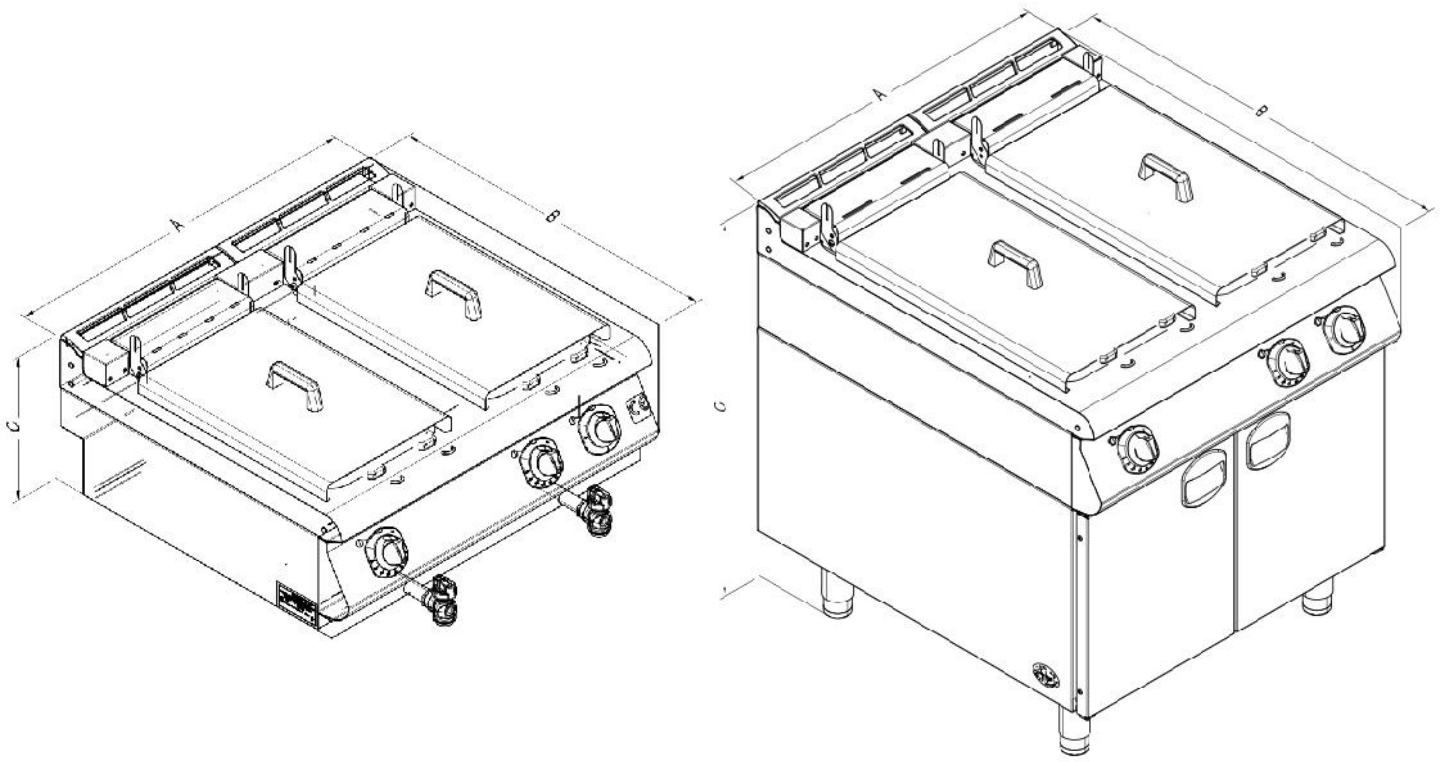
Satndart Seri Elektrikli
FR TÖZ
Satandart Serial Electric
FRYER

