



SÄHKÖRASVAKEITIN - ELFRIÖS - ELECTRIC FRYERS

Metos Proxy Ravintolalaitesarja - Restaurangserie - Series

Asennus- ja käyttöohjeet

Käännös valmistajan alkuperäisestä käyttöohjeesta

Installations- och användarmanual

Översättning av tillverkarens originaldokumentation

Installation and user manual

Manufacturers original documentation



Typpi / typ / type:
74EFRPT, 76EFRPT, 74EFRM

MG4344352, MG4344353

Valmistaja - tillverkare
ALI S.p.A.
Via Del Boscon, 424
32100 Belluno (Italy)

SISÄLLYSLUETTELO - INNEHÅLLSFÖRTECKNING - INDEX

TEKNISET TIEDOT - TEKNISK INFORMATION - TECHNICAL DATA 4

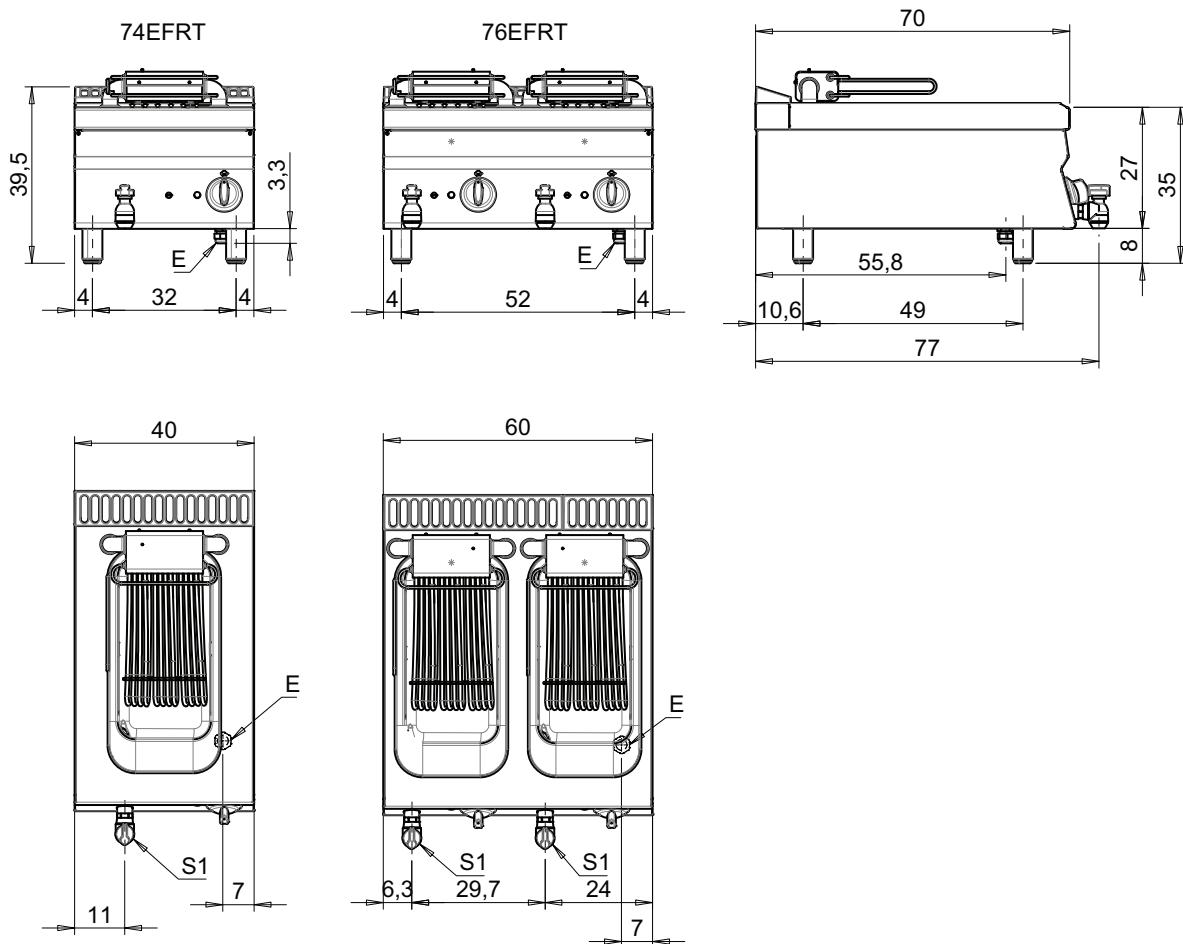
FI SUOMI 7

SV SVENSKA 14

EN ENGLISH 21

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

S: Veden poistoliittäntä / Avloppsanslutning / Water outlet

S1: Altaan tyhjennys / Tankutlopp / Pan Outlet

S2: Tyhjiöventtiili / Vakuumventil / Anti-depression valve

S3: Vaipan tyhjennys / Manteltömning / Jacket water drain

S4: Viemäri / Avlopp / Drain

G: Kaasuliittäntä / Gasanslutning / Gas connection

H2O: Vesiliittäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

A1: Lämmin / Varm / Warm

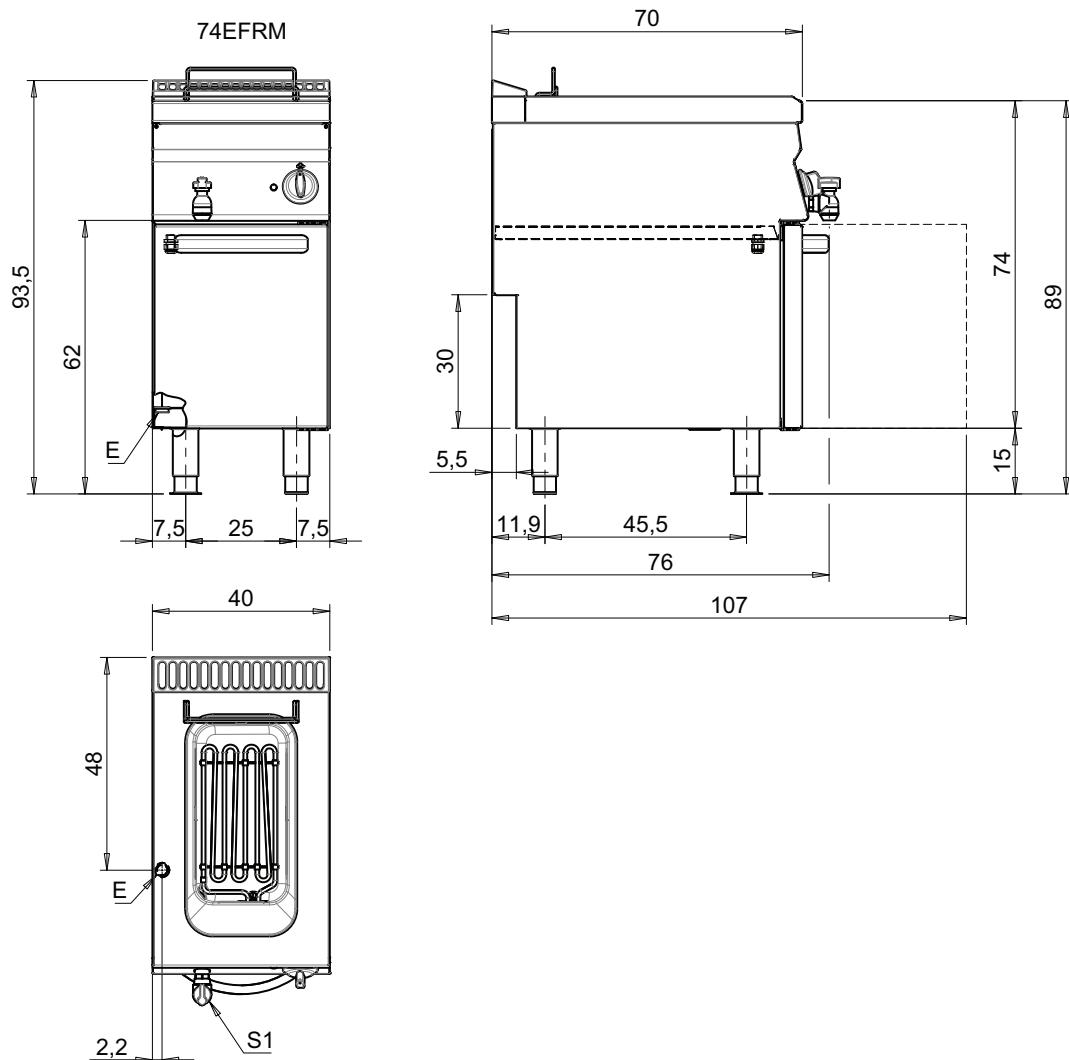
A2: Kylmä / Kall / Cold

L: Tasohana / Nivåkran / Level tap

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

S: Veden poistoliittäntä / Avloppsanslutning / Water outlet

S1: Altaan tyhjennys / Tankutlopp / Pan Outlet

S2: Tyhjiöventtiili / Vakuumventil / Anti-depression valve

S3: Vaipan tyhjennys / Manteltömning / Jacket water drain

S4: Viemäri / Avlopp / Drain

G: Kaasuliittäntä / Gasanslutning / Gas connection

H2O: Vesiliittäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

A1: Lämmin / Varm / Warm

A2: Kylmä / Kall / Cold

L: Tasohana / Nivåkran / Level tap

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Malli Modell Model	Leveys Bredd Width	Jännite Spänning Voltage	Vaiheita Faser Phases	Taajuus Frekvens Frequency	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Liittäntäkaapeli Anslutnings-kabel Power supply cable
	mm	V	Nr. Nbre No. N. A ant.	Hz	kW	-
74EFRPT	400	380-415	3+N	50-60	9.00	5 G 1,5
76EFRPT	600	380-415	3+N	50-60	18.00	5 G 4
74EFRM	400	380-415	3+N	50-60	9.00	5 G 1,5

Maksimi tulavuus - Max. volym - Max. storage capacity

Malli Modell Model	Altaan tilavuus Bassängens volym Tank capacity	Nettopaino Nettovikt Net weight
	l	
74EFRPT	10	1
76EFRPT	10+10	1+1
74EFRM	10	1

FI ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJE

Käännös valmistajan alkuperäisestä käyttöohjeesta

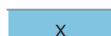
SISÄLLYSLUETTELO

Henkilökohtaiset suojaimet	8
Jäännösriskit	9
Yleistä	10
1. LAITTEEN TIEDOT	10
2. YLEISIÄ OHJEITA	10
ASENTAJAN HUOMIOON	10
KÄYTTÄJÄN HUOMIOON	10
HUOLTOHENKILÖKUNNAN HUOMIOON	10
PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA	10
3. TURVA- JA HALLINTALAITTEET	10
TURVATERMОСТААТИ	10
4. PAKKAUKSEN JA LAITTEEN HÄVITTÄMINEN	10
5. MELUUН LIITTYVÄT RISKIT	10
ASENNUSOHJEET	11
ASENNUksESSA HUOMIOITAVAA	11
6. VIITESTANDARDIT JA LAIT	11
7. KÄSITTELY	11
8. PAKKAUKSEN PURKAMINEN	11
9. LAITTEEN Sijoitus	11
11. LIITÄNNÄT	11
13. KÄYTTÖÖNOTTO	11
Käyttöohjeet	12
KÄYTTÄJÄN HUOMIOON	12
14. KÄYTÖSTÄ POISTO VÄLIAIKASESTI	12
Puhdistusohjeet	13
PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA	13
YLLÄPITO-OHJEET	13
YLLÄPIDOSSA HUOMIOITAVAA	13
KÄYTTÖÖNOTTO	13
15. VIANETSINTÄ	13
SÄHKÖRASVAKEITIN	13

Henkilökohtaiset suojaimet

Alla on yhteenvetotaulukko henkilönsuojaimista, joita käytetään laitteen käyttöön aikana.

VAIHE	Suoja-vaatteet	Turva-jalkineet	Suoja-käsineet	Suojalasit	Kuulosuojaimet	Suoja-naamari	Suoja-kypärä
							
Kuljetus		X					
Käsittely		X					
Pakkauksen purkaminen		X					
Kokoontalo		X					
Normaali käyttö	X	X	X (*)				
Säädöt		X					
Säännöllinen puhdistus		X					
Määräaikainen puhdistus		X	X				
Huolto		X	X (*)				
Purkaminen		X					
Romuttaminen		X					

 Henkilösuojaaimia käytettävä

 Henkilösuojaimet on oltava saatavilla tai niitä on käytettävä tarvittaessa

 Henkilösuojaaimia ei vaadita

(*) Normaalin käytön ja huollon aikana käytettävien käsineiden on oltava lämmönkestäviä käsien suojaamiseksi, kun käyttäjä koskettaa laitteen kuumia osia tai kuumia ruoka-aineita (öljyä, vettä, höyryä jne.).

Jos käyttäjät, ylläpito / huoltohenkilöt tai laitetta käyttävät henkilöt eivät käytä henkilökohtaisia suojarakenteita, voivat ne altistua kemiallisille vaaroille jotka mahdollisesti voivat vahingoittaa terveyttä.

JÄÄNNÖSRISKIT

Laitteessa on riskejä, joita ei ole voitu poistaa kokonaan suunnittelun kannalta tai asianmukaisia suojalaitteita asennettaessa.
Alla lueteltu jäljelle jäädvät riskit:
tällaisia toimia pidetään sopimattomina ja siksi ehdottomasti kiellettyinä.

JÄÄNNÖSRISKI	VAARALLINEN TILANNE	VAROITUS
Liukuminen tai putoaminen	Käyttäjä voi liukastua veden tai lian vuoksi lattialla.	Käytä laitetta käyttääessäsi liukumisenestolaitteita.
Palovamma	Käyttäjä koskettaa tarkoituksellisesti laitteen osia.	Käytä laitetta käyttääessäsi lämpösuojarusteita.
Palovamma	Käyttäjä koskettaa tarkoituksellisesti kuumia kypsenysaineita (öljyä, vettä, höyryä jne.).	Käytä laitetta käyttääessäsi lämpösuojarusteita.
Sähköisku	Kosketus jännitteisiin sähköosiin huoltotoimien yhteydessä aikana sähkön ollessa kytettyinä. Käyttäjä koskettaa (sähkötyökalulla tai katkaisematta virtaa) maaten märellä lattialla.	Laitteen huoltotoimenpiteitä saa suorittaa vain pätevä henkilöstö, joka on varustettu henkilökohtaisilla suojalaitteilla sähköiskuja vastaan.
Sähköisku	Sähköisku, joka johtuu maadoitusjärjestelmän tai sähköisten suojalaitteiden toimintahäiriöstä.	Varusta laitteen sähkönsyöttö sovellettavien määräysten mukaisilla suojalaitteilla.
Putoaminen ylhäältä	Käyttäjä yrittää yltää laitteen yläosaan sopimattomalla tavalla (esim. käyttämällä tikkaita tai kiipeämällä laitteen päällä).	Älä käytä sopimatonta järjestelmää päästääksesi laitteen yläosaan (esim. tikkaat tai kiipeämällä laitteen päälle).
Kuormien kaatuminen	Laitteen tai sen osan käsittely ilman sopivia keinoja.	Käytä sopivia nostojärjestelmiä tai lisävarusteita käsitellessäsi laitetta tai pakkuusta.
Kemiaallinen	Käyttäjä joutuu kosketuksiin kemikaalien kanssa (esim. Pesuaine, kalkinpoistoaine jne.)	Käytä asianmukaisia turvatoimenpiteitä. Katso aina käytetyn tuotteen käyttöturvallisuustiedotteita ja merkintöjä. Käytä käyttöturvallisuuustiedotteissa suositeltuja henkilökohtaisia suoavarusteita.
Viiltohaava	Viiltovara (teräviä osia ja reunoja) koehen rungon sisäosissa huollon aikana.	Huollon saa suorittaa vain pätevä henkilöstö, joka on varustettu henkilökohtaisilla suojarusteilla (viillonkestävät käsineet ja kyynärvarren peittävät vaatteet).
Puristus	Henkilöiden sormet/kädet voivat joutua puristuksiin liikkuvia osia käsitteläessä.	Huollon saa suorittaa vain pätevä henkilöstö, joka on varustettu henkilökohtaisilla suojarusteilla (käsineillä).
Ergonomia	Käyttäjä puuttuu laitteen toimintaan ilman tarvittavia henkilökohtaisia suojarusteita.	Käyttäjän on käytettävä henkilösuojaaimia käsitteläessä laitetta.

Yleistä

Tämä kappale sisältää yleistä tietoa jota kaikki jotka käyttävät näitä ohjeita tulee tuntea. Yksilöllisiä ohjeita löytyy "... OHJEET" kappaleista.

1. LAITTEEN TIEDOT

- Laitteen typpikilpi löytyy ohjauspaneelin sisältä.
- Laitteen malli sekä valmistusnumero on painettu myös pakaukseen.

2. YLEISIÄ OHJEITA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

ASENTAJAN HUOMIOON

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tieto laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudataen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyyppille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen typpi sekä mallimerkinnät löytyvät pakauksesta ja laitteen typpikilvestä..
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.
- Tämäntyyppiset laitteet on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa sovelluksissa, kuten esimerkiksi ravintoloissa, ruokaloissa, sairaaloissa ja yrityksissä, kuten leipomoissa, liha-kaupoissa jne., mutta niitä ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jatkuvaan massatuotantoon.
- Varmista ennen öljyn kaatamista, ettei altaassa ole vettä.

KÄYTTÄJÄN HUOMIOON

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tieto laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Säilytä tämä opas turvallisessa paikassa, joka on kaikkien käyttäjien tiedossa, jotta sitä voidaan käyttää koko laitteen käyttöän ajan.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudataen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyyppille.
- Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huolto- liikettä sekä alkuperäisiä varaosia.
- Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa laite vähintään kaksi kertaa vuodessa. Valmistaja suosittelee huoltosopimuksen solmimista.
- Laite on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön ja ainoastaan koulutetun henkilökunnan käytettäväksi.
- Laite on tarkoitettu ruuan kypsentämiseen ohjeiden mukaisesti. Laitteen käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty.
- Älä käytä laitetta tyhjänä. Esilämmittä ainoastaan uuni ennen käyttöä.
- Laitetta on aina valvottava käytön aikana.
- Sulje laitteen ulkopuolinen kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen jos laitetta ei käytetä pidempään aikaan tai jos laite vikaantuu tai toimii poikkeavasti.
- Puhdista laite kappaleen "PUHDISTUSOHJEET" ohjeiden mukaisesti
- Älä säilytä sytytystä materiaalia laitteen läheisyydessä. TULIPALON VAARA.

- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.

- Älä peukaloi laitteen osia.

- Sulje luukut ja laatikot käytön jälkeen.

HUOLTOHENKILÖKUNNAN HUOMIOON

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tieto laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudataen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyyppille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen typpi sekä mallimerkinnät löytyvät pakauksesta ja laitteen typpikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA

- Puhdista laitteen ruostumattomat teräslevyt, keitto ja pais-toalaat sekä keittolevyt ja parilat päivittäin.
- Pyydä valtuutettu huolto puhdistamaan laitteen sisäosat vä-hintään kaksi kertaa vuodessa.
- Älä koskaan käytä laitteen puhdistuksessa vesisuihku tai painepesuria.
- Älä puhdista laitteen alla olevaa lattiaa tai hyllyä syövyttävillä aineilla.
- Älä käytä sytytystä tuotteita laitteen puhdistamiseen.

3. TURVA- JA HALLINTALAITTEET

TURVATERMОСТАATTI

Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat seuraavien sääntöjen noudattamatta jättämisestä.

- Laite on varustettu turvatermostaatilla, joka katkaisee lämmityksen jos laitteen lämpötilaousee liian korkeaksi. Turvatermostaatilla on manuaalinen palautus.
- Palauta laitteen toiminta painamalla termostaatin nollauspainiketta. Tämän toimenpiteen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilökunta.

4. PAKKAUKSEN JA LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

PAKKAUUS

Pakaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista. Kier-rätettävät muovimateriaalit ovat:

- läpinäkyvä suojuhuovi sekä pussit jotka sisältävät ohjeet ja suuttimet (Polyetyeni - PE).
- vanteet (Polypropeeni- PP).

LAITE

Laite on valmistettu 90% kierrättävistä materiaaleista (ruos-tumaton teräs, alumiini, kupari...).

Laitteen palveltua taloudellisen elinkänsä loppuun on sen hä-vittämisessä noudatettava voimassa olevia paikallisia määräyksiä ja ohjeita.

- Se on hävitettävä asianmukaisesti.

- Tee laite käyttökelvottomaksi ennen romuttamista.

5. MELUUN LIITTYVÄT RISKIT

- Ilmassa kulkeutuvista melupäästöistä A-painotettu äänenvai-ne on alle 70 dB (A).

ASENNUSOHJEET

ASENNUKSESSA HUOMIOITAVAA

Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat seuraavien sääntöjen noudattamatta jättämisestä.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudataen. Ainoastaan tarvittavan ammattiopiteenvyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasut- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnät löytyvät pakkauksesta ja laitteen typpikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloa laitteen osia.

6. VIITESTANDARDIT JA LAIT

Asenna laite voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti.

Asenna laite voimassa olevien määräysten mukaisesti.

7. KÄSITTELY

Pakkaussessa on varoitusmerkit, jotka osoittavat varotoimenpiteet, joita on noudatettava laitetta käsiteltäessä vaurioiden välttämiseksi. Laitetta saa käsitellä vain sopivilla laitteilla. Jos käytät nostolaitteita, kuten trukkeja tai vastaavia, varmista, että laite on vakaassa asennossa.

8. PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Pura pakaus heti toimituksen jälkeen ja varmista, että kaikki osat ovat mukana ja ehjät. Ilmoita mahdolliset puutteet ja vahingot heti laitteen toimittajalle.

- Poista pakaus
- Poista suojuhuovi laitteen pinnoista. Laitteeseen mahdollisesti jäävä liima tulee poistaa perusteellisesti sopivalla luittimella.

9. LAITTEEN SIJOITUS

- Laitteen ulkomitat sekä liitännöiden sijoitus näkyvät asennuskuvissa tämän ohjeen alussa.
- Laite voidaan asentaa yksittäin tai yhdistää muihin saman sarjan laitteisiin.
- Laite ei sovi asennettavaksi kiinteästi kalusteisiin.
- Jätä laitteen ja seinän väliin vähintään 10 cm. Tämä väli voi olla pienempi jos seinä ei ole sytyvä materiaalia tai jos seinä on suojattu lämpöeristeellä.
- Säädä laite suoraksi säädetävien jalkojen avulla.
- Pöydälle asennettava laite, joka painaa alle 40 kg ja joka asennetaan erikseen, on kiinnitettyvä toimitukseen sisältyvinen laipallisten jalkojen avulla.

LAITTEIDEN ASENNUS JALUSTALLE

Seuraa tuen mukana toimitettuja ohjeita.

LAITTEIDEN LIITTÄMINEN TOISIINSA

- Aseta laitteet vierekkäin ja säädä yläosat samaan korkeuteen.
- Yhdistä laitteet käyttämällä pyynnöstä toimitettuja erityisiä liitoslistoja.

11. LIITÄNNÄT

Liitännöiden sijoitukset ja mitat löytyvät asennuskuvista tämän ohjeen alussa.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainituu liitäntäjännite vastaa asennuspaikan jännitettä.

Laitteessa oleva symboli  varoittaa KORKEASTA JÄNNITEESTÄ, SÄHKÖISKUN VAARA.

- Laite on varustettava ulkopuolisella pääkatkaisijalla, joka kytkee kaikki navat täydellisesti irti sähköverkosta ylijänniteluokan III olosuhteissa. Pääkatkaisija tulee asentaa laitteen välittömään läheisyyteen paikkaan, johon on esteetön pääsy. Suurin sallittu jännitevuoto on 1mA/kW
- Liitäntäjohdon on oltava kuminen ja typiltään vähintään H 05 RN-F tai H07RN-F (katso tekniset tiedot).
- Kytke liitäntäjohdo laitteen verkkoliittimeen laitteen mukana toimitetun kytentäkaavion mukaisesti.
- Lukitse liitäntäjohdo vedonpoistajalla.
- Suojaa liitäntäjohdo laitteen ulkopuolella jäykällä muovi- tai metalliputkella.
- Jos verkkokohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan tai valtuutetun huoltoliikkeen toimesta vaaran välttämiseksi.

MAADOITUS JA POTENTIAALIN TASAUS

Laite täytyy maadoittaa asianmukaisesti. Liitä maakaapeli verkkoliittimen vieressä olevaan,  kuvalla merkittyniin, liittimeen.

Liitä laitteen metallirakenne potentiaalin tasausjärjestelmään.

Liitä johto  -kuvalla merkittyniin liittimeen.

Tämä kuva osoittaa, että laite on liitettävä potentiaalin tasausjärjestelmään määräysten mukaisesti

13. KÄYTÖÖNOTTO

Kts "YLLÄPITO".

Käyttöohjeet

KÄYTTÄJÄN HUOMIOON

Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat seuraavien sääntöjen noudattamatta jättämisestä.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Säilytä tämä opas turvallisessa paikassa, joka on kaikkien käyttäjien tiedossa, jotta sitä voidaan käyttää koko laitteen käyttöön ajan.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasut- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutypille.
- Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huolto-liikettä sekä alkuperäisiä varaosia.
- Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa laite vähintään kaksi kertaa vuodessa. Valmistaja suositteelee huoltosopimuksen solmimista.
- Laite on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön ja ainoastaan koulutetun henkilökunnan käytettäväksi.
- Laite on tarkoitettu ruuan kypsentämiseen ohjeiden mukaisesti. Laitteen käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty.
- Älä käytä laitetta tyhjänä. Esilämmittä ainoastaan uuni ennen käyttöä.
- Laitetta on aina valvottava käytön aikana.
- Sulje laitteen ulkopuolin kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen jos laitetta ei käytetä pidempään aikaan tai jos laite vikaantuu tai toimii poikkeavasti.
- Puhdista laite kappaleen "PUHDISTUSOHJEET" ohjeiden mukaisesti.
- Älä säilytä sytyvästä materiaalia laitteen läheisyydessä. TULIPALON VAARA.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloit laitteen osia.
- Henkilökohtaisten turvavarusteiden käyttöä suositellaan, ruoka voi olla erittäin kuumaa, palovamman vaara.
- Laitteen käytön aikana laitteen ympärillä oleva lattia voi muuttua liukkaaksi: ole varovainen ja ryhdy kaikkiin tarvittaviin toimenpiteisiin vaaran estämiseksi.
- Ole varovainen käsitellessäsi lisävarusteita (esim. kattiloita) ja laitteen liikkuvia osia oikean asennon käytämiseksi
- Tämäntyyppiset laitteet on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa sovelluksissa, kuten esimerkiksi ravintoloissa, ruokaloissa, sairaaloissa ja yrityksissä, kuten leipomoissa, liha-kaupoissa jne., mutta niitä ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jatkuvaan massatuotantoon.

SÄHKÖLLÄ TOIMIVAN RASVAKEITTİMEN KÄYTÖ

KÄYTÖSSÄ HUOMIOITAVAA

- Laite on tarkoitettu ruoan uppopaistoon ruokaöljyssä tai paisitorasvassa.
- Älä laita runsaasti kosteutta sisältäviä ruoka-aineita altaaseen. Vesi aiheuttaa öljyn roiskumista tai ylikuohuntaa.
- Lisää öljyä altaaseen aina kun öljyn pinta alittaa altaan minimitasomerkkin. (Tulipalon vaara). Ennen kuin kaadat öljyä altaaseen. Varmista, että altaassa ei ole vettä.
- Kaada öljyä altaaseen kunnes sen pinta tavoittaa altaan takaseinän merkin.

- Käyttäessäsi kiinteää rasvaa, sulata rasva ennen sen kaatamista altaaseen. Älä jätä rasvaa altaaseen paistamisen päätyttyä.
- Laske ruoka-aineekori altaaseen varovasti ja varmista, että syntyvä vaaho ei kuohu altaan reunojen yli. Mikäli vaaho syntyy runsaasti älä jatka korin upottamista kiehuvaan öljyyn, vaan odota muutama sekunti ennen kuin upotat korin kokoonaan altaaseen.
- Älä käynnistä keitintä ilman, että altaassa on öljyä tai rasvaa.
- Kun rasvakeitin on päällä, öljytaso on pidettävä vähintään altaan takaseinässä ilmoitetun vähimmäistason merkinnän tasolla tai sen yläpuolella.
- Laite on varustettu turvatermostaattilla, joka katkaisee lämmityksen jos laitteen lämpötila nousee liian korkeaksi. Turvatermostaattilla on manuaalinen palautus.
- Huoma, että likaisen vanhan rasvan tai öljyn syttymispiste on matalampi ja että siihen helposti muodostuu vaahtoa joka voi aiheuttaa ylikiehumisen.

ALTAAN TÄYTTÖ JA TYHJENNYS

Täyttö

- Käännä tyhjennysventtiiliin kahvaa.
- Täytä allas aina minimitäytöä osoittavaan merkkiin asti tai sen yläpuolelle

Tyhjennys

- Sammuta laite.
- Anna öljyn jäähdytä.
- Liitä jatke (jos sellainen on) tyhjennysventtiiliin.
- Aseta altaan rasvalle riittävän tilava astia poistoputken alle.
- Käännä poistoventtiiliin kahva rauhallisesti ylöspäin. Suorita valutus erityisellä varovaisuudella, **kuuma rasva voi aiheuttaa palovamman**.

PÄÄLLE- JA POISKYTKEMINEN

Termostaatin nupilla on seuraavat asennot:

- | | |
|---------|-------------------------|
| 0 | Off-asento (sammutettu) |
| 90 | Minimi lämpötila |
| 120-150 | Keskilämpötilat |
| 180 | Maximi lämpötila |

Päälekkytkeminen

- Käännä nuppi haluttuun lämpötilaan.
- Keltainen merkkivalo sytyy.
- Keltainen merkkivalo sammuu kun laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.

Sammuttaminen

- Käännä nuppi asentoon " 0 ".
- Keltainen merkkivalo sammuu.

14. KÄYTÖSTÄ POISTO VÄLIAIKASESTI

Suorita seuraavat toimenpiteet jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan:

- Puhdista ja kuivaa laite huolellisesti.
- Levitä ruostumattomille teräspinnoille ohut kerros suojaavaa öljyä.
- Jätä mahdolliset kannet auki.
- Sulje päähanat ja -katkaisijat.

Laitteen ottaminen käyttöön uudelleen:

- Tarkista laite huolellisesti.
- Käytä sähkölaitteet minimilämpötilalla vähintään 60 minuuttia.

Puhdistusohjeet

PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- Katkaise aina virransyöttö laitteeseen ennen puhdistustoi-menpiteitä.
- Puhdista laitteen ruostumattomat teräspinnat, keitto ja pais-toaltaat sekä keittolevyt ja parilat päivittääin.
- Pyydä valtuutettu huolto puhdistamaan laitteen sisäosat vä-hintään kaksi kertaa vuodessa.
- Älä koskaan käytä laitteen puhdistuksessa vesisuihkua tai painepesuria.
- Älä puhdista laitteen alla olevaa lattiaa tai hyllyä syövyttävillä aineilla.

RUOSTUMATTOMAT TERÄSPINNAT

- Puhdista laite kostealla kankaalla käyttäen vettä ja pesu-netta, edellyttäen ettei se ole hapanta tai sisällä hiovia aineita. Puhdista teräspinnan satiinikuvion suuntaisesti. Huutele ja kuivaa huolellisesti.
- Älä käytä teräsvillaa tai metallityökaluja.
- Älä käytä klooria sisältäviä aineita.
- Älä käytä teräviä esineitä jotka voivat naarmuttaa pintaa.

ALTAAN PUHDISTUS

- Puhdista allass vedellä, anna veden lämmetä kiehumispistee-seen. Lisää tarvittaessa rasvaa liuottavaa puhdistusainetta.
- Poista mahdolliset kalkkerirostumat kalkkipoistoaineella.

SUODATTIMET

Öljysuodattimen käyttö pidentää öljyn käyttökää ja takaa pa-remman paistotuloksen. Puhdista suodatin seuraavasti:

- Poista suodatin kiinnikkeestään
- Puhdista suodatin rasvaa hajottavalla puhdistusaineella
- Huutele suodatin ja kuivaa se
- Laita suodatin takaisin laitteeseen

Vaihda suodatin tarvittaessa.

YLLÄPITO-OHJEET

YLLÄPIDOSSA HUOMIOITAVAA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä ai-heutuneista vahingoista.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Katkaise aina virransyöttö laitteeseen ennen ylläpitotoimen-piteitä.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antami-en ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä nou-dattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattiipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnät löytyvät pakkauksesta ja laitteen typpikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloit laitteen osia.

KÄYTTÖÖNOTTO

Tarkista laitteen toiminta asennuksen ja mahdollisen kaasuty-pin vaihdon jälkeen. Jos laite ei toimi, kts "Vianetsintä".

SÄHKÖLLÄ TOIMIVAT LAITTEET

Käynnistä laite "Käytööhjeet" kappaleen mukaisesti ja tarkasta:

- vaiheiden virta-arvot.
- lämmityselementtien toiminta.

15. VIANETSINTÄ

SÄHKÖRASVAKEITIN

Laite ei lämpene

Mahdolliset syyt:

- Termostaatti viallinen.
- Lämmityselementtit viallisia.
- Turvatermostaatti lauennut.

Lämpötilaa ei voida säätää

Mahdolliset syyt:

- Termostaatti viallinen.

SV INSTALLATIONS- OCH ANVÄNDNINGSANVISNINGAR

Översättning av tillverkarens engelskspråkiga manual

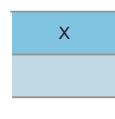
INNEHÄLLSFÖRTECKNING

Personlig skyddsutrustning.....	15
Kvarstående risker	16
Allmänt	17
1. UPPGIFTER OM APPARATEN	17
2. ALLMÄNNA RÅD	17
INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER	17
ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER	17
SERVICEFÖRESKRIFTER	17
RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER	17
3. SÄKERHETS- OCH STYRANORDNINGAR.....	17
SÄKERHETSTERMOSTAT	17
4. ÅTERVINNING AV FÖRPACKNING OCH APPARAT.....	17
5. RISKER PÅ GRUND AV BULLER.....	17
INSTALLATIONSANVISNINGAR	18
INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER	18
6. REFERENSER OCH FÖRORDNINGAR	18
7. HANTERING	18
8. UPPACKNING	18
9. PLACERING	18
11. ANSLUTNINGAR.....	18
13. IBRUKTAGNING	18
Användningsanvisningar.....	19
ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER	19
14. TILLFÄLLIG URBRUKTAGNING.....	19
Rengöringsanvisningar	20
RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER	20
UNDERHÄLLSANVISNINGAR.....	20
UNDERHÄLLSFÖRESKRIFTER.....	20
IBRUKTAGNING	20
15. FELSÖKNING	20
ELFRITÖS	20

Personlig skyddsutrustning

Nedan följer en sammanfattningsstabell över personlig skyddsutrustning som används under enhetens livslängd.

SKEDE	Skydds- kläder	Skydds- skor	Skydds- handskar	Skydds- glasögon	Hörsel- skydd	Skydds- mask	Skydds- hjälm
							
Transport		X					
Hantering		X					
Uppackning		X					
Montering		X					
Normaali käyttö	X	X	X (*)				
Justeringar		X					
Regelbunden ren- göring		X					
Periodisk rengöring		X	X				
Service		X	X (*)				
Demontering		X					
Skrotning		X					



Använd personlig skyddsutrustning

Personlig skyddsutrustning måste finnas tillgänglig eller användas vid behov

Ingen personlig skyddsutrustning krävs

(*) Handskar som används vid normal användning och underhåll måste vara värmebeständiga för att skydda händerna när användaren kommer i kontakt med heta delar av apparaten eller varma livsmedel (olja, vatten, ånga etc.).

Om användare, underhålls- / servicepersonal eller personer som använder utrustningen inte bär personlig skyddsutrustning kan de utsättas för kemiska faror som kan vara hälsoskadliga.

Kvarstående risker

Det finns risker på maskinen som inte helt har elimineras ur konstruktionssynpunkt eller med installation av lämpliga skyddsanordningar.

För att ge Kunden fullständig information, anges de kvarvarande riskerna som finns kvar på maskinen nedan: dessa handlingar anses olämpliga och är därför strängt förbjudna.

KVARSTÅENDE RISK	FARLIG SITUATION	WARNING
Halka eller falla	Användaren kan halka på golvet på grund av vatten eller smuts.	Använd halkskydd när du använder enheten.
Brännskador	Användaren rör avsiktligt enhetens delar.	Använd värmeskyddsutrustning när du använder apparaten.
Brännskador	Användaren berör avsiktligt heta ämnen (olja, vatten, ånga, etc.).	Använd värmeskyddsutrustning när du använder apparaten.
Elchock	Kontakt med strömförande elektriska komponenter under underhållsarbete medan strömmen är på. Användaren vidrör (med ett elverktyg eller utan att stänga av strömmen) liggande på ett vått golv.	Underhållsarbeten på enheten får endast utföras av kvalificerad personal utrustad med personlig skyddsutrustning mot elektriska stötar.
Elchock	Elektrisk stöt på grund av fel i jordningssystemet eller elektriska skyddsanordningar.	Utrusta apparatens strömförsörjning med skyddsanordningar i enlighet med gällande föreskrifter.
Falla från höjd	Användaren försöker nå enhetens övre delar på ett olämpligt sätt (t.ex. genom att använda en stege eller genom att klättra ovanpå enheten).	Använd inte ett olämpligt system för att enhetens övre delar (t.ex. genom att klättra på en stege eller genom att klättra på enheten).
Vältande föremål	Hantering enheten eller dess delar utan lämpliga medel.	Använd lämpliga lyftanordningar eller tillbehör vid hantering av enheten eller förpackningen.
Kemisk	Användaren kommer i kontakt med kemikalier (t.ex. tvättmedel, avkalkningsmedel etc.)	Använd lämpliga säkerhetsåtgärder. Se alltid säkerhetsdatablad och etiketter för den använda produkten. Använd personlig skyddsutrustning som rekommenderas i säkerhetsdatabladet.
Skärsår	Risk för skärsår (vassa delar och kanter) inuti apparaten under underhåll.	Underhåll ska endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning (snittresistenta handskar och kläder som täcker underarmen).
Klämsakdor	Användarens fingrar / händer kan komma i kläm vid hantering av rörliga delar.	Underhåll bör endast utföras av kvalificerad personal utrustad med personlig skyddsutrustning (handskar).
Ergonomi	Användaren använder enheten utan nödvändig personlig skyddsutrustning.	Användaren måste bära personlig skyddsutrustning vid hantering av enheten.

Allmänt

Detta kapitel innehåller information som alla användare bör känna till. Specifik information angående installation, användning mm. för aktuell apparat hittas längre fram i manualen.

1. UPPGIFTER OM APPARATEN

- Apparatens typskylt sitter innanför styrpanelen.
- Apparatens modell samt tillverkningsnummer finns även tryckta på förpackningen .

2. ALLMÄNNA RÅD

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följs.

INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparatens typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.
- Denna typ av utrustning är avsedd att användas i kommersiella applikationer som restauranger, kantiner, sjukhus och företag som bagerier, charkuteriaffärer etc., men är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.
- Se till att det inte finns vatten i bassängen innan du häller i olja.

ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följs.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Förvara denna manual på en säker plats som är känd för alla användare under hela enhetens livslängd.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar
- Låt en bemyndigad servicefirma se över apparaten två gånger per år. Tillverkaren rekommenderar att sluta ett serviceavtal.
- Denna apparat är avsedd för professionellt bruk och får därmed användas enbart av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillredning av livsmedel enligt anvisningarna. Att använda apparaten för andra ändamål är förbjudet.
- Låt inte apparaten gå på tomgång.
- Apparaten bör alltid övervakas under användning.
- Stäng av apparaten och bryt ström- och gastillförseln om apparaten inte skall användas på en tid eller om den får fel eller fungerar avvikande från det normala.
- Rengör apparaten enligt anvisningarna i "RENGÖRINGSANVISNINGAR".
- Förvara inte antändbart material i apparatens närhet. **BRANDFARA!**
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.

- Tumma inte på apparatens komponenter.
- Stäng luckor och lådor efter användning.

SERVICEFÖRESKRIFTER

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparatens typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter

RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER

- Rengör ytor av rostfritt stål, kokgrytor, bassänger och stekbord samt kokplattor och stekgaller dagligen.
- Låt en bemyndigad servicefirma rengöra apparatens inre delar två minst gånger i året.
- Det är förbjudet att använda vattendusch eller trycktvätt vid rengöring av apparaten.
- Rengör inte golvet eller hyllan under apparaten med frätande ämnen.
- Använd inte brandfarliga produkter för att rengöra apparaten.

3. SÄKERHETS- OCH STYRANORDNINGAR

SÄKERHETSTERMOSTAT

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följs .

- Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som bryter uppvärmningen om temperaturen stiger för högt.
- Återställ termostaten genom att trycka på termostatens återställningsknapp. OBS! Denna åtgärd får endast utföras av bemyndigad servicepersonal.

4. ÅTERVINNING AV FÖRPACKNING OCH APPARAT

FÖRPACKNING

Förpackningen består av miljövänliga material. De återvinningsbara plastmaterialen är:

- den genomskinliga skyddsplasten samt påsen för bruksanvisning och dysor (Polyeten - PE).
- band (Polypropen- PP) .

APPARAT

Apparaten är till 90% tillverkad av återvinningsbart material (rostfritt stål, aluminium, koppar...).

Då apparaten når slutet av sin ekonomiska livslängd och tas ur bruk, skall gällande direktiv och bestämmelser följas.

- Den måste kasseras på rätt sätt.
- Gör enheten oanvändbar innan den skrotas.

5. RISKER PÅ GRUND AV BULLER

- Vid luftburna buller är den A-vägda ljudtrycksnivån under 70 dB (A).

INSTALLATIONSANVISNINGAR

INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följs.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll .
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparatens typ- och modellteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter .

6. REFERENSER OCH FÖRORDNINGAR

Installation av denna apparat skall utföras i enlighet med gällande direktiv och bestämmelser.

7. HANTERING

Förpackningen innehåller varningsskyltar som anger de försiktighetsåtgärder som ska vidtas vid hantering av enheten för att undvika skador. Enheten får endast hanteras med lämplig utrustning. Om du använder lyftutrustning som truckar eller liknande, se till att apparaten står stabilt.

8. UPPACKNING

Packa upp förpackningen genast efter leverans och granska att alla delar är med och hela. Meddela leverantören om brister och fel genast.

- Tag bort emballaget.
- Några delar skyddas av en plastfilm, som bör avlägsnas noggrant. Eventuellt lim som blivit kvar på apparaten bör avlägsnas noggrant med lämpligt medel.

9. PLACERING

- Apparatens mått samt anslutningarnas placering visas på installationsbilderna i början av denna manual.
- Apparaten kan installeras enskilt eller tillsammans med andra enheter i samma serie.
- Apparaten får inte integreras så att service förhindras.
- Lämna ett utrymme på minst 10 cm mellan apparaten och väggtytor. Detta utrymme kan vara mindre om väggen skyddats med oantändlig värmeisolering.
- Justera apparaten med hjälp av de justerbara fötterna så den står vågrätt.
- En bordsmonterad apparat som väger mindre än 40 kg som installeras separat måste fixeras med hjälp av de medföljande flänsförsedda fötterna.

INSTALLATION PÅ STATIV ELLER KONSOL

Följ instruktionerna för den typ av stöd som används.

IHOPKOPPLING AV APPARATER

- Placera enheterna sida vid sida och justera övre delarna till samma höjd.
- Koppla ihop enheterna med hjälp av de speciella anslutningsremarna som tillhandahålls på begäran.

11. ANSLUTNINGAR

Anslutningarnas dimensioner och placeringar framgår av installationsritningarna i början av denna manual .

ELANSLUTNING

Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt .

Denna symbol  varnar för HÖG SPÄNNING, FARA FÖR ELSTÖT.

- Enheten måste vara utrustad med en extern huvudbrytare som helt kopplar bort alla poler från elnätet vid överspänningsklass III. Huvudströmbrytaren måste installeras i närheten av enheten på en plats med fri åtkomst. Det högsta tillåtna spänningssläckaget är 1mA / kW
- Matarkabeln bör vara av gummi och minst enligt typ H 05 RN-F eller H07RN-F (se "TEKNISKA DATA").
- Anslut kabeln till apparatens kopplingsplint enligt kopplings-schemat som följer med apparaten.
- Fixera kabeln med dragavlastaren.
- Skydda kabeln på yttre sidan av apparaten med ett styvt plast- eller metallrör.
- Om matarkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller en auktoriserad service för att undvika risker.

JORDNING OCH POTENTIALUTJÄMNING

Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag. Anslut jordkabeln till kopplingsplinten märkt med .

Apparaten bör anslutas till en potential utjämnnare. Anslut kabeln till kopplingsplinten märkt med . Denna symbol indikerar att apparaten måste anslutas till ett system för potentialutjämning i enlighet med gällande föreskrifter.

13. IBRUKTAGNING

Se "UNDERHÅLL".

Användningsanvisningar

ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följs.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Förvara denna manual på en säker plats som är känd för alla användare under hela enhetens livslängd.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar
- Låt en bemyndigad servicefirma se över apparaten två gånger per år. Tillverkaren rekommenderar att sluta ett serviceavtal.
- Denna apparat är avsedd för professionellt bruk och får därmed användas enbart av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillredning av livsmedel enligt anvisningarna. Att använda apparaten för andra ändamål är förbjudet.
- Låt inte apparaten gå på tomgång. Förvärmt endast ugnen före användning.
- Apparaten bör alltid övervakas under användning.
- Stäng av apparaten och bryt ström- och gastillförseln om apparaten inte skall användas på en tid eller om den får fel eller fungerar avvikande från det normala.
- Rengör apparaten enligt anvisningarna i "RENGÖRINGSANVISNINGAR".
- Förvara inte antändbart material i apparatens närhet. BRANDFARA!
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.
- Stäng luckor och lådor efter användning.
- Användning av personlig skyddsutrustning rekommenderas, maten kan vara mycket het, risk för brännskador.
- När du använder apparaten kan golvet runt apparaten bli halt: var försiktig och vidta alla nödvändiga åtgärder för att förhindra fara.
- Var försiktig när du hanterar tillbehör (t.ex. pannor) och apparatens rörliga delar av apparaten så att rätt position används.
- Denna typ av utrustning är avsedd att användas i kommersiella applikationer som restauranger, kantiner, sjukhus och företag som bagerier, charkuteriaffärer etc., men är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.

BRUKSANVISNINGAR FÖR ELFRITÖS

ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER

- Fritösen är avsedd för tillredning av livsmedel i olja eller fast fett.
- De livsmedel, som skall friteras, skall vara så torra som möjligt. Våta råvaror orsakar skum på oljan och får den att skumma över.
- Fyll på oljebassängen alltid då oljemängden sjunker under minimi-markeringen. För liten mängd olja utgör en risk för överhettning (BRANDFARA). Försäkra före oljepåfyllning att det inte finns vatten i bassängen.
- Häll olja i brunnen upp till den nivå som anges av referensmärket på brunnens bakre/sidovägg.
- Smält fettet innan det hålls i bassängen om fast fett används. Lämna inte fettet i bassängen efter användning

- Sänk korgen med produkter långsamt ner i oljan för att förhindra att oljan börjar skumma. Avbryt nedsänkningen och vänta några sekunder innan korgen sänks helt ner i oljan om stora mängder skum uppstår.
- Starta inte apparaten utan olja eller fett i bassängen.
- Medan fritösen är på måste oljenivån hållas i nivå med eller över minimimärket som anges på brunnens bakre vägg
- Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som bryter uppvärmningen om temperaturen stiger för högt.
- Fäst särskild uppmärksamhet åt det faktum att gammal olja/fett samt matrester minskar oljans/fettets antändningstemperatur och ökar oljans/fettets tendens att koka plötsligt och skumma vilket kan resultera i att oljan/fettet kokar över.

PÅFYLLNING OCH TÖMNING AV BASSÄNGEN

Påfyllning

- Vrid tömningsventilens handtag.
- Fyll på med olja till minimi-markeringen eller över den .

Tömning

- Stäng av apparaten.
- Låt oljan svalna.
- Anslut förlängningen (om sådan finns) till tömningsventilen.
- Placera ett kärl som rymmer bassängens olja under röret.
- Vrid tömningsventilens spak försiktigt uppåt. Iakta speciell varsamhet, den heta oljan kan **förorsaka brännskada**.

TILL- OCH FRÄNSLAGNING

Termostatens vred har följande lägen:

0	Off (avstängd)
90	Minsta temperatur
120-150	Mellantemperaturer
180	Högsta temperatur

Tillslagning

- Vrid termostatens vred till önskat läge
- Den gula signallampan tänds.
- Den gula signallampan släcknar då inställd temperatur nås .

Fränslagning

- Ställ termostatens vred i läget "0".
- Den gula signallampan släcknar.

14. TILLFÄLLIG URBRUKTAGNING

Utför följande åtgärder om apparaten inte skall användas på en tid:

- Stäng samtliga huvudbrytare och ventiler
- Rengör och torka noggrant av apparaten.
- Bred ett tunt skikt skyddande olja på de rostfria ytorna.
- Lämna locken öppna.
- Stäng ventiler och bryt av strömförslingen med huvudströmbrytaren.

Återibruktagning:

- Granska apparaten noggrant.
- Låt elapparater stå på med minsta värme i minst 60 minuter .

Rengöringsanvisningar

RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följs.

- Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.
- Rengör ytor av rostfritt stål, kokgrytor, bassänger och stekbord samt kokplattor och stekgaller dagligen.
- Låt en bemyndigad servicefirma rengöra apparatens inre delar minst två gånger i året.
- Det är förbjudet att använda vattendusch eller trycktvätt vid rengöring av apparaten.
- Rengör inte golvet eller hyllan under av apparaten med frätande ämnen.

YTOR AV ROSTFRITT STÅL

- Rengör apparaten med en fuktig duk och använd vatten och rengöringsmedel, som inte är surt eller innehåller skurpartiklar. Rengör i riktning med stålytans satinmönster. Skölj med rent vatten och torka noggrant med en duk .
- Använd inte stålull eller verktyg av metall.
- Använd inte klorbaserade ämnen.
- Använd inga vassa föremål som kan skada ytan .

RENGÖRING AV BASSÄNGEN

- Rengör bassängen genom att hetta upp vattnet till kokpunkten. Applicera vid behov fettlösande rengöringsmedel.
- Avlägsna eventuell kalkbildning med avkalkningsmedel.

OLJEFILTER

Användning av oljefilter förlänger oljans livslängd och garanterar ett bättre stekresultat. Rengör filtret enligt fölande:

- Avlägsna filtert från hållaren
- Rengör filtret med ett fettlösande rengöringsmedel
- Skölj filtret noggrant och torka det
- Placera filtret tillbaka i apparaten

Byt ut filtreten vid behov.

UNDERHÅLLSANVISNINGAR

UNDERHÅLLSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följs.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan underhållsåtgärder utförs.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattenätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparatens typ- och modellbezeichningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

IBRUKTAGNING

Efter installation eller underhåll, kontrollera apparatens funktion. I händelse av något fel, se nästa avsnitt "Felsökning".

ELENHETER

Slå på apparaten enligt anvisningarna och påminnelserna för användning som ges i kapitel "Användningsanvisningar" och kontrollera

- fasernas spänningsvärden.
- värme-elementens funktion .

15. FELSÖKNING

ELFRITÖS

Apparaten blir inte varm

Möjliga orsaker:

- Felaktig termostat
- Felaktiga värme-element.
- Säkerhetstermostaten har löst ut.

Temperaturen kan ej justeras

Möjliga orsaker:

- Felaktig termostat.

EN INSTALLATION AND USER MANUAL

Manufacturers original documentation

INDEX

Personal Protective Equipment	22
Residual risk	23
General information	24
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	24
2 GENERAL PRESCRIPTIONS	24
REMINDERS FOR THE INSTALLER	24
REMINDERS FOR THE USER	24
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	24
REMINDERS FOR CLEANING	24
3. SAFETY AND CONTROL DEVICES	24
SAFETY THERMOSTAT	24
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE	24
5. RISKS DUE TO NOISE	24
Instructions for installation	25
REMINDERS FOR THE INSTALLER	25
6. REFERENCE STANDARDS AND LAWS	25
7. HANDLING	25
8. UNPACKING	25
9. POSITIONING	25
11. CONNECTIONS	25
13. COMMISSIONING	25
Instructions for use	26
REMINDERS FOR THE USER	26
14. PROLONGED DISUSE	26
Instructions for cleaning	27
REMINDERS FOR CLEANING	27
Instructions for maintenance	27
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	27
COMMISSIONING	27
15 TROUBLESHOOTING	27
ELECTRIC FRYERS	27

Personal Protective Equipment

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

PHASE	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrappling		X					

	X	PPE REQUIRED
		PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY
		PPE NOT REQUIRED

(*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of Personal Protective Equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

Residual risk

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual antislip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the Personal Protective Equipment recommended in the safety data sheets.
Cuts	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
Crushing	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
Ergonomics	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with Personal Protective Equipment.

General information

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters ("INSTRUCTIONS FOR").

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.
- Before pouring in oil make sure that there is no water in the well.

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR CLEANING".

- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Close doors and drawers after use.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.

3. SAFETY AND CONTROL DEVICES

SAFETY THERMOSTAT

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation, press the thermostat reset button. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover and the bags containing the instructions manual (made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).

APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper...).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

5. RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

Instructions for installation

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

6. REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with current regulations.

7. HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

8. UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

9. POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet.
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height.
- Unite the appliances using the special unionjoint-coverings supplied upon request

11. CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.

If used, the symbol  indicates:
CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

13. COMMISSIONING

See Chapter "INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

Instructions for use

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

USING THE ELECTRIC FRYER

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for frying food in oil or solid fat.
- Do not place large pieces of food or food that is dripping with water in the well because this action may produce splashes of boiling oil and cause the oil to overflow.
- Top up the oil level whenever it falls below the minimum reference mark (fire hazard). Before pouring in oil make sure that there is no water in the well.
- Pour oil into the well up to the level indicated by the reference mark on the well rear/side wall.
- When using solid fat, melt the fat separately before pouring it into the well. Do not leave the fat in the well when you have finished cooking.

- Gradually immerse the basket containing the food to be fried into the boiling oil and take care that the resulting foam does not spill over the sides of the well. If this should occur, stop immersing the basket and wait for a few seconds.
- Do not activate the heating system when there is no oil or fat in the well.
- While the fryer is on, the oil level must be maintained in correspondence with or above the minimum level mark indicated on the rear wall of the well.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- You have to pay particular attention to the fact that the old fat and oil and the dirt, have a reduced ignition temperature and will increase its tendency to boil suddenly and the foam, which results, may overflow.

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

- Turn handle of the drain valve.
- Fill the well until the water is level with or above the minimum level (bottom mark) indicated on the rear wall of the well.

Emptying

- Switch the heating off .
- Wait for the oil to cool.
- Connect the extension (if present) to the drain valve.
- Place a suitable receptacle to hold the drained oil under the drain extension.
- Turn the drain valve handle slowly. Use caution when carrying out this procedure. DANGER of scalding from hot oil.

SWITCHING ON AND OFF

The thermostat control knob has the following positions:

0	Off
90	Minimum cooking temperature
120-150	Intermediate temperatures
180	Maximum cooking temperature

Switching on

- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The yellow indicator light switches on.
- The yellow indicator light switches off when the appliance reaches the set temperature.

Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".
- The yellow indicator light switches off .

14. PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Leave lids open.
- Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

Instructions for cleaning

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

COOKING TANKS

- Clean the wells by bringing the water to the boil, with the addition of grease remover detergent if necessary.
- Remove any limescale deposits with a proprietary limescale remover

FILTERS

The use of oil filters prolongs the life of the oil and, if the oil is reused, guarantees better cooking of the food. To clean the filter, extract it from its seat; if the filter is greasy, wash it with a degreasing soap, rinse and dry. When the procedure is concluded refit the filter in its seat. When the filter is deteriorated it must be renewed.

Instructions for maintenance

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components

COMMISSIONING

Following installation or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph "Troubleshooting".

ELECTRICAL APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR USE" and check:

- The current values of each phase.
- The correct operation of the heating elements.

15 TROUBLESHOOTING

ELECTRIC FRYERS

The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted..

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.



www.metos.com