



HU

Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyháihoz, de nem alkalmazható ételek folyamatos, tömeges előállítására.

A készülékek telepítése, elhelyezése és/vagy rögzítése, illetve az elektromos hálózatba való csatlakoztatása során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd az "ÜEMBE HELYEZÉS" és "ELEKTROMOS BEKÖTÉS" bekezdéseket.

A készülékek használata és működés során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd a "HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ" bekezdést.

A készüléket nem szabad vízsugárral vagy gőztisztítóval tisztítani.

Figyelmeztetés!

Mielőtt bármilyen művelethez hozzáfekdene, kapcsolja ki a központi áramkapcsolót.

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválást. Az érinkezők nyitó távolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak. Ha a központi áramkapcsoló meghibásodott, azt csak a gyártó vagy a szervíz szolgáltatás, vagy egy hasonló képesítéssel rendelkező személy cserélheti ki.

Teljesítmény kiegyenlítés

A berendezést teljesítmény kiegyenlítő rendszerhez kell kapcsolni. A csatlakoztató sorkapocs az áramellátás huzal közvetlen közelében található.

A következő szimbólummal ellátott:



Figyelem: a leeresztő csap kinyitásakor a berendezésben található forró folyadék kifolyik.

Rendeltetésszerű használat:

Ezek a készülékek professzionális felhasználásra, és kizárólag az ételek sütésére készültek.

Minden más felhasználás helytelen.

Az olaj szintje nem lehet soha a minimum szint alatt, mivel az tűzveszélyes. Az olaj ürítésekor bizonyosodjon meg róla, hogy az olaj már kihűlt és csak akkor nyissa meg az olaj leeresztő csapot. ❗(lásd 2-es ábra).

Figyelmeztetések:

Pálmaolaj vagy más, 200 °C feletti füstölési pontú olaj használata javasolt. A füstölési pont a fimonítás foka, a magok fajtája, a szezon alakulása és a művelési technikák szerint változhat. A füstölési pont csökkenhet - akár jelentősen is -, ha az olaj nem megfelelő módon van tárolva (ne feledjük, hogy fénytől és hőtől óvni kell), vagy ha már előzőleg sütéseknél használták.

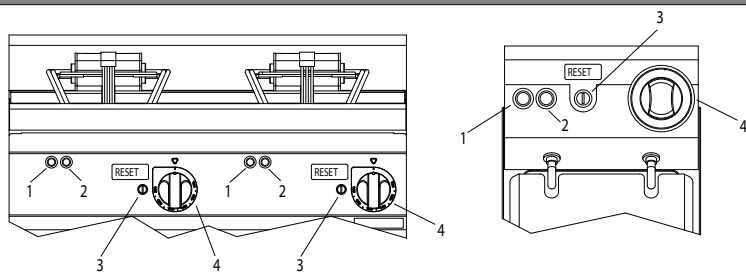
Állott olaj használata javasolt, mivel a hosszan tartó használat csökkenti a gyúlékonysági hőmérsékletet és megnöveli a hirtelen forrásra való hajlamot.

Különösen nagyméretű vagy nem lecsöpögtetett ételek az olaj hirtelen forrását okozhatják.

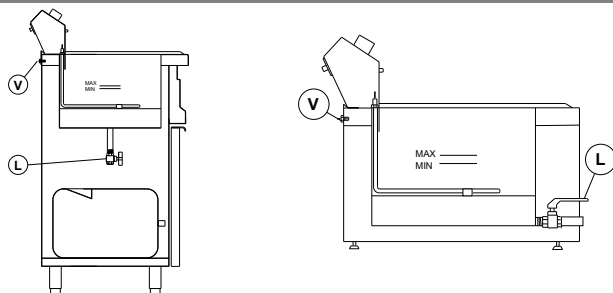
A karbantartást szakembereknek kell elvégezniük.

Ne szórjon vizet közvetlenül a gépre, hogy ne okozza a készülék károsodását.

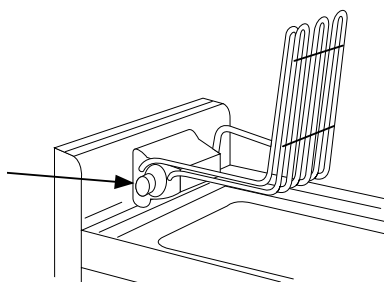
1



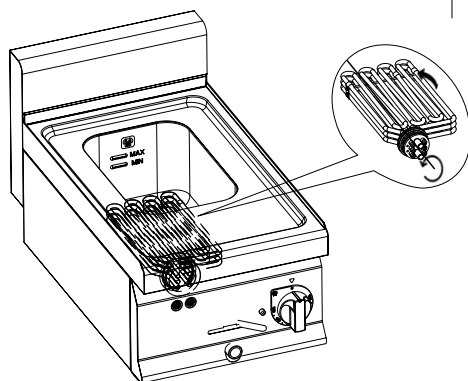
2



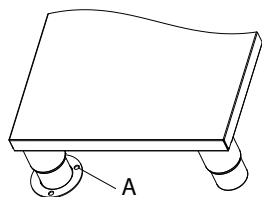
3



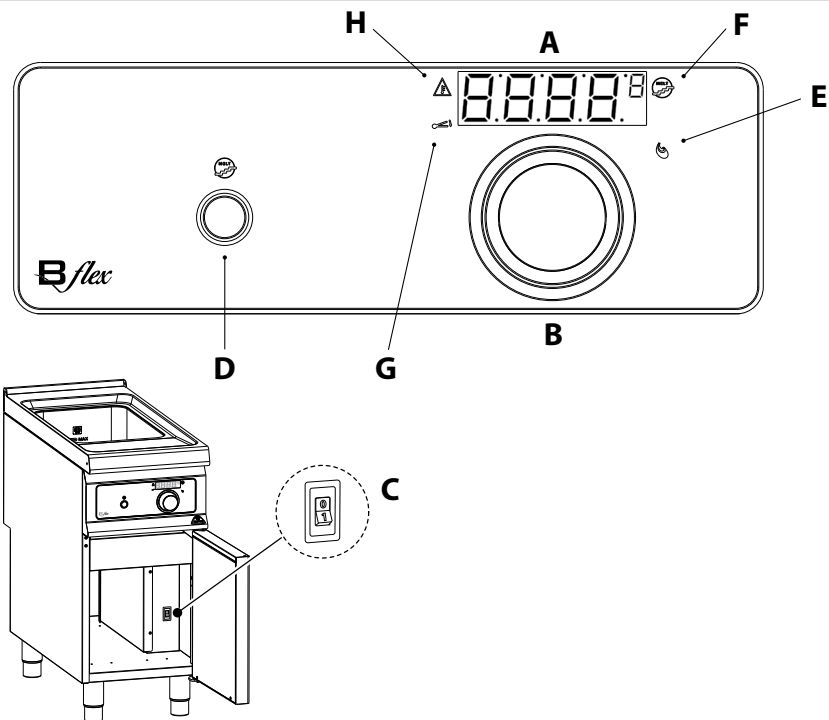
3A



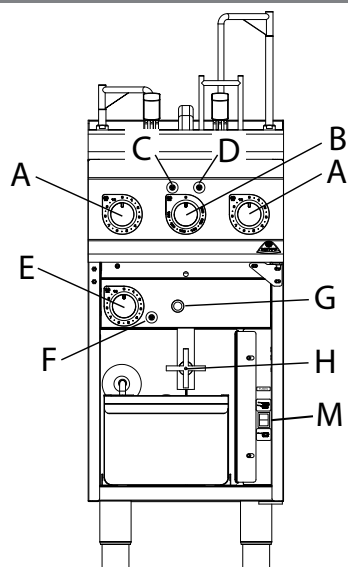
4



6

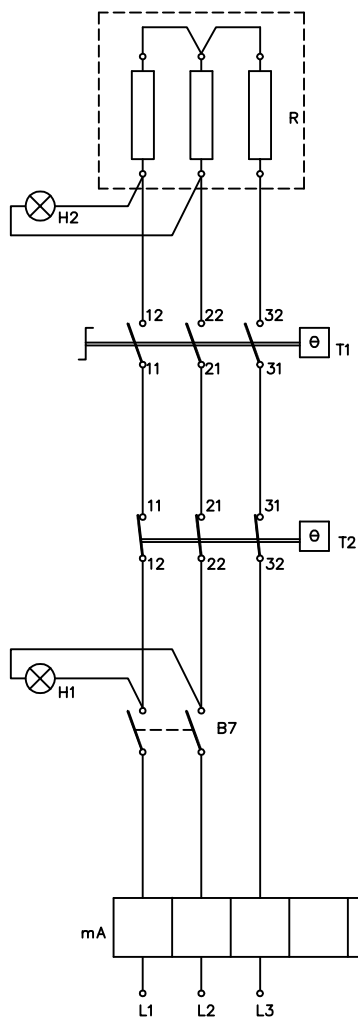


7





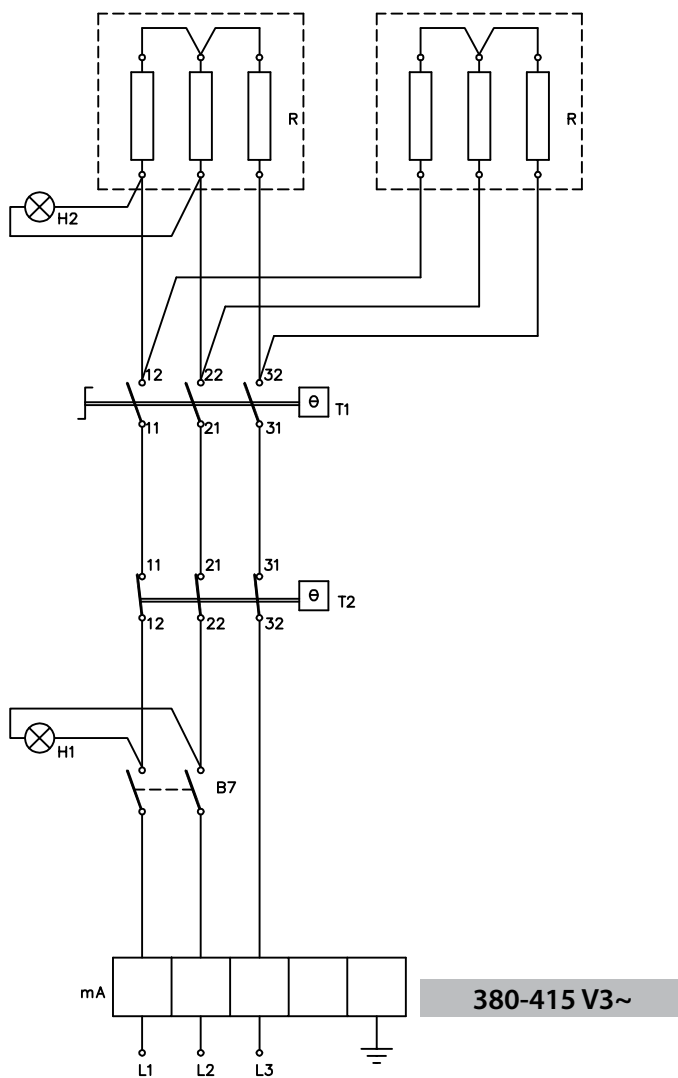
ELT 12 B-E · ELT 12+12 B-E · ELT 12 M-E · ELT 12+12 M-E · ELT 18 B-E ·
ELT 18+18 B-E · ELT 18 M-E · ELT 18+18 M-E