Elektrische
FRITTEUSE

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



"Professional In Kitchen"
INOXSAN
"Mutfakta Profesyonel"



ekil-1 / Figure-1 / -1

ekil-2 / Figure-2 / -2

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA /

T1

MODEL NO	WIDTH A	DEPTH B	HEIGHT C	GAS		ELECTRIC				Aproximate Weight
	(mm / inch)	(mm / inch)	(mm / inch)	POWER		POWER	VOLTAGE	AMPS	CABLE TYPE	
				(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	16	5x4mm ²	
7FE 20S-S	800/31,49	730/28,74	339/13,34	--	---	21	380/400	32	5x6mm ²	
7FE 10-S	400/15,74	730/28,74	850/33,46	--	---	10,5	380/400	16	5x4mm ²	
7FE 20-S	800/31,49	730/28,74	850/33,46	--	---	21	380/400	32	5x6mm ²	
9FE 10-S	400/15,74	900/35,43	850/33,46	--	---	16,5	380/400	25	5x4mm ²	
9FE 20-S	800/31,49	950/35,43	850/33,46	--	---	33	380/400	50,2	5x6mm ²	
9FE 10S-S	400/15,74	900/35,43	339/13,34	--	--	10,5	380/400	16	5x4mm ²	
9FE 20S-S	800/31,49	950/35,43	339/13,34	--	--	21	380/400	32	5x6mm ²	

MONTAJ TAL MATLARI

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 emalarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlemden, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karlı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

MONTAJ

Yerle tirme (ekil-1)


- Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir davlumbaz altına yerle tiriniz.
- Cihazı, ağırlığı ısı artılarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 10cm uzağına yerle tiriniz.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz (örneğin Henkel-Helios).
- Cihaz emniyetli olarak kullanılacaksa referans pimleri yardımı ile cihazı dolap üzerine yerle tiriniz 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 yerle tiriniz.
- Cihaz emniyetli diğer cihazlarla yan yana monte edilecekse ağırlığındaki talimatı takip ediniz.

Cihazların hat ekinde birbirine bağlantılması (ekil-2) :

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

Elektrik Bağlantısı

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

- Cihaz ve ebeke arasında otomatik sigorta konulmalıdır.
- Voltaj toleransı $\pm \% 10$ 'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Topraklama yeri " " işareti ile belirtilmiştir.
- Emniyet, cihazda frekans inventörü kullanılıyorsa, cihaz enerji girişinden önce (giriş klemensinden) AC/DC hassasiyetli TYPE B RCD (kaçak akım rölesi) kullanılmalıdır.”

KULLANIM ÖNCES

Elektrik sistemi kontrolü

- Montaj yapıldıktan sonra, cihazı derinlik sıcaklıklarda çalıştırarak kontrol elemanlarını ve ısıtıcıları kontrol ediniz.
- Cihazda her havuz için, termostatın arızalanması durumunda ısıtıcıların elektrik devresini kesen emniyet termostadı bulunmaktadır.
- Emniyet 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 anahtar açık değildir.
- Düşük voltaj yada elektrik bağlantısı doğru değildir.
- Termostat arızalıdır.
- Anahtar arızalıdır.
- Termostat arızalıdır ve bu nedenle emniyet(limit) termostadı ısıtıcıları devre dışı bırakmıştır.
- Isıtıcılar doğru bağlantı yapılmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı ısıtıcıyı yenisi ile değiştiriniz.)

Sıcaklık kontrolü yapılamıyor

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

YEDEK PARÇALARINDE T R LMES

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

Termostat, Emniyet termostadı, anahtar

- 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 amacıyla yöneliktir, bunun dışındaındaki bir amaç için kullanmayınız.
- **Havuzda ya olmadığında asla cihazı çalıştırmayınız.**
- Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse ana alteri 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 uygun 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.
- Ya periyodik olarak süzülerek yiyecek parçalarından arındırılmalıdır. Bunun devamlı olarak yapılması yiyeceklerin kalitesini artırır ve aynı zamanda yağın ömrünü de artırır. Mümkünse fritöz yağı kullanılmalıdır.
- **Alev alma riskini azaltmak için eski kızartma ya kullanmayınız.**
- Havuzdaki yağın min. ve max. sınırlar içinde olmasına dikkat edilmelidir. Min. sınır çizgisi altına düşerse tekrar yağ ilave edilmelidir.
- **Kızartma için katı yağ kullanılacaksa, yağın içinde eritilmiş sıvı olarak havuza dökülmesi gerekir. Aksi takdirde ısıtıcı arızasına sebep verirsiniz. Yağın 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 :** Yağ boşaltmadan önce elektrik devresini kesiniz.
- İlk çalıştırma 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.

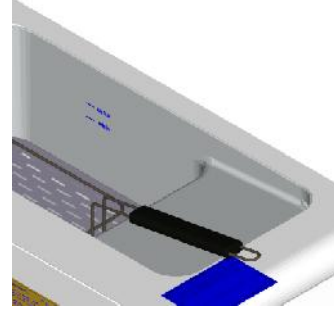
- Cihaz, ilk kullanım sırasında 1 saat süre ile en yüksek çalışma derecesinde çalıştırılmalıdır.

KULLANIM

Havuzun yağla doldurma

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

ÖNEMLİ : Havuzda yağ olmadığı anda asla cihazı çalıştırmayınız.



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

Cihazın çalıştırılması

- Cihazın bağlantılı olduğu ana alteri açın.
- Alter kontrol düğmesini (0-1) "1" konumuna getirin. Bu durumda alter 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 anda 70'lik seri cihaz sepetine 750gr , 90'lık seri cihaz sepetine ise 1,25kg malzeme koyarak kızartma işlemine başlayınız.
- Malzemenin kızardığı anda 10'luk seri termostatı kapatınız ve sepeti çıkararak havuz üzerindeki bekletme millerine takınız. Sepetteki yağlar süzülürken malzemeyi servise veriniz.

Cihazın kapatılması

- Alteri ve Termostatı ayarlanan dereceden "0" konumuna getiriniz.
- Cihazın bağlantılı olduğu ana alteri kapatınız.

Havuzdan yağ boşaltma

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

TEMİZLİK ve BAKIM

- Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.
- Temizlik yağda bakım faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.

- Cihazı, her çalıştığı günün sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadın siliniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aındırıcı içeri i 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 ola an dı ı bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişiler cihaza müdahale etmesine asla izin vermemeyiniz.

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!

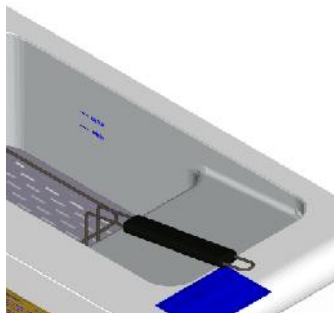
This appliance is designed for professional use and must only be used by trained personnel. It is exclusively designed to fry food. Any other use is considered improper.

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
9FE10S	16
9FE20S	32

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

(-1)

10

(, Henkel-Helios).

4

(-2):

380-400 3

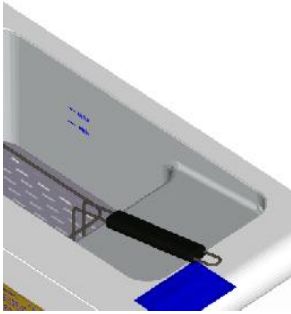
50-

60

H07 RN-F,

± 10%.





	Kg
7FE10S	16
7FE20S	32
9FE10S	26
9FE20S	52
9FE10S	16
9FE20S	32

180°C.

1

1-2

(0-1)

"1".

(100-180°C).

2/3

"0".

- 10

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

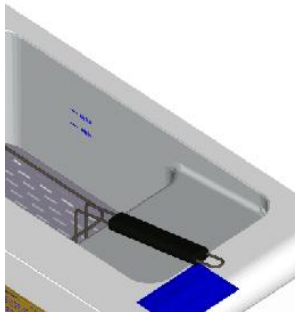
- Den Hahn an der Unterseite des Beckens öffnen und das Öl in einem geeigneten Behälter auffangen.
- Bedieneinheit entfernen. Auszutauschendes Bauteil von den Verbindungselementen herausnehmen
- Bauteil ersetzen. Bedieneinheit wieder anbringen.

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 Lebensmitteresten 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
9FE10S	16
9FE20S	32

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.

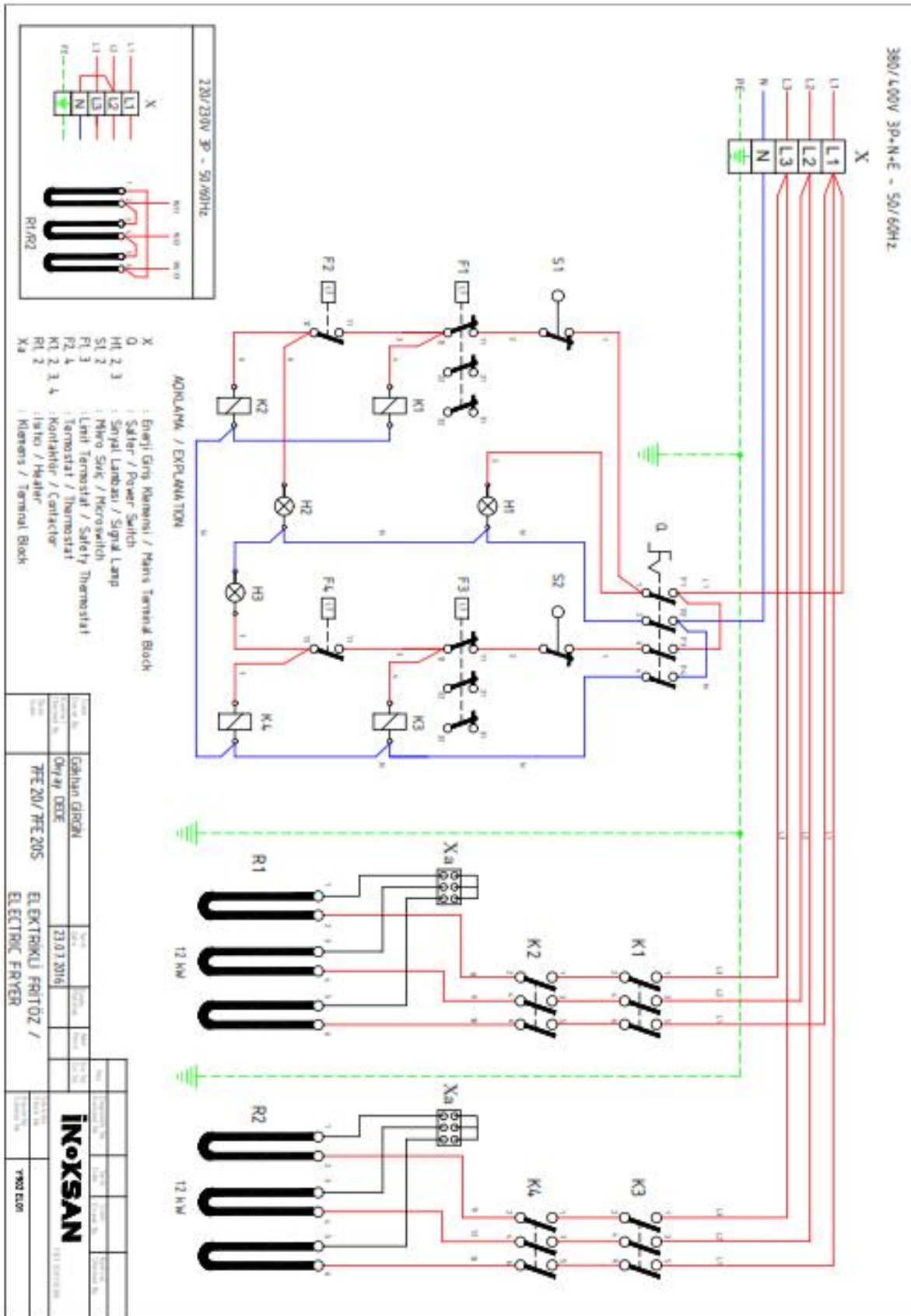
REINIGUNG UND WARTUNG

- **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 EMASI / ELECTRIC SCHEMA / STROMLAUFPLAN

/



7FE10/9FE10 ELEKTRİK EMASI / ELECTRIC SCHEMA /