380-415 V3~

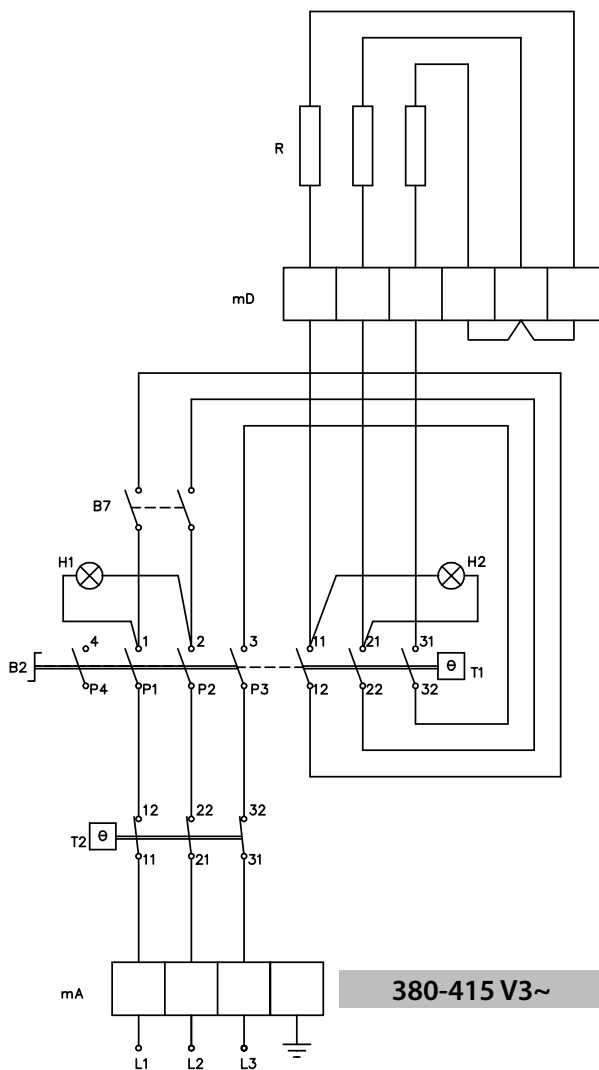


ELT 30B · ELT 30M



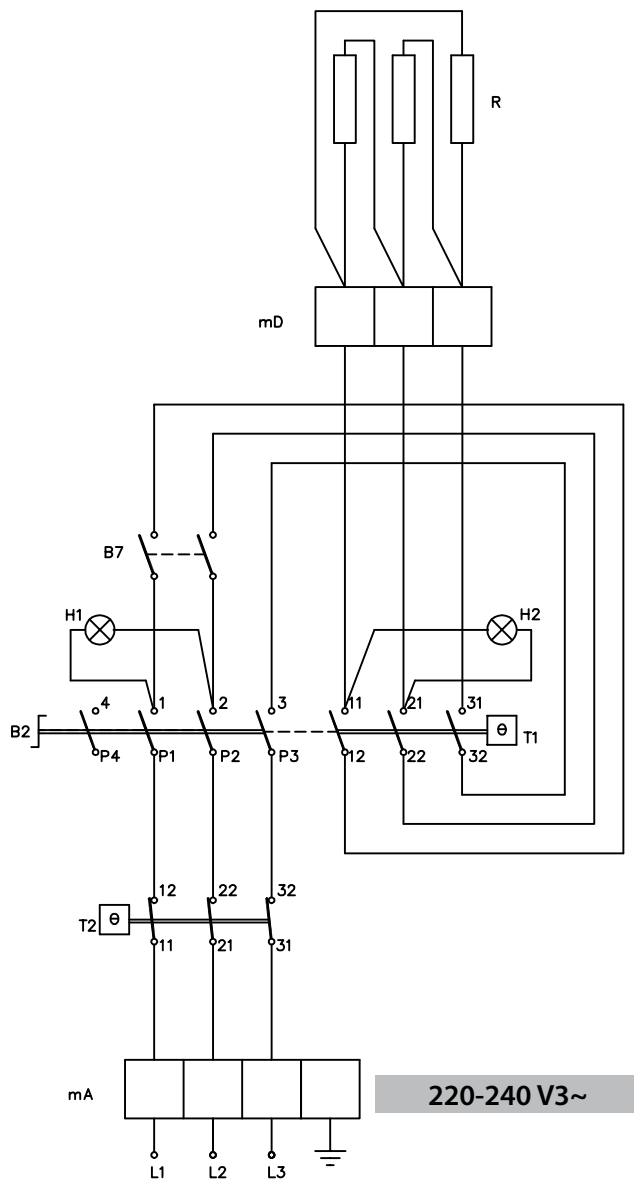


E6F10-3B · E6F10-3BS · E6F10-3M · E6F10-3MS · E7F10-4B ·
E7F10-4BS · E7F10-4M · E7F10-4MS · SE7F10-4B · SE7F10-4M



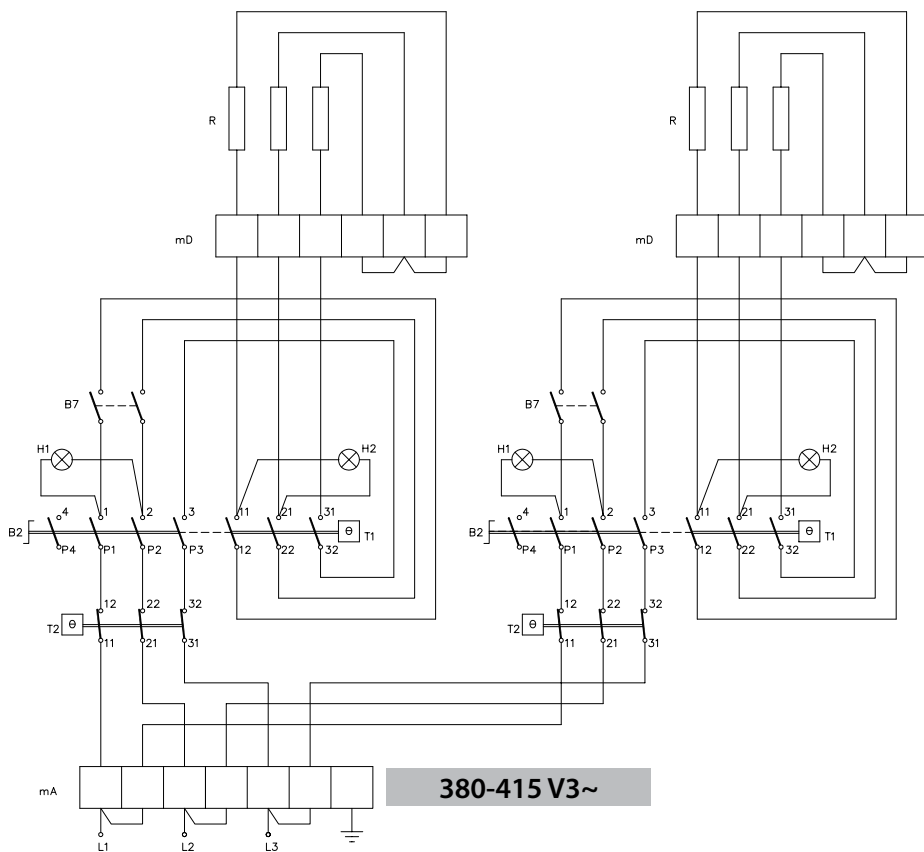


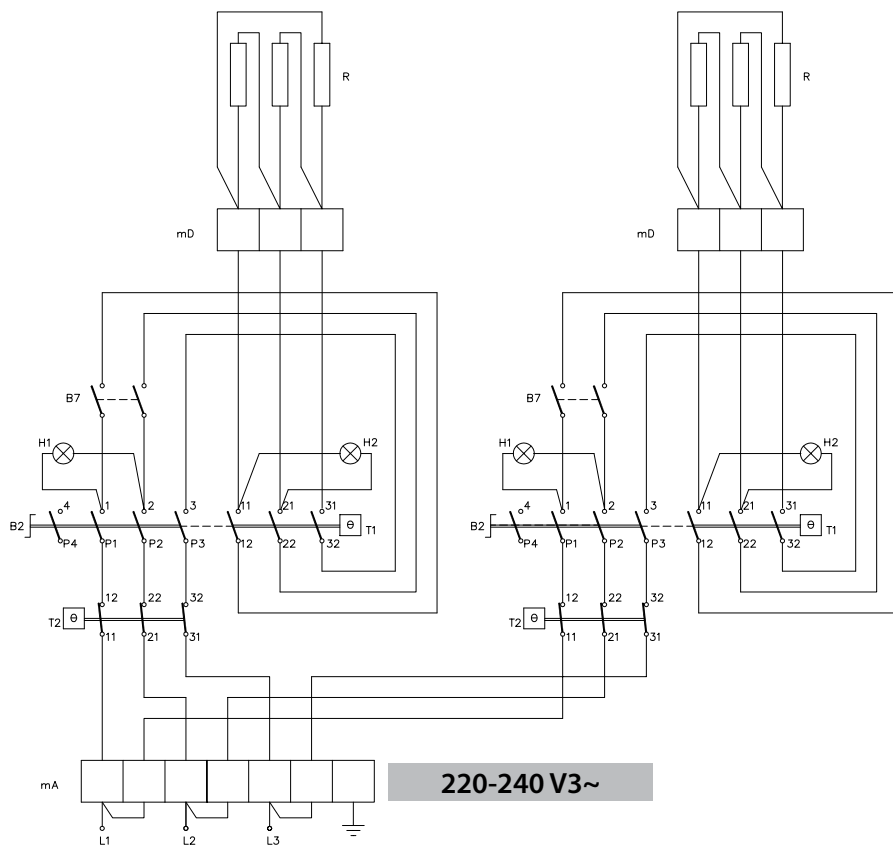
E6F10-3B · E6F10-3M · E7F10-4B · E7F10-4M





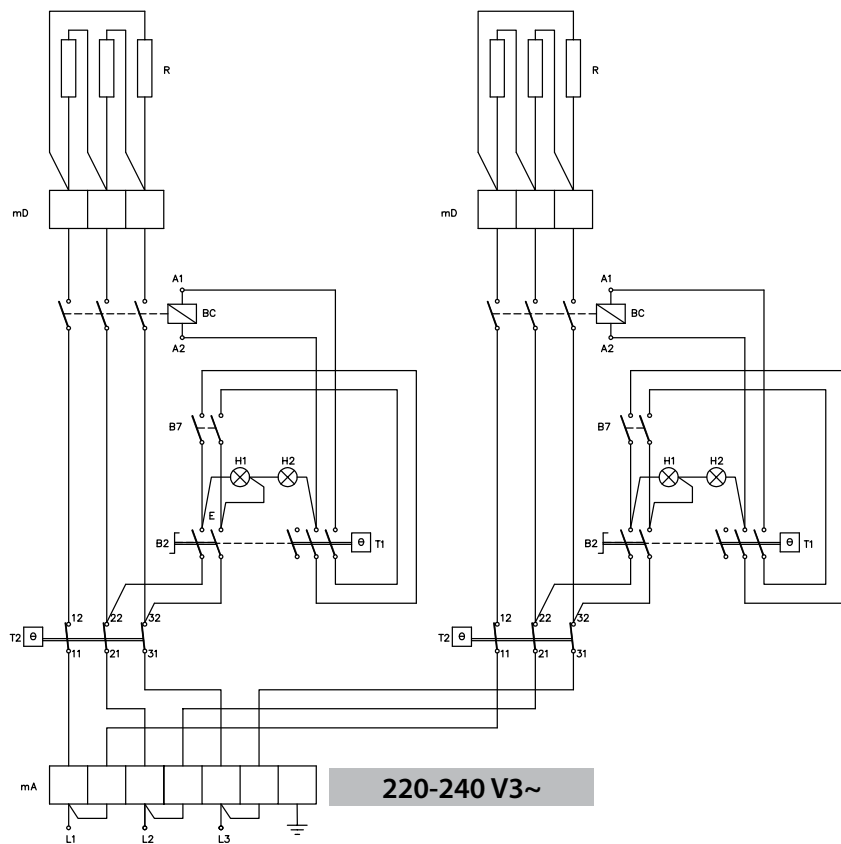
E6F10-6B · E6F10-6BS · E6F10-6M · E6F10-6MS · E7F10-8B · E7F10-8BS
E7F10-8M · E7F10-8MS · SE7F7+7-4M · E9F7+7-4M · SE9F7+7-4M



**E6F10-6B · E6F10-6M · E7F10-8B · E7F10-8M**

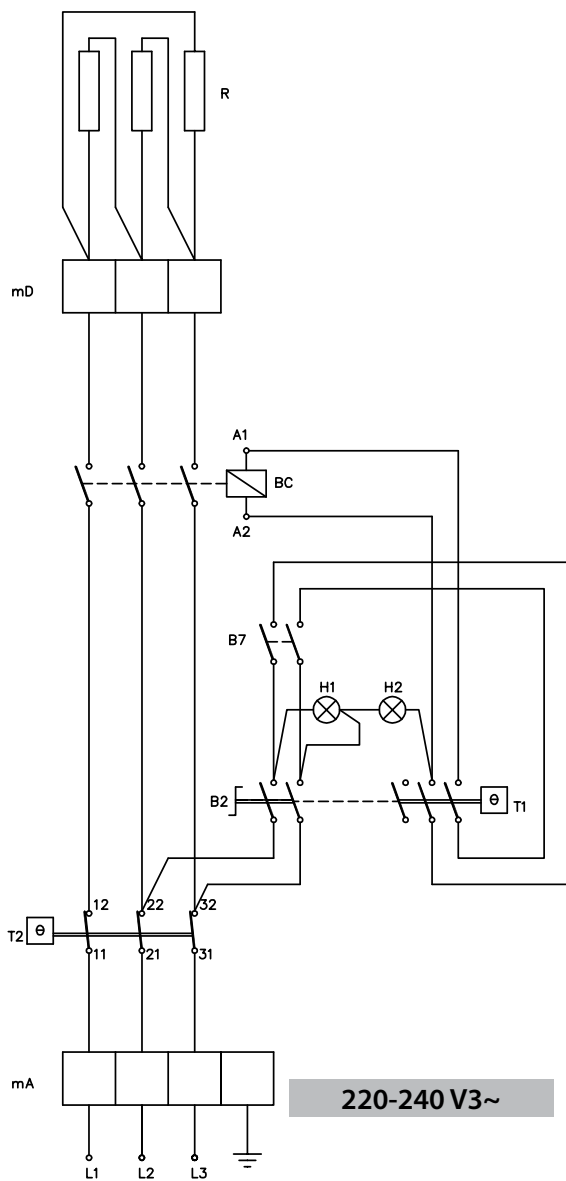


SE7F7+7-4M · E9F7+7-4M · SE9F7+7-4M



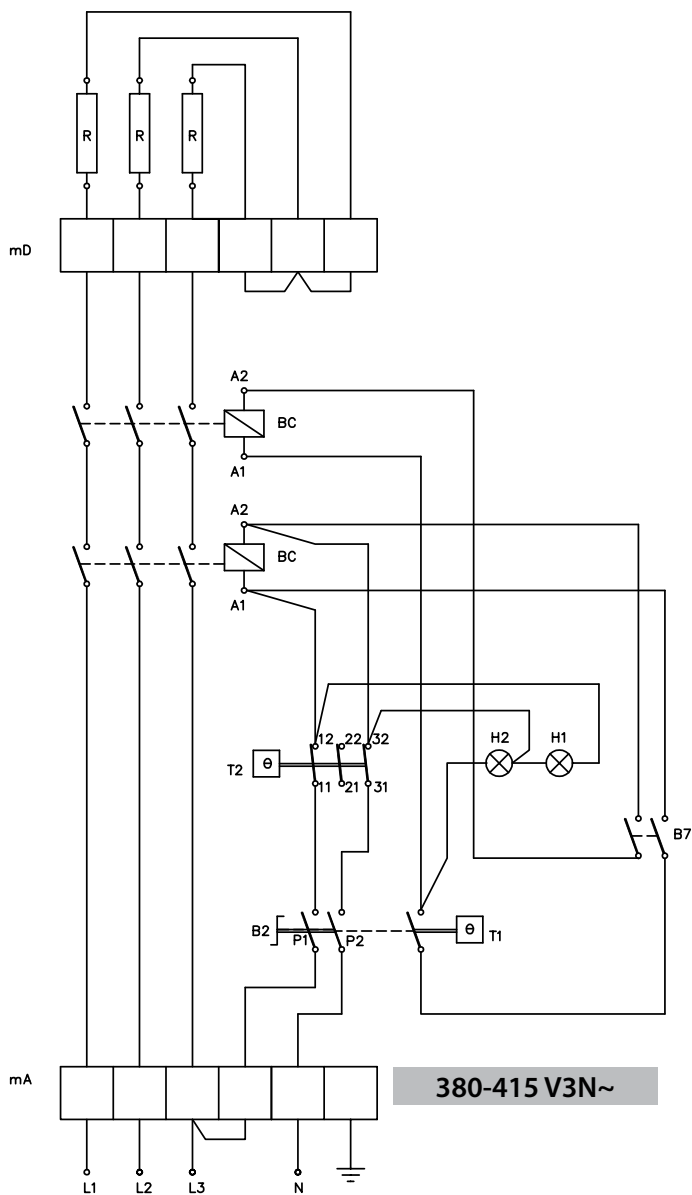


SE7F10-4M - E7F10-4MS



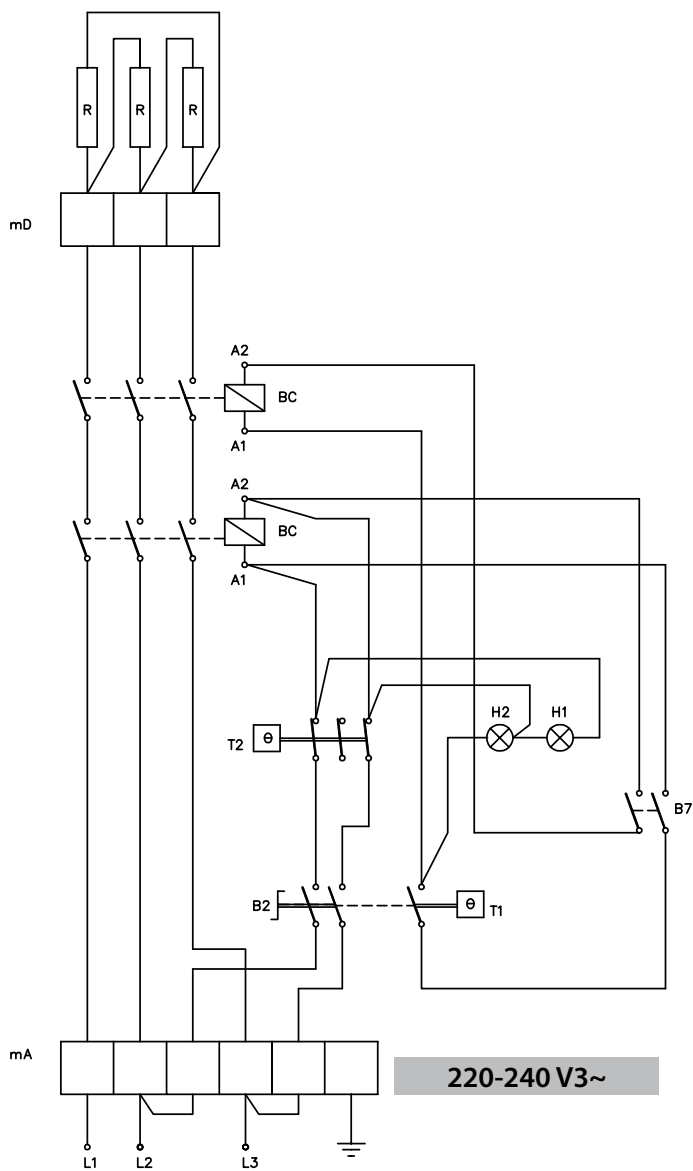


**E7F18-4M · E7F18-4MS · E9F18-4M · SE9F18-4M · E9F22-4M
SE7F18-4MS · LXE9F18-4**



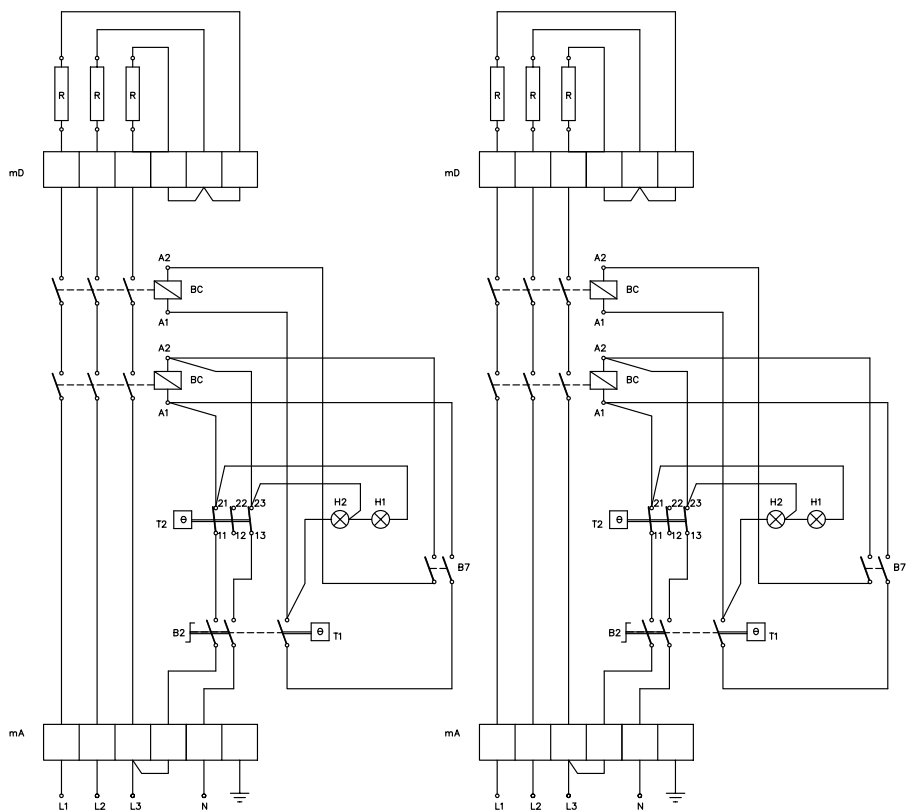


E7F18-4M · E7F18-4MS · E9F18-4M · SE9F18-4M · E9F22-4M
SE7F18-4MS · LXE9F18-4

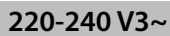


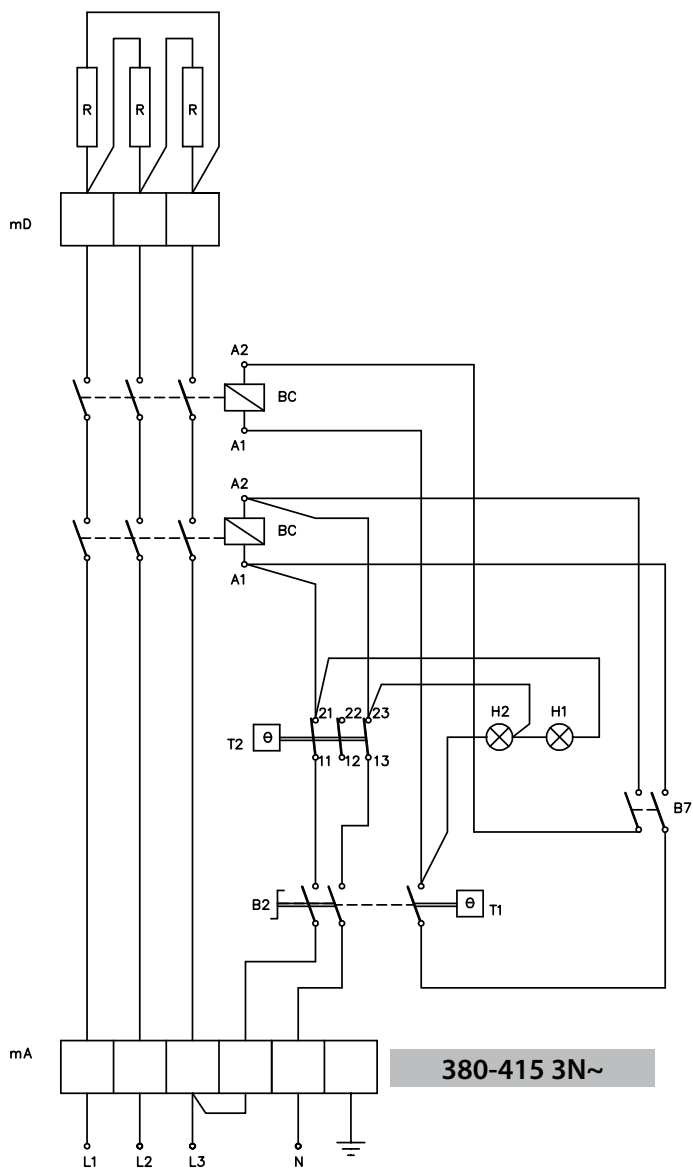


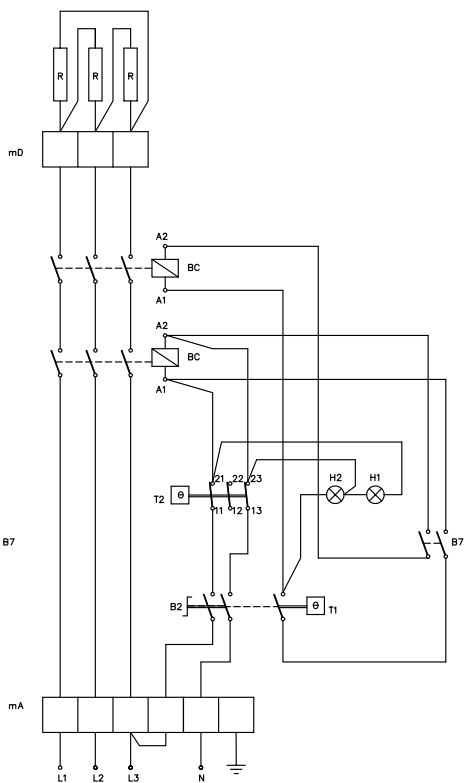
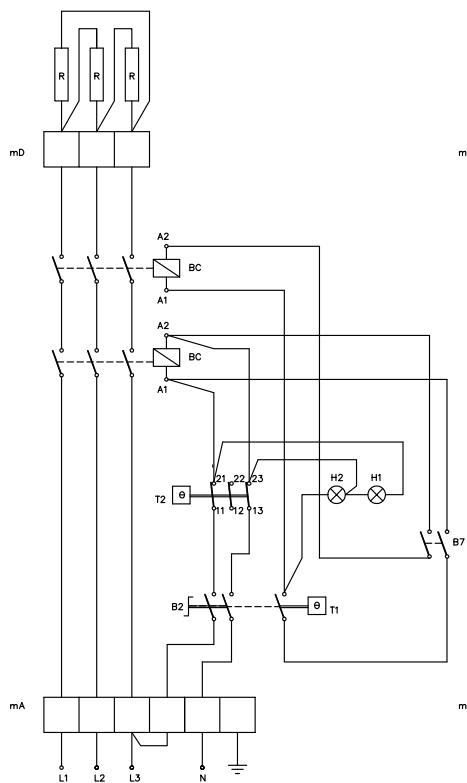
E7F18-8M · E7F18-8MS · E9F22-8M



380-415 V3N~

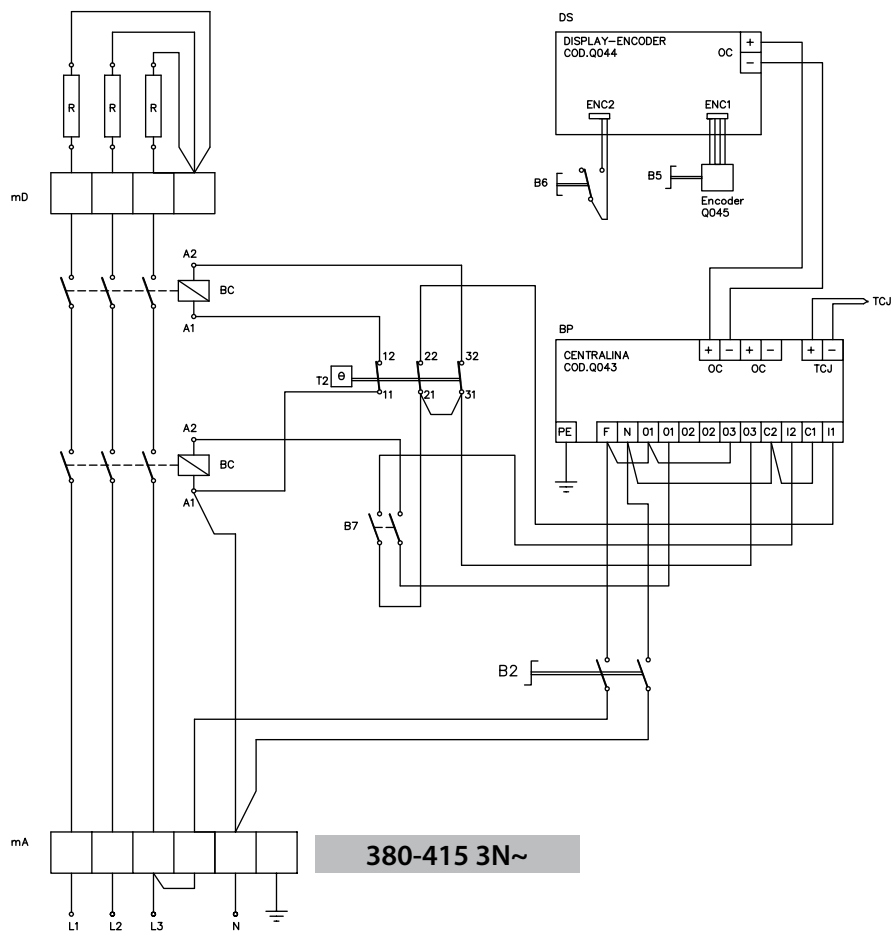




**E9F22-8MS · SE9F22-8MS****380-415 3N~**

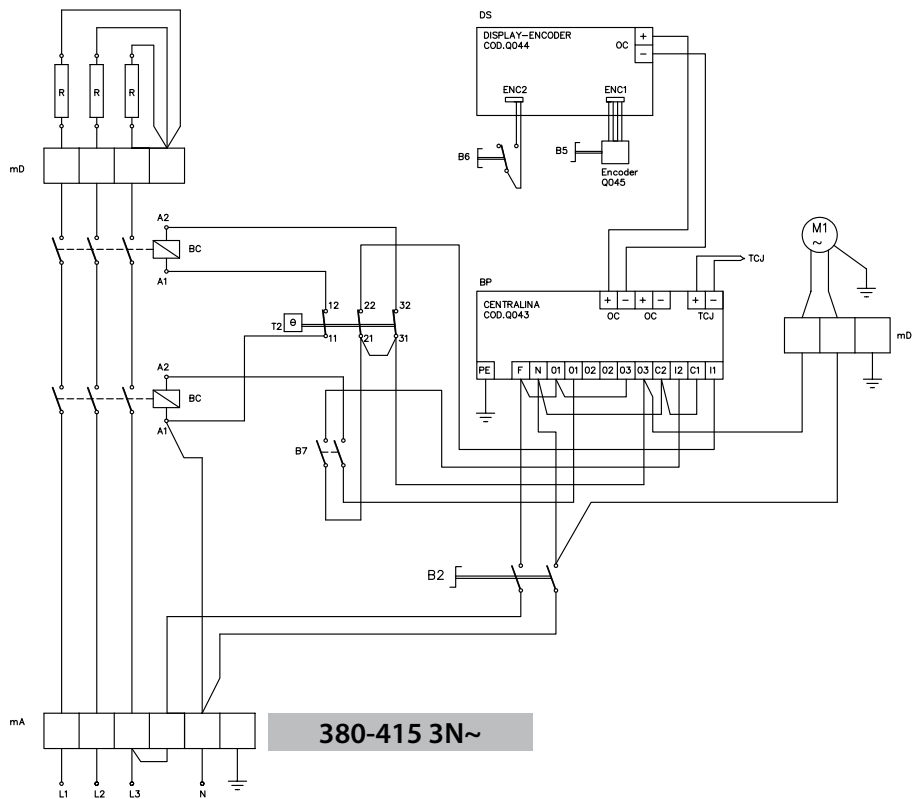


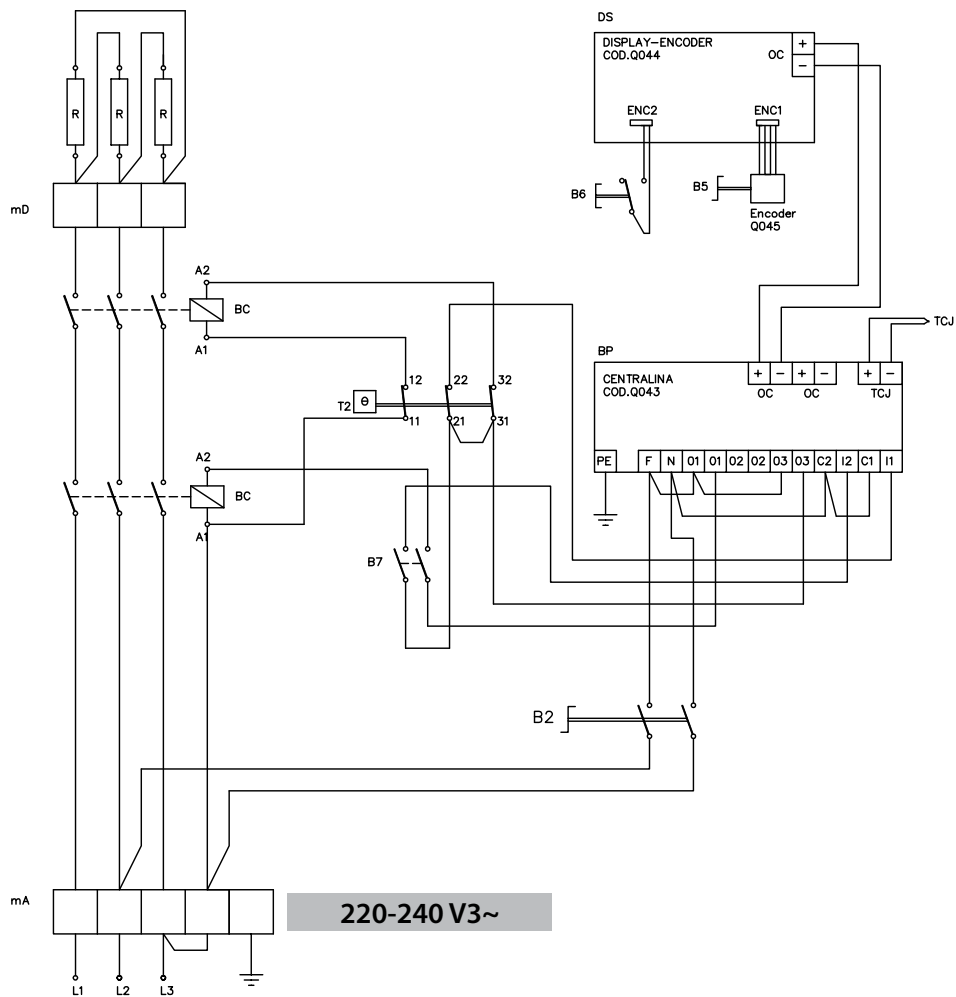
**LXE9F18-4-BF · SE9F18-4M-BF · E9F18-4M-BF ·
E9F18-4MS-BF · E9F22-4M-BF · [E9F22-8M-BF] x 2**





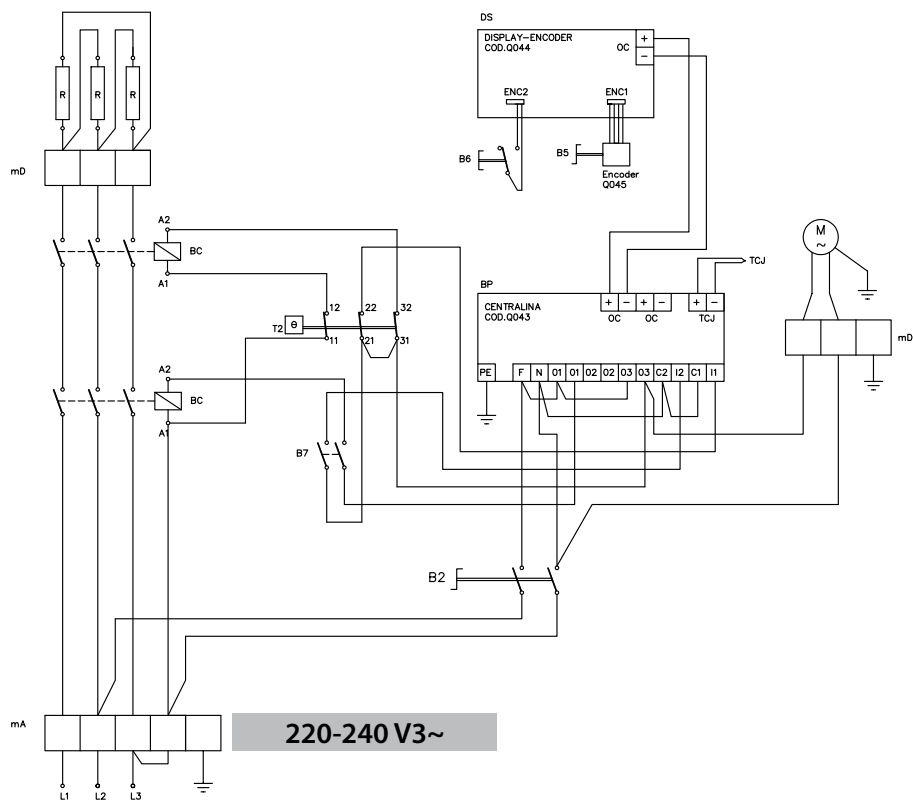
SE7F10-4M-BF · SE7F18-4MS-BF · E7F18-4M-BF · E7F18-4MS-BF
[E7F18-8M-BF · E7F18-8MS-BF] x2




LXE9F18-4-BF · SE9F18-4M-BF · E9F18-4M-BF · E9F22-4M-BF · [E9F22-8M-BF] x 2


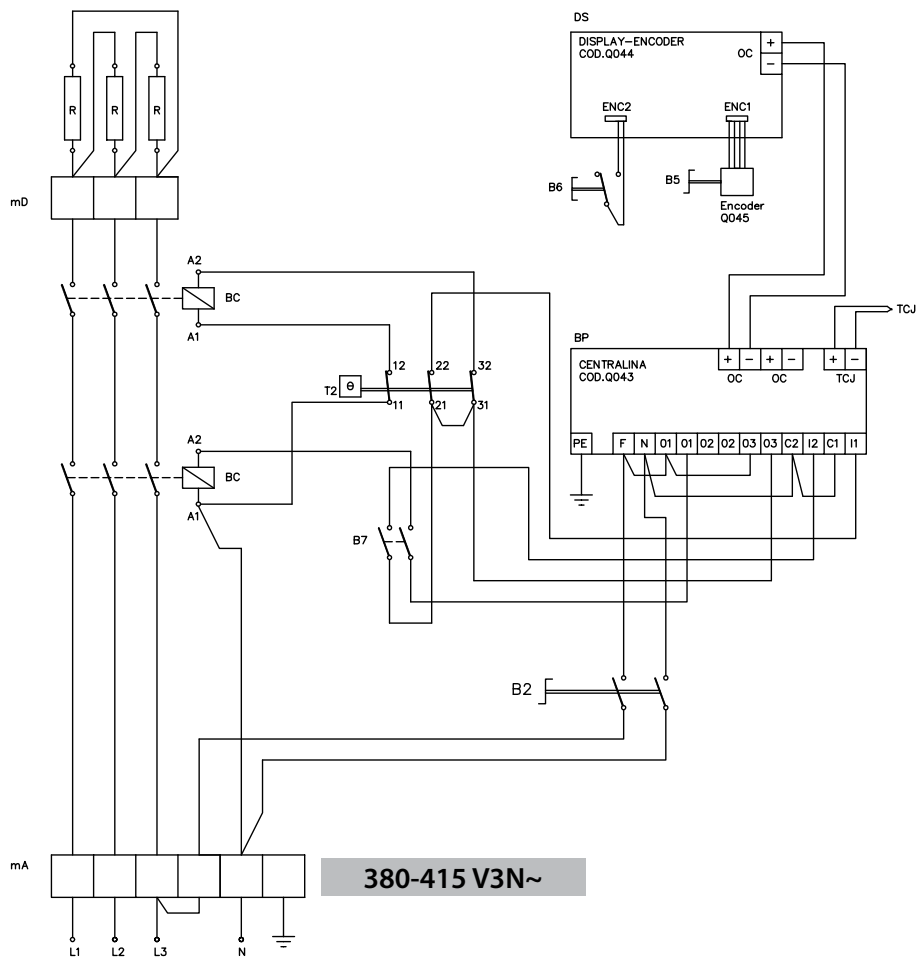


SE7F10-4M-BF · SE7F18-4M-BF · E7F18-4M-BF · E7F18-4MS-BF
[E7F18-8M-BF · E7F18-8MS-BF] x 2



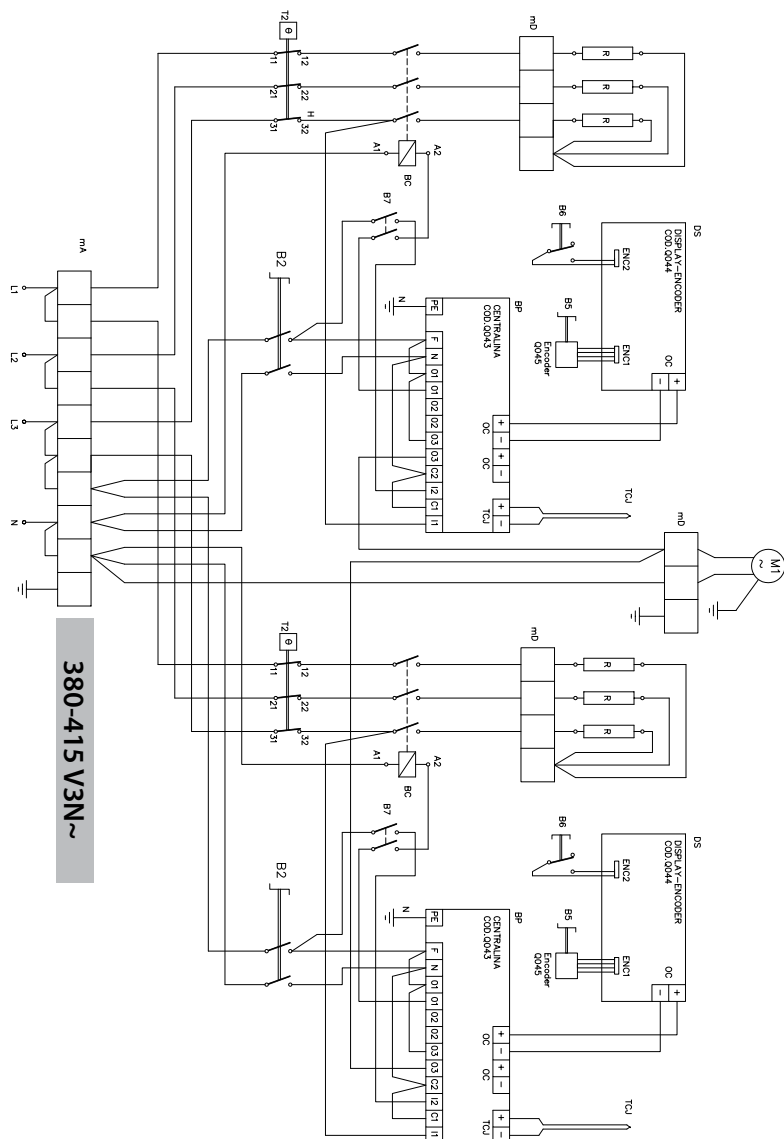


LXE9F22-4S-BF · SE9F22-4MS-BF · E9F22-4MS-BF
[SE9F22-8MS-BF · E9F22-8MS-BF] x 2



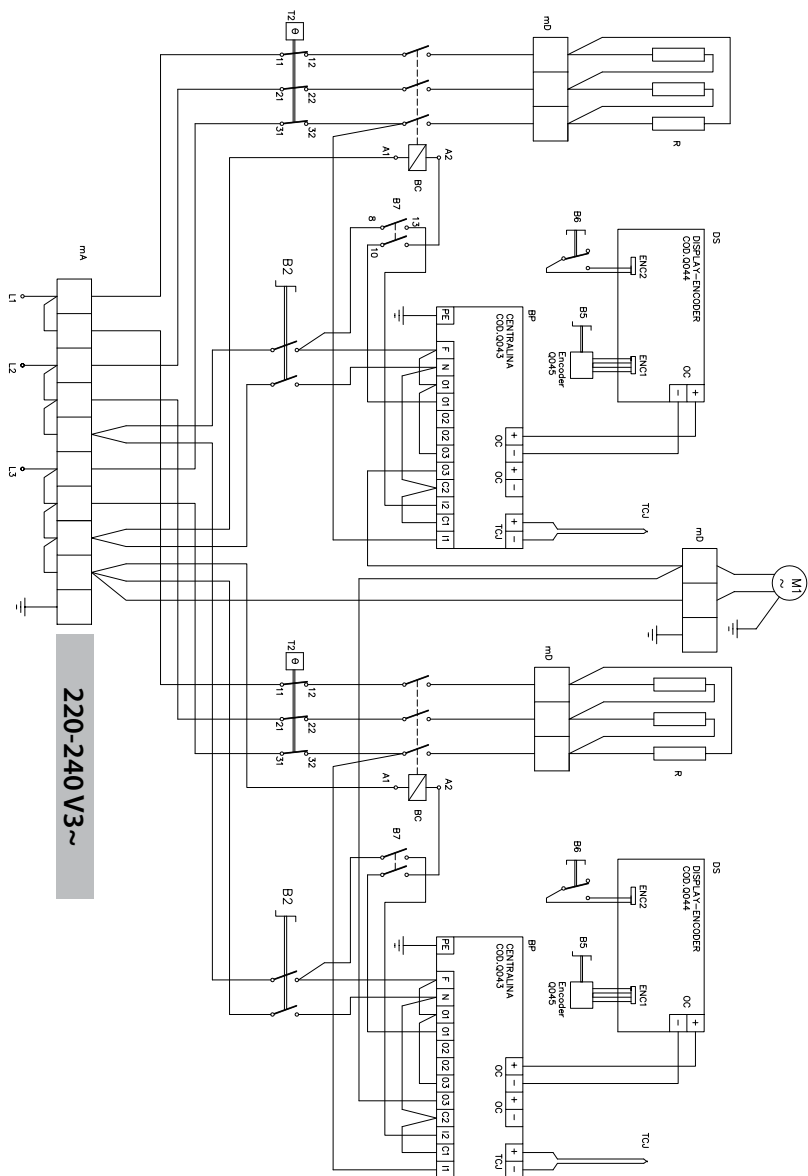


SE7F7+7-4M-BF · E9F7+7-4M-BF · SE9F7+7-4M-BF



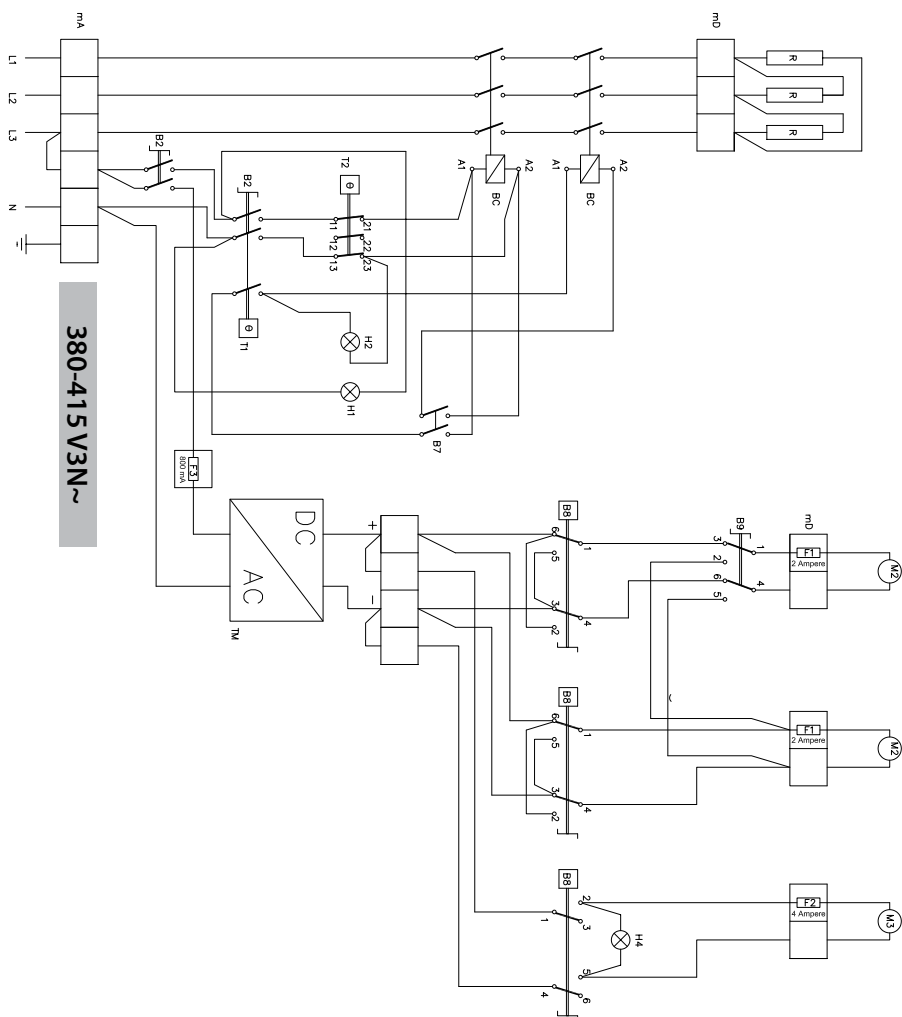


SE7F7+7-4M-BF · E9F7+7-4M-BF · SE9F7+7-4M-BF



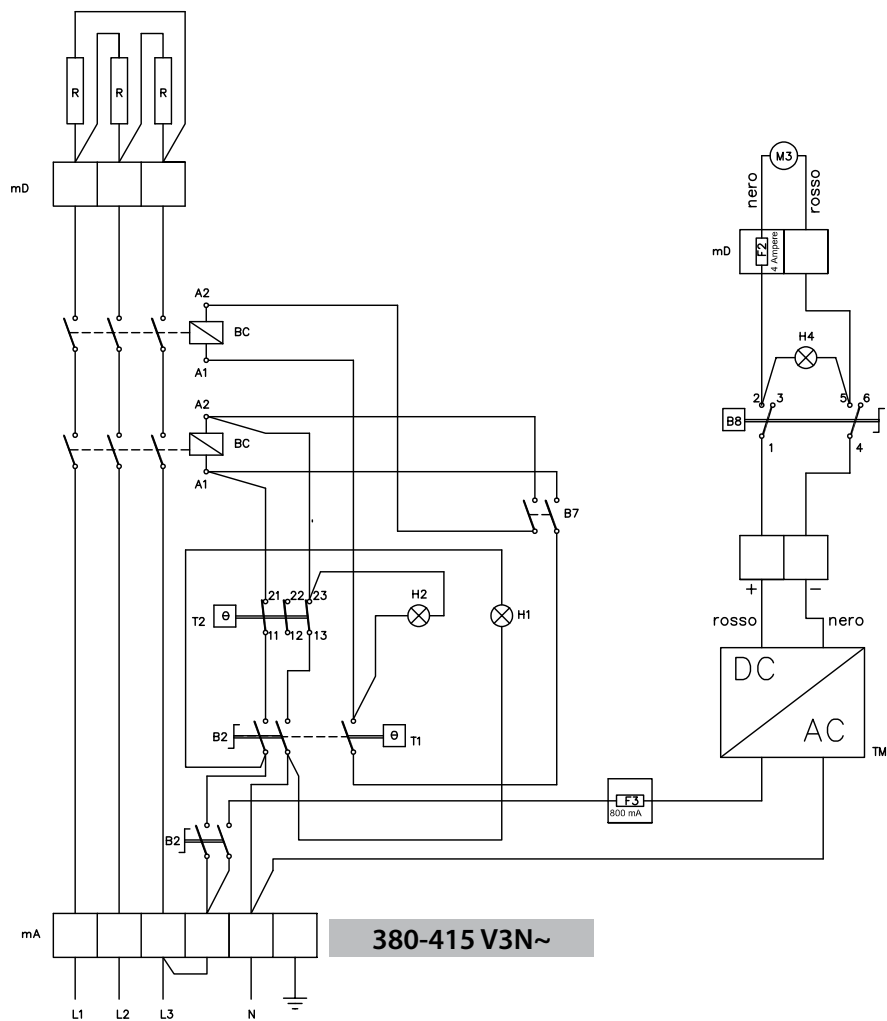


SE9F22-4MSFA



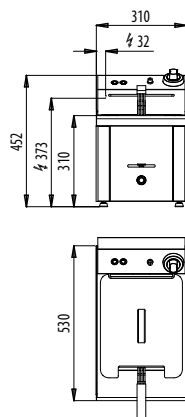


SE9F22-4MSF

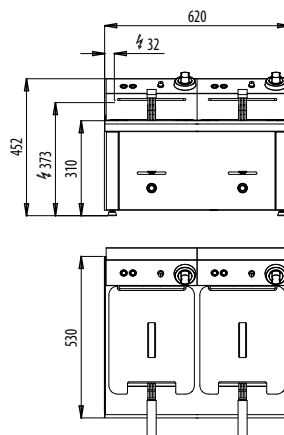




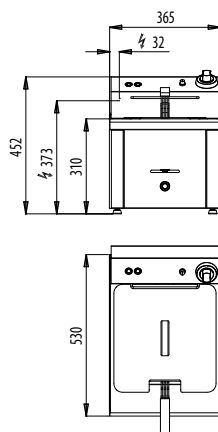
ELT 12 B-E



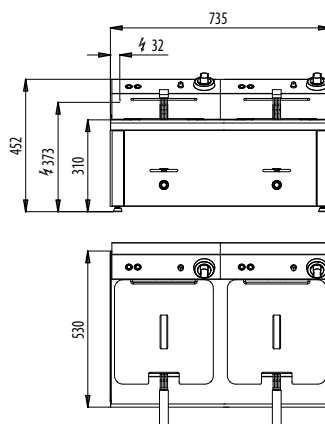
ELT 12+12 B-E



ELT 18 B-E

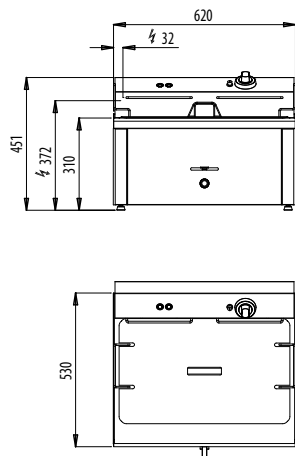


ELT 18+18 B-E

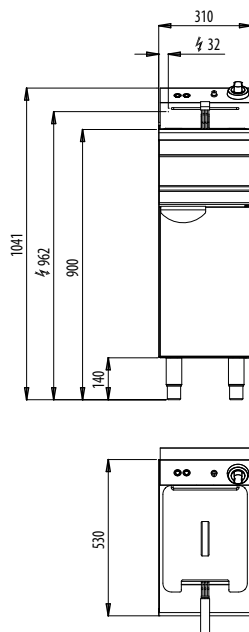




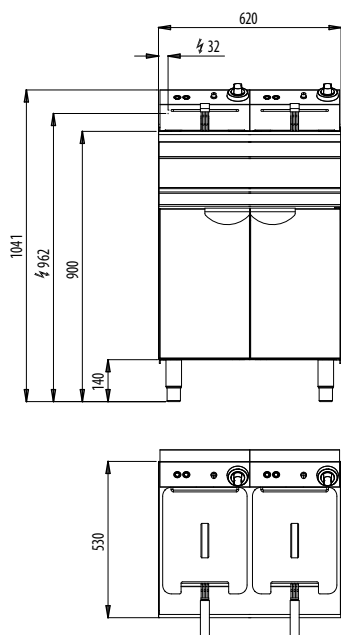
ELT 30 B



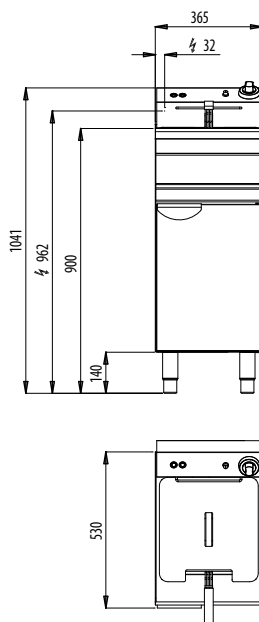
ELT 12 M-E



ELT 12+12 M-E

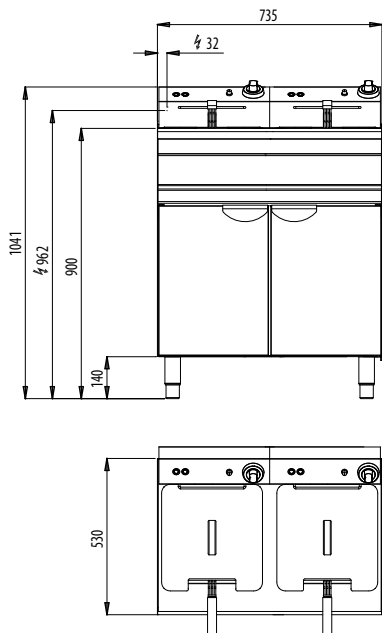


ELT 18 M-E

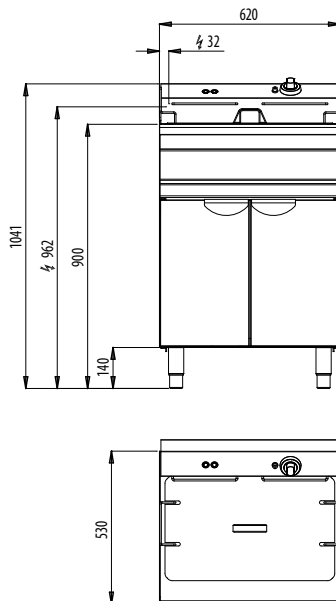




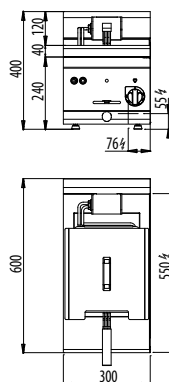
ELT 18+18 M-E



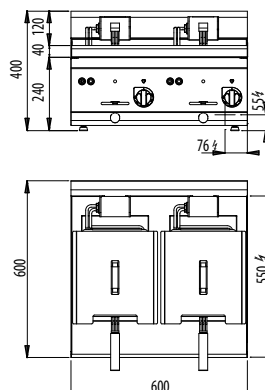
ELT 30 M



E6F10-3B · E6F10-3BS

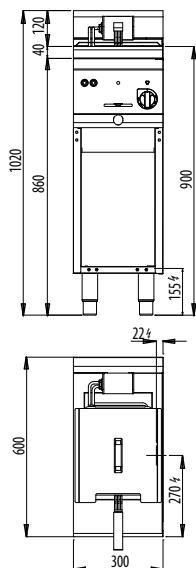


E6F10-6B · E6F10-6BS

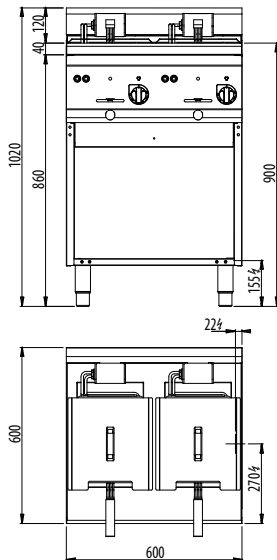




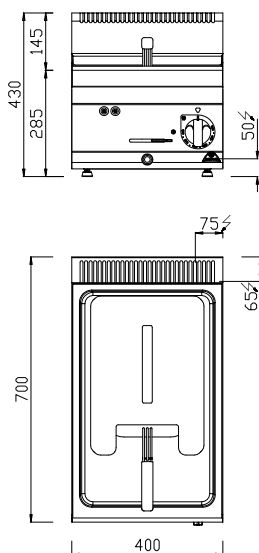
E6F10-3M · E6F10-3MS



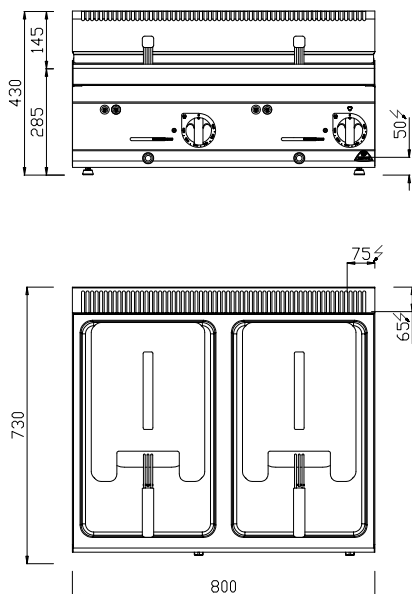
E6F10-6M · E6F10-6MS



E7F10-4B · E7F10-4BS

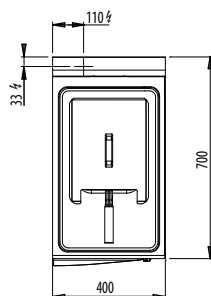
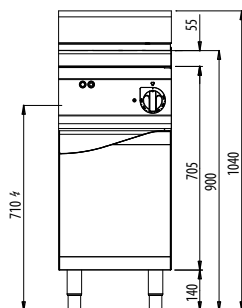


E7F10-8B · E7F10-8BS

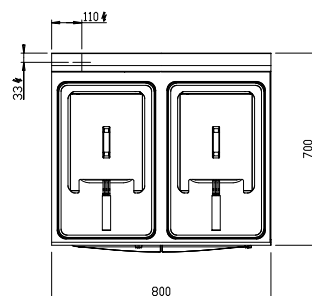
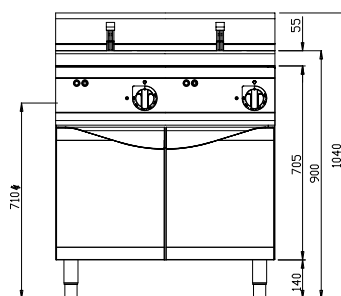




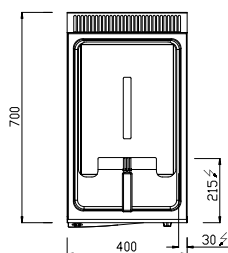
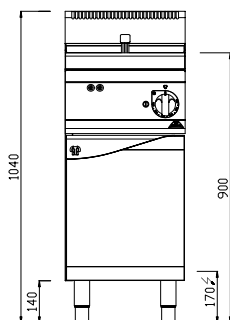
E7F10-4M · E7F10-4MS



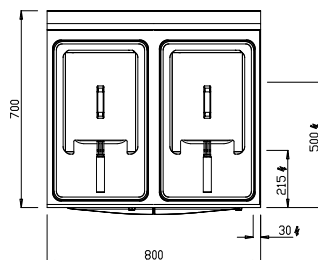
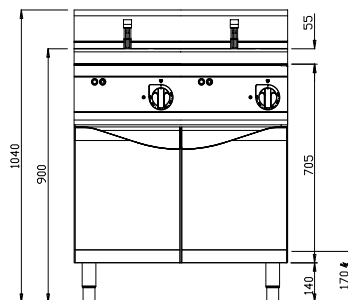
E7F10-8M · E7F10-8MS



E7F18-4M · E7F18-4MS

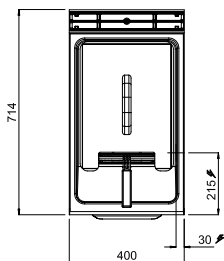
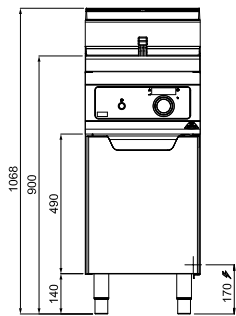


E7F18-8M · E7F18-8MS

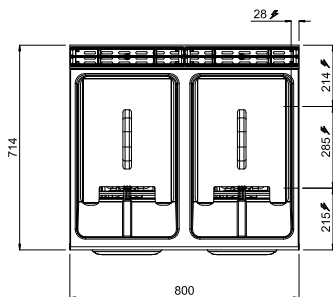
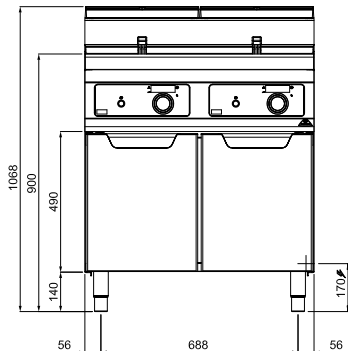




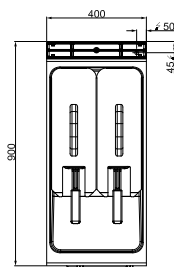
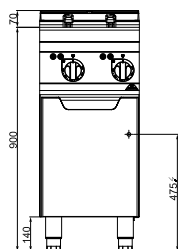
E7F18-4M-BF · E7F18-4MS-BF



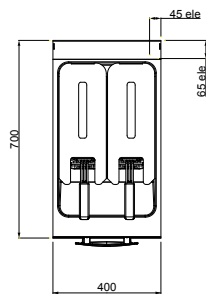
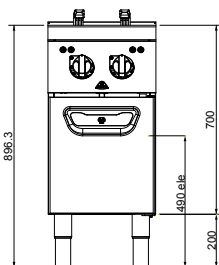
E7F18-8M-BF · E7F18-MS-BF



E9F7+7-4M · E9F7+7-4M-BF

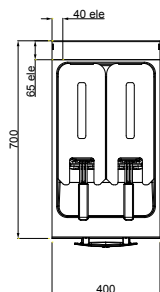
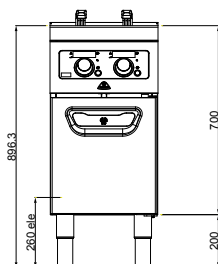


SE7F7+7-4M

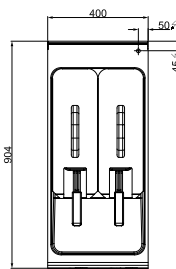
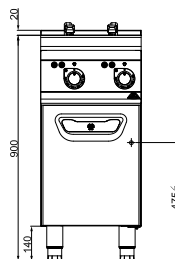




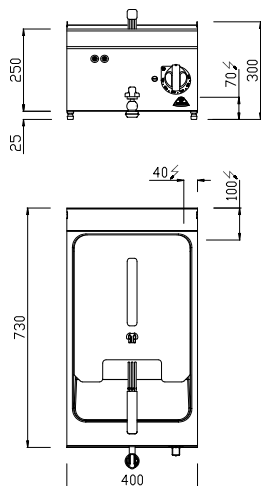
SE7F7+7-4M-BF



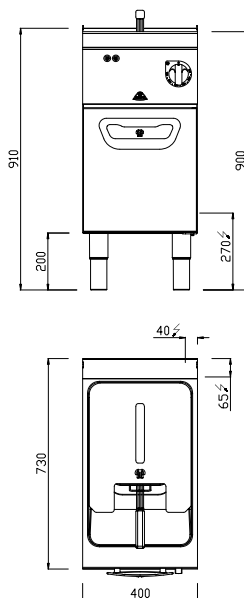
SE9F7+7-4M - SE9F7+7-4M-BF



SE7F10-4B

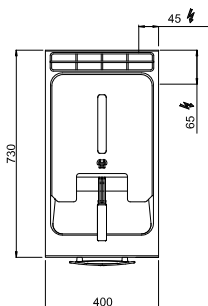
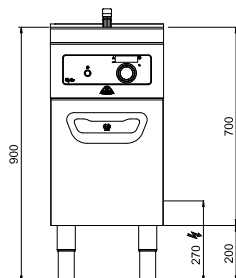


SE7F10-4M - SE7F18-4MS

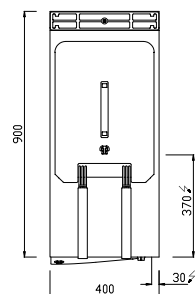
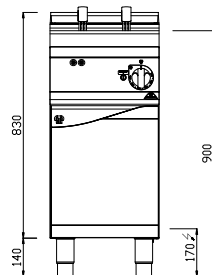




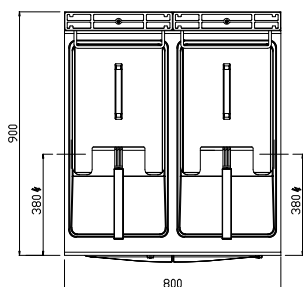
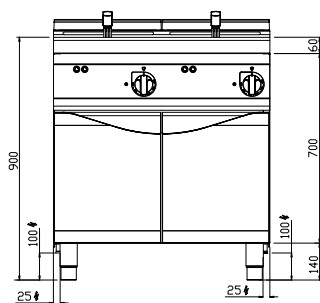
SE7F10-4M-BF · SE7F18-4MS-BF



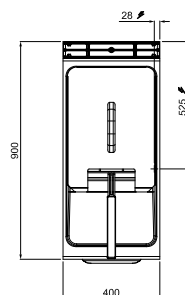
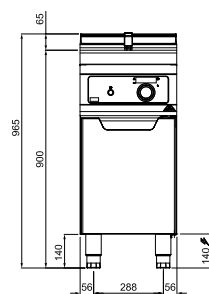
E9F18-4M · SE9F18-4M · E9F22-4M · E9F22-4MS ·
SE9F22-4MS · SE9F22-4MSF

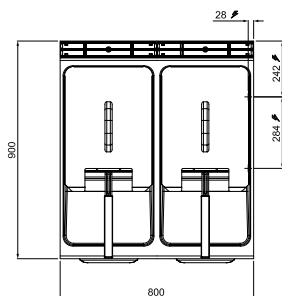
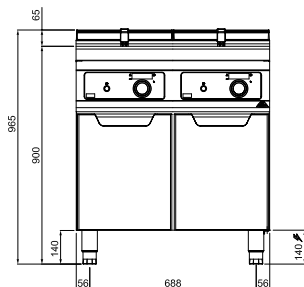
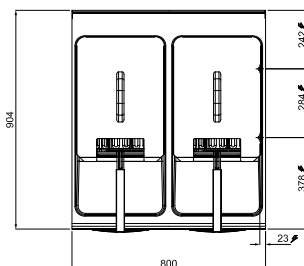
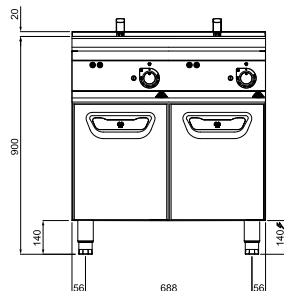
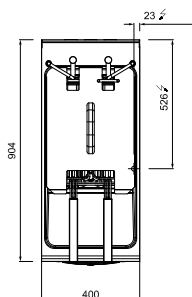
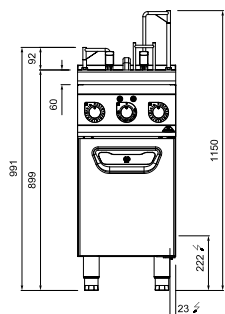
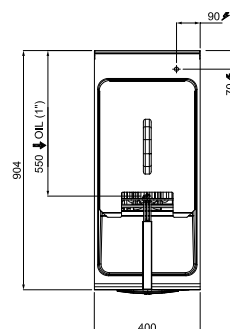
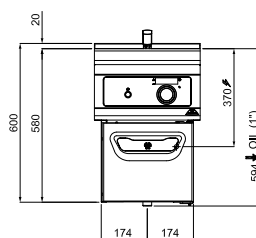


E9F18-8M · SE9F18-8M · E9F22-8M · E9F22-8MS ·
SE9F22-8MS · SE9F22-8MSF



E9F18-4M-BF · E9F22-4M-BF · E9F22-4MS-BF ·
SE9F18-4M-BF · SE9F22-4MS-BF



**E9F18-8M-BF · E9F22-8M-BF · E9F22-8MS-BF****SE9F22-8MS-BF****SE9F22-4MFA****LXE9F18-4-BF · LXE9F22-4S-BF
LXE9F18-4 · LXE9F22-4S**

Használati kézikönyv

Méretek	38
Műszaki adatok	41
Sütési idő és a javasolt hőmérsékletek	47
Útmutató a beszereléshez	49

ELEKTROMOS OLajsütők ELT – AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkasztal (teljes magasság)
ELB 12B-E	12 literes fokozott teljesítményű elektromos asztali olajsütő	mm 310x530x310h (450)
ELB 12+12B-E	12 + 12 literes fokozott teljesítményű elektromos asztali olajsütő	mm 615x530x310h (450)
ELT 18B-E	18 literes fokozott teljesítményű elektromos asztali olajsütő	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18B-E	18 + 18 literes fokozott teljesítményű elektromos asztali olajsütő	mm 750x530x310h (450)
ELT 30B	30 literes elektromos asztali olajsütő	mm 615x530x310h (450)
ELT 12M-E	12 literes fokozott teljesítményű elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12M-E	12 + 12 literes fokozott teljesítményű elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 615x530x850h (990)
ELT 18M-E	18 literes fokozott teljesítményű elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18M-E	18 + 18 literes fokozott teljesítményű elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 750x530x850h (990)
ELT 30M	30 literes elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 615x530x850h (990)

ELEKTROMOS OLajsütők 600 – AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkasztal (teljes magasság)
E6F10-3B	10 literes elektromos asztali olajsütő	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	10 + 10 literes elektromos asztali olajsütő	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3BS	10 literes fokozott teljesítményű elektromos asztali olajsütő	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6BS	10 + 10 literes fokozott teljesítményű elektromos asztali olajsütő	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3M	10 literes elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	10 literes fokozott teljesítményű elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	10 + 10 literes elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	10 + 10 literes fokozott teljesítményű elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 600x600x900h (1020)

ELEKTROMOS OLajsütők 700 – AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkasztal (teljes magasság)
E7F10-4B	10 literes elektromos asztali olajsütő	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	10 literes fokozott teljesítményű elektromos asztali olajsütő	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	10 + 10 literes elektromos asztali olajsütő	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	10 + 10 literes fokozott teljesítményű elektromos asztali olajsütő	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	10 literes elektromos asztali olajsütő alépitménnyel	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	10 literes fokozott teljesítményű elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	10 + 10 literes elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	10 + 10 literes fokozott teljesítményű elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	18 literes elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-4M-BF	18 literes mobil elektromos olajsütő, Bflex vezérléssel	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-4MS	18 literes fokozott teljesítményű elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-4MS-BF	18 literes mobil elektromos olajsütő, továbbfejlesztett funkciókkal, Bflex vezérléssel	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	18 + 18 literes elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-8M-BF	18 + 18 literes mobil elektromos olajsütő, Bflex vezérléssel	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-8MS	18 + 18 literes fokozott teljesítményű elektromos olajsütő alépitménnyel	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-8MS-BF	18 + 18 literes mobil elektromos olajsütő, továbbfejlesztett funkciókkal, Bflex vezérléssel	mm 800x700x900h (1020)

ELEKTROMOS OLajsÜTŐK 900 – AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
E9F7+7-4M	7+7 literes mobil elektromos olajsütő	mm 400x900x900h (970)
E9F7+7-4M-BF	7+7 literes mobil elektromos olajsütő, Bflex vezérléssel	mm 400x900x900h (970)
E9F18-4M	18 literes mobil elektromos olajsütő	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M-BF	18 literes mobil elektromos olajsütő, Bflex vezérléssel	mm 400x900x900h (965)
E9F22-4M	22 literes mobil elektromos olajsütő	mm 400x900x900h (965)
E9F22-4MS	22 literes mobil elektromos olajsütő, továbbfejlesztett funkciókkal	mm 400x900x900h (965)
E9F22-4M-BF	22 literes mobil elektromos olajsütő, Bflex vezérléssel	mm 400x900x900h (965)
E9F22-4MS-BF	22 literes mobil elektromos olajsütő, továbbfejlesztett funkciókkal, Bflex vezérléssel	mm 400x900x900h (965)
E9F22-8M	22 + 22 literes mobil elektromos olajsütő	mm 800x900x900h (965)
E9F22-8MS	22 + 22 literes mobil elektromos olajsütő, továbbfejlesztett funkciókkal	mm 800x900x900h (965)
E9F22-8M-BF	22 + 22 literes mobil elektromos olajsütő, Bflex vezérléssel	mm 800x900x900h (965)
E9F22-8MS-BF	22 + 22 literes mobil elektromos olajsütő, továbbfejlesztett funkciókkal, Bflex vezérléssel	mm 800x900x900h (965)

ELEKTROMOS OLajsÜTŐK S700 – AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
SE7F7+7-4M	7 + 7 literes mobil elektromos olajsütő	mm 400x700x900h (910)
SE7F7+7-4M-BF	7 + 7 literes mobil elektromos olajsütő, Bflex vezérléssel	mm 400x700x900h (910)
SE7F10-4B	10 literes asztali elektromos olajsütő	mm 400x700x290h (300)
SE7F10-4M	10 literes mobil elektromos olajsütő	mm 400x700x900h (910)
SE7F10-4M-BF	10 literes mobil elektromos olajsütő, Bflex vezérléssel	mm 400x700x900h (910)
SE7F18-4MS	18 literes mobil elektromos olajsütő, továbbfejlesztett funkciókkal	mm 400x700x900h (910)
SE7F18-4MS-BF	18 literes mobil elektromos olajsütő, továbbfejlesztett funkciókkal Bflex vezérléssel	mm 400x700x900h (910)

ELEKTROMOS OLAJSÜTŐK S900 – AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
SE9F7+7-4M	7+7 literes mobil elektromos olajsütő	mm 400x900x900h (920)
SE9F7+7-4M-BF	7+7 literes mobil elektromos olajsütő, Bflex vezérléssel	mm 400x900x900h (920)
SE9F18-4M	18 literes mobil elektromos olajsütő	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-4MS	22 literes mobil elektromos olajsütő, továbbfejlesztett funkciókkal	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-8MS	22 + 22 literes mobil elektromos olajsütő, továbbfejlesztett funkciókkal	mm 800x900x900h (920)
SE9F18-4M-BF	18 literes mobil elektromos olajsütő, Bflex vezérléssel	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-4MS-BF	22 literes mobil elektromos olajsütő, továbbfejlesztett funkciókkal, Bflex vezérléssel	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-8MS-BF	22 + 22 literes mobil elektromos olajsütő, továbbfejlesztett funkciókkal, Bflex vezérléssel	mm 800x900x900h (920)
SE9F22-4MSF	22 literes ellátott fokozott teljesítményű elektromos asztali olajsütő, olajsűrűs	mm 400x900x900h (920)
SE9F22-4MSFA	22 literes ellátott fokozott teljesítményű elektromos asztali olajsütő, olajsűrűs és automatikus kosáremelés	mm 400x900x900h (1150)

ELEKTROMOS OLAJSÜTŐK LX900 TOP – AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
LXE9F18-4	18 literes ellátott elektromos asztali olajsütő	mm 400x900x580h (600)
LXE9F22-4S	22 literes ellátott fokozott teljesítményű elektromos asztali olajsütő	mm 400x900x580h (600)
LXE9F18-4-BF	18 literes ellátott elektromos asztali olajsütő, Bflex vezérléssel	mm 400x900x580h (600)
LXE9F22-4S-BF	22 literes ellátott fokozott teljesítményű elektromos asztali olajsütő, Bflex vezérléssel	mm 400x900x580h (600)

ELEKTROMOS OLajsütők ELT SOROZAT**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
ELB 12B-E	6	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	16
ELB 12+12B-E	2 x 6	380-415 3~	(4 x 1,5 mm ²) x 2	26
ELT 18B-E	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	18
ELT 18+18B-E	2 x 9	380-415 3~	(4 x 1,5 mm ²) x 2	30
ELT 30B	9,6	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	25
ELT 12M-E	6	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	31
ELT 12+12M-E	2 x 6	380-415 3~	(4 x 1,5 mm ²) x 2	52
ELT 18M-E	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	34
ELT 18+18M-E	2 x 9	380-415 3~	(4 x 1,5 mm ²) x 2	58
ELT 30M	9,6	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	50

ELEKTROMOS OLajsütők 600 – AS SOROZAT**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
E6F10-3B	6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 1 mm ² / 4 x 1,5 mm ²	16
E6F10-6B	6 + 6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 4 mm ²	30
E6F10-3BS	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	16
E6F10-6BS	9 + 9	380-415 3~	4 x 4 mm ²	30
E6F10-3M	6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 1 mm ² / 4 x 1,5 mm ²	24
E6F10-3MS	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	24
E6F10-6M	6 + 6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 4 mm ²	42
E6F10-6MS	9 + 9	380-415 3~	4 x 4 mm ²	42

ELEKTROMOS OLajsütők 700 – AS SOROZAT**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
E7F10-4B	6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 1 mm ² / 4 x 1,5 mm ²	22
E7F10-4BS	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	22
E7F10-8B	6 + 6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 4 mm ²	39
E7F10-8BS	9 + 9	380-415 3~	4 x 4 mm ²	39
E7F10-4M	6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 1 mm ² / 4 x 1,5 mm ²	39
E7F10-4MS	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	39
E7F10-8M	6 + 6	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 4 mm ²	63
E7F10-8MS	9 + 9	380-415 3~	4 x 4 mm ²	63
E7F18-4M	13,5	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 2,5 mm ² / 4 x 6 mm ²	50
E7F18-4M-BF	13,5	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 2,5 mm ² / 4 x 6 mm ²	50
E7F18-4MS	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	50
E7F18-4MS-BF	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	50
E7F18-8M	13,5 + 13,5	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 2,5 mm ²) x 2 / (4 x 6 mm ²) x 2	80
E7F18-8M-BF	13,5 + 13,5	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 2,5 mm ²) x 2 / (4 x 6 mm ²) x 2	80
E7F18-8MS	18 + 18	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	80
E7F18-8MS-BF	18 + 18	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	80

ELEKTROMOS OLajsÜTŐK 900 – AS SOROZAT**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
E9F7+7-4M	16	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	70
E9F7+7-4M-BF	16	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	70
E9F18-4M	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	55
E9F18-4M-BF	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	55
E9F22-4M	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	55
E9F22-4MS	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	55
E9F22-4M-BF	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	55
E9F22-4MS-BF	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	55
E9F22-8M	18 + 18	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	95
E9F22-8MS	22 + 22	380-415 3N~	(5 x 6 mm ²) x 2	95
E9F22-8M-BF	18 + 18	380-415 3N~ / 220-240 3~	(5 x 4 mm ²) x 2 / (4 x 10 mm ²) x 2	95
E9F22-8MS-BF	22 + 22	380-415 3N~	(5 x 6 mm ²) x 2	95

ELEKTROMOS OLajsÜTŐK S700 – AS SOROZAT**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
SE7F7+7-4M	16	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	43
SE7F7+7-4M-BF	16	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	43
SE7F10-4B	9	380-415 3~	4 x 1,5 mm ²	37
SE7F10-4M	9	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	46
SE7F10-4M-BF	9	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 1,5 mm ² / 4 x 2,5 mm ²	46
SE7F18-4MS	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	40
SE7F18-4MS-BF	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	40

ELEKTROMOS OLAJSÜTŐK S900 – AS SOROZAT**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
SE9F7+7-4M	16	380-415 3~ / 220-240 3~	4 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	70
SE9F7+7-4M-BF	16	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 2,5 mm ² / 4 x 10 mm ²	70
SE9F18-4M	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	57
SE9F22-4MS	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	57
SE9F22-8MS	22 + 22	380-415 3N~	(5 x 6 mm ²) x 2	98
SE9F18-4M-BF	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	57
SE9F22-4MS-BF	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	57
SE9F22-8MS-BF	22 + 22	380-415 3N~	(5 x 6 mm ²) x 2	98
SE9F22-4MSF	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	70
SE9F22-4MSFA	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	70

ELEKTROMOS OLAJSÜTŐK LX900 TOP – AS SOROZAT**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel	Súly
	kW	V	mm ²	kg
LXE9F18-4	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	51
LXE9F22-4S	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	51
LXE9F18-4-BF	18	380-415 3N~ / 220-240 3~	5 x 4 mm ² / 4 x 10 mm ²	51
LXE9F22-4S-BF	22	380-415 3N~	5 x 6 mm ²	51

ELEKTROMOS OLAJSÜTŐK ELT - AS SOROZAT**ÜZEMELÉS**

MODELL	Maximális töltés
	Kg
ELB 12B-E	1
ELB 12+12B-E	1 + 1
ELT 18B-E	1,4
ELT 18+18B-E	1,4 + 1,4
ELT 30B	1,2
ELT 12M-E	1
ELT 12+12M-E	1 + 1
ELT 18M-E	1,4
ELT 18+18M-E	1,4 + 1,4
ELT 30M	1,2

ELEKTROMOS OLAJSÜTŐK 600 - AS SOROZAT**ÜZEMELÉS**

MODELL	Maximális töltés
	Kg
E6F10-3B	1
E6F10-6B	1 + 1
E6F10-3BS	1,1
E6F10-6BS	1,1 + 1,1
E6F10-3M	1
E6F10-3MS	1,1
E6F10-6M	1 + 1
E6F10-6MS	1,1 + 1,1

ELEKTROMOS OLAJSÜTŐK 700 - AS SOROZAT**ÜZEMELÉS**

MODELL	Maximális töltés
	Kg
E7F10-4B	1,2
E7F10-4BS	1,4
E7F10-8B	1,2 + 1,2
E7F10-8BS	1,4 + 1,4
E7F10-4M	1,2
E7F10-4MS	1,4
E7F10-8M	1,2 + 1,2
E7F10-8MS	1,4 + 1,4
E7F18-4M	1,8
E7F18-4M-BF	1,8
E7F18-4MS	2
E7F18-4MS-BF	2
E7F18-8M	1,8 + 1,8
E7F18-8M-BF	1,8 + 1,8
E7F18-8MS	2 + 2
E7F18-8MS-BF	2 + 2

ELEKTROMOS OLAJSÜTŐK 900 - AS SOROZAT**ÜZEMELÉS**

MODELL	Maximális töltés
	Kg
E9F7+7-4M - E9F7+7-4M-BF	0,8 + 0,8
E9F18-4M	1,8
E9F18-4M-BF	1,8
E9F22-4M	2
E9F22-4MS	2,3
E9F22-4M-BF	2
E9F22-4MS-BF	2,3
E9F22-8M	2 + 2
E9F22-8MS	2,3 + 2,3
E9F22-8M-BF	2 + 2
E9F22-8MS-BF	2,3 + 2,3

ELEKTROMOS OLAJSÜTŐK S700 - AS SOROZAT**ÜZEMELÉS**

MODELL	Maximális töltés
	Kg
SE7F7+7-4M	0,8 + 0,8
SE7F7+7-4M-BF	0,8 + 0,8
SE7F10-4B	1,4
SE7F10-4M	1,4
SE7F10-4M-BF	1,4
SE7F18-4MS	2
SE7F18-4MS-BF	2

ELEKTROMOS OLAJSÜTŐK LX900 TOP - AS SOROZAT**ÜZEMELÉS**

MODELL	Maximális töltés
	Kg
SE9F7+7-4M - SE9F7+7-4M-BF	0,8 + 0,8
SE9F18-4M	2
SE9F22-4MS	2,3
SE9F22-8MS	2,3 + 2,3
SE9F18-4M-BF	2
SE9F22-4MS-BF	2,3
SE9F22-8MS-BF	2,3 + 2,3
SE9F22-4MSF - SE9F22-4MSFA	2,3

ELEKTROMOS OLajsÜTŐK S900 - AS SOROZAT**ÜZEMELÉS**

MODELL	Maximális töltés
	Kg
LXE9F18-4	2
LXE9F22-4S	2,3
LXE9F18-4-BF	2
LXE9F22-4S-BF	2,3

JAVASOLT SÜTÉSI IDŐ ÉS HŐMÉRSÉKLET

ÉLELMISZER	SÜTÉSI IDŐ	HŐMÉRSÉKLET
	perc	°C
HAL		
Királyrák és tenger gyümölcsei	2 - 5	180
Békacomb	1 - 3	180
Tojással panirozott halfilé	2 - 4	190
Lepényhal filé	2 - 4	190
Hal krokett	3 - 5	190
Merluzzo, orata, rókahal, tengeri hal	2 - 5	190
Vegyes hal	2 - 5	190
HÚSFÉLÉK		
Szalámi, húsok	2 - 4	170 - 180
Kacsa, fácán (súly szerint változó)	8 - 15	160 - 190
Marhaagy	2 - 3	170 - 180
Rántott marha vagy sertés	4 - 8	180 - 190
Tojással panirozott marhaszelet	1 - 3	190
Zsír	1	180
Csibe	10 - 15	160 - 180
Roston sült marha, sertés, roastbeef (1-2 kg közötti súlyban)	20 - 25	170
Bécsi szelet	1 - 3	190
BURGONYA		
Szeletelt burgonya pirítva	1 - 2	190
Hasábburgonya pirítva	3 - 5	170 - 180
Krokett	3 - 4	180
Pailles	2 - 4	180
FŐZELÉKFÉLÉK		
Articsóka alap, padlizsán, karfiol, édeskömény, cukkini	2 - 4	190
ÉDESSÉGEK		
Sült alma, ananász, banán	2 - 4	180
Rizs vagy dara krokett	3 - 5	160 - 180
Sülttészta	2 - 4	180

A készülékek megfelelnek az alábbi európai irányelveknek:

2014/35/UE	Alacsony feszültség
2014/30/UE	EMC (elektromágneses kompatibilitás)
2011/65/EU	Veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozása
2006/42/EC	A gépek és a különleges hivatkozási normák szabályozásai.
EN 60335-1	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága, általános követelmények
EN 60335-2-37	Nagykonyhai villamos HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ egyedi előírásai

A berendezés műszaki jellemzői

A műszaki adattábla a berendezés frontális részén található, mely tartalmazza a bekötéséhez szükséges összes tudnivalót.

		CE	
MOD.		N°:	
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX
			

INFORMÁCIÓK PROFESSZIONÁLIS KÉSZÜLÉKEK FELHASZNÁLÓI SZÁMÁRA



A "2012/19/EU Irányelv az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (EEBH) végrehajtására" készült 2014. március 14-én kelt 49. sz. Törvényerejű Rendeletnek megfelelően.

A készüléken vagy annak csomagolásán feltüntetett áthúzott szemetesedény szimbólum jelzi, hogy a terméket az életciklusa végén a többi hulladéktól elkülönítve kell gyűjteni, hogy biztosítható legyen annak megfelelő kezelése és újrafelhasználása. Tehát a jelen professzionális készülék szelektív gyűjtését az életciklusa végén a következőknek kell megszervezni és irányítani:

- közvetlenül a felhasználónak, amennyiben a készülék az EEBH helyi hatályba lépése előtt került piacra, és a felhasználó az anélkül történő kiselejtezését határozza el, hogy gondoskodna egy egyenértékű új cserekészületről, amely ugyanazokra a funkciókra alkalmas;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú új készülékkel, amellyel az előzőt lecserélte, abban az esetben, a döntéssel egyidejűleg, miszerint az EEBH helyi hatályba lépését megelőzően piacra került készüléket annak életciklusa végén leselejtezi, a felhasználó egy megegyező típusú, ugyanazokra a funkciókra alkalmas termék vásárlását végzi el. Ez utóbbi esetben a felhasználó kérheti, hogy az említett új készülék átadását követő 15 naptári napot meg nem haladó időszakon belül a gyártó vonja be a jelen készüléket;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú készülékkel, abban az esetben, ha a készülék az EEBH helyi hatályba lépése után került piacra.

A megfelelő szelektív gyűjtés, amelyet a kiselejtezett készülék környezettel kompatibilis újrahasznosítása, kezelése és ártalmatlanítása követ, hozzájárul a környezetre és az egészségre káros esetleges negatív hatások elkerüléséhez, és elősegíti a készüléket alkotó anyagok újra felhasználását és/vagy újra hasznosítását.

A terméknek az ügyfél részéről történő szabálytalan feldolgozása a hatályos jogi szabályozásnak megfelelően büntetést von maga után.

ÚTMUTATÓ A BESZERELÉSHEZ



FIGYELEM!

Az ebben a fejezetben előforduló ábrák a jelen kézikönyv első oldalain találhatóak.

BERENDEZÉS LEÍRÁSA

Erős, robusztus acél géptest, 4 magasságba állítható szabályozható lábbal ellátva.

Króm-nikkel 18/10 acél bevonat.

SÜTŐTARTÁLY

Nem oxidálódó acél sütőtartály, az olaj hőmérséklete a termosztát hőszabályozó segítségével a munka során beállítható.

Szintetikus anyagból készült ergonóm irányítógombok.

BIZTONSÁGI BERENDEZÉSEK

A gép biztonsági termosztát hőszabályozóval ellátott, amely működésbe lép és kiiktatja a hevítő elemeket abban az esetben, ha a sütőgép működésében üzemzavar lép fel (például bekapcsolja a sütőgépet úgy, hogy nincs olaj a tartályban). A berendezés ismételt alkalmazása esetén nyomja meg a gépen található áramellátás gombot, kapcsolja le a gépet, hagyja lehűlni a berendezést, majd nyomja meg a (3) gombot, amelyen a "RESET" matricát látja. (Lásd 1. ábra). Ezt követően a MŰKÖDTETÉS fejezetben olvasható utasításokat követve helyezze üzembe a gépet.

Az elektromos kosáremelő és olaj visszaforgató szivattyús FA vagy F modelleknél az elektromos kapcsolódobozban biztosítékok lettek elhelyezve. Az olajszivattyú vagy a kosáremelő rendellenes működése esetén forduljon a vevőszolgálathoz.

MŰKÖDTETÉS

A gép bekapcsolását megelőzőleg szabaddítsa meg a berendezést a csomagolástól. Egyes gépalkatrészek külön védőfóliával bevontak, melyet a működtetés megkezdését megelőzőleg óvatosan el kell távolítani. Amennyiben ragasztó marad az alkatrészekben, úgy azt megfelelő tisztítószerezrel gondosan el kell távolítani ügyelve arra, hogy ne alkalmazzon karcoló anyagokat a tisztítás során. A művelet során kövesse a GÉP GONDOZÁSA fejezet utasításait.

Beüzemelés helye

Javasolt a gép jól szellőztetett helyen történő elhelyezése, lehetőleg szagelszívó közelében.

Lehetőség nyílik a berendezés egyedüli elhelyezésére, illetve más elektromos berendezések közelébe is helyezhető.

A minimálisan tartandó távolság 150 mm oldal irányban és 150 mm hátul.

A gép elektromos csatlakoztatását megelőzőleg minden esetben győződjön meg arról, hogy a gép tábláján jelzett, megfelelő áramerősséghez csatlakoztatja a berendezést.

Szellőztetés

A gép működtetésének területén szükséges a helyes szellőztetés garantálása, hogy a gépet tökéletesen működtethesse és folyamatosan cserélődjön a levegő.

A szellőztető nyílásoknak megfelelő méretűeknek kell lenniük a helyiségben, illetve ráccsal védettnak kell lenniük azért, hogy biztosan ne tömíthessenek el.

Övintézkedések - figyelmeztetés

Nehelyezze a gép közelébe más magas hőmérséklettel működő gépet, mert az megrongálhatja a berendezés elektromos rendszerét és alkatrészeit.

Törvényrendeletek, műszaki szabályok és rendelkezések

A gyártó kijelenti, hogy a berendezés az EK rendelkezéseknek és szabványoknak minden tekintetben megfelel, a gép beüzemelése az érvényben lévő szabványoknak megfelelően kell végrehajtani. A szerelés során a következő szabályokat kell figyelembe venni:

- IEC érvényben lévő szabályok
- helyi balesetvédelmi és tüzeset, illetve építészeti szabályok
- érvényben lévő biztonságvédelmi szabványok
- energiaszolgáltató szabályai

BESZERELÉS

Az összeszerelési, a beszerelési és a karbantartási munkálatokat a helyi hatóságok által jóváhagyott cégek végezhetik el. A hibás vagy nem a szabályoknak megfelelő beszerelésből adódó rossz működés esetén a gyártó elhárít bármilyen felelősséget.

Telepítési eljárások

A szabályzótalpak segítségével állítsa tökéletesen vízszintbe a készüléket.

Figyelem!

E modellek telepítése esetén: ELT 12M-E, ELT 18M-E, E6F10-3MS, E6F10-3M, E7F18-4M, E7F18-4MS, E7F18-4M-BF, E7F18-4MS-BF, E7F10-4MS, E7F10-4M, SE7F10-4M, SE7F10-

4M-BF, SE7F18-4MS, SE7F18-4MS-BF, E9F18-4M, E9F22-4MS, E9F22-4M, SE9F18-4M, SE9F18-4M-BF, SE9F22-4MS-BF, (nem összeállítva), a megfelelő csavarokkal és tiplikkel rögzítse a borulást gátló talpat a földhöz (lásd 4-es ábra).

A vezeték beszerelésének megkönnyítése végett, a 40 Kg: E7F10-4M, E7F10-4MS, E7F10-8B, E7F10-8BS, E7F10-8M, E7F10-8MS, E6F10-6B, E6F10-6BS, E6F10-6M, E6F10-6MS, E7F18-4M-BF, E7F18-4MS-BF, E9F18-4M, SE7F10-4M, SE7F10-4M-BF, SE7F10-4M-BF, SE9F22-4MSF, SE9F22-4MSFA, nál nehezebb, valamint azon modellek esetén, melyekhez borulást gátló talp is tartozik, tarson az oldalfaltól 50cm-nél, a hátsó faltól 20 cm-nél nagyobb távolságot.

Figyelmeztetés!

Mielőtt bármilyen művelethez hozzakezdené, kapcsolja ki a központi áramkapcsolót.

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválást.

Az érintkezők nyitó távolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak.

Ha a központi áramkapcsoló meghibásodott, azt csak a gyártó vagy a szervíz szolgáltatás, vagy egy hasonló képesítéssel rendelkező személy cserélheti ki.

Vigyázat! A sárga-zöld föld vezetékét nem szabad megcsakítani.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

- Amennyiben nincs jelen a gépen, úgy szereljen a gép kapcsolójához közel magnetotermikus és differenciált blokkoló kiengedőt.
- Csatlakoztassa a választó kapcsolót a sorkapocshoz az útmutató végén található ábrák alapján.
- A csatlakoztató huzal jellemzőinek nem lehet H07RN-F minőségűnek lennie, illetve legalább 80°C hőmérsékletet el kell tűrnie (lásd MŰSZAKI ADATOK táblázat adatait).
- Helyezze a huzalt a kábeltartóba és húzza meg a kábelszorítót, csatlakoztassa a huzalokat a megfelelő sorkapocshoz és rögzítse. A földelés huzal sárga—zöld hossza legyen a többinél hosszabb úgy, hogy esetleges huzaltartó szakadás bekövetkezte esetén ez utóbbi a feszültséget hordó huzalokat követően szakadjon el.

Teljesítmény kiegyenlítés

A berendezést teljesítmény kiegyenlítő rendszerhez kell kapcsolni. A csatlakoztató sorkapocs az áramellátás huzal közvetlen közelében található.

A következő szimbólummal ellátott:



Fontos: berendezés beüzemelés

A berendezés működésbe helyzését megelőzőleg szükséges a gép előzetes műszaki vizsgálata, hogy nyilvánvaló lehessen a gép vagy a géprészek esetleges

üzemzavara. Ezen munkafázis során elengedhetetlen a higiéniai és biztonsági intézkedések szigorú betartása és követése. A műszaki bevizsgáláshoz a következő lépéseket tegye meg:

- 1) győződjön meg arról, hogy a berendezés az előírásnak megfelelő áramellátásban részesül
- 2) járjon el az automata választó nyomógombon, hogy az elektromos csatlakozás megfelelő bekötését ellenőrizhesse
- 3) ellenőrizze a biztonsági berendezések megfelelő működését

A műszaki bevizsgálást követően, amennyiben szükséges tanítsa be megfelelően a gép kezelőjét a berendezés helyi törvényeknek megfelelő, biztonságos alkalmazását.

Figyelem!

A gyártó nem vállalja a felelősséget és nem térít garanciális kártérítést abban az esetben, ha a gépet helytelenül és szabványoknak, illetve az utasításoknak nem megfelelő módon kezelték.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

FIGYELEM: a használat során soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. Mindig ellenőrizze, hogy a használat végén kikapcsolta az elektromos főkapcsolót.

Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyháihoz, de nem alkalmazható ételek folyamatos, tömeges előállítására.

Ennek a készüléknek nem az a rendeltetése, hogy pszichikailag vagy mozgásukban korlátozott személyek (beleértve a gyermekeket is), vagy idevágó tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek használják, kivéve, ha egy, a biztonságért felelős személy felügyeli vagy betanítja őket a készülék használatáról. A gyermekeket felügyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.

Az összes modell esetében tölts meg a medencéket a már megjelölt minimum és maximum közötti szintig. (lásd 2-es ábra).

Az olaj szintje nem lehet soha a minimum szint alatt, mivel az tűzveszélyes. Az olaj ürítésekor bizonyosodjon meg róla, hogy az olaj már kihűlt és csak akkor nyissa meg az olaj leeresztő csapot. "L" (lásd 2-es ábra).

Figyelmeztetések

200 °C feletti füstölési pontú olaj használata javasolt. A füstölési pont a fimonítás foka, a magok fajtája, a szezon alakulása és a művelési technikák szerint változhat. A füstölési pont csökkenhet - akár jelentősen is -, ha az olaj nem megfelelő módon van tárolva (ne feleldjük, hogy fénytől és hőtől óvni kell), vagy ha már előzőleg sütéséknél

használták.

Állott olaj használata javasolt, mivel a hosszan tartó használatlaltal csökken a gyúlékonysági hőmérséklet és megnő a hirtelen forrásra való hajlam.

Különösen nagyméretű vagy nem lecsöpögtetett ételek az olaj hirtelen forrását okozhatják.

A készülék szilárd zsírral (sertészsír) használható. Ehhez az alkalmazáshoz a **BF modelleket** használjuk (lásd a OLVASZTÁS funkció című fejezetet).

A készüléket úgy kell telepíteni és használni, hogy víz ne érintkezhesen a zsírral vagy az olajjal.

Az olaj ürítésével és szűrésével kapcsolatos figyelemztetések

- Hagyja kihűlni az olajat mielőtt leszűri vagy áttölti a tálba.
- Javasoljuk, hogy az olajat több művelet segítségével töltsse át a tálba.
- Javasoljuk, hogy különösen figyelmesen járjon el az olajjal teli tál mozgztatásakor.

Bekapcsolás

Az olajsütőt a termosztát (4) kezelőgombjának a kívánt hőmérsékletre való elforgatásával lehet bekapcsolni. Az ellenőrzést a kezelőpanelen lévő két jelzőfény látja el. (1-es ábra) A zöld fény (1) azt jelzi, hogy a készülék áram alatt van. A narancssárga kijelző (2) ki- és bekapcsol aszerint hogy a fűtőszálaknak éppen melegíteniük kell-e az olajat vagy sem, ahhoz hogy megtartsák a beállított hőmérsékletet.

Bekapcsolás (F és FA modell, lásd a 7. ábrát)

Az olajsütő bekapcsolásához nyomja le a G gombot, a C zöld led felgyullad, jelezve, hogy az elektromos berendezés feszültség alatt van.

A (B) termosztát kívánt hőmérséklet értéknek megfelelő pozícióba történő elforgatásával lehet bekapcsolni az olajsütőt.

A (D) narancssárga színű jelző lámpa többször felgyullad és kialszik a normál működés alatt, jelezve, hogy az ellenállások mikor melegítik az olajat a beállított érték tartásához.

Kikapcsolás

Használat után a kikapcsoláshoz elegendő ha a termosztátot a minimumra állítja, azzal a figyelmeztetéssel, hogy a gépet lekapcsolja a hálózatról, valamint a fedőkkel, melyek az olajsütő tartozékai lefedi és így megvédi a tartályokban lévő olajat.

Kikapcsolás (F és FA modell, lásd a 7. ábrát)

Használatot követően a gép kikapcsolásához forgassa el a termosztátot a minimum értékre, és nyomja meg a G gombot, a C zöld led kialszik.

Szüntesse meg a felszerelés betáplálását, és használja az olajsütővel együtt kapott fedelet a kádban található olaj védelmére és biztonságos tárolásához.

ábra)

Bekapcsolás, beállítás és kikapcsolás

Kikapcsolt olajsütőnél, hálózatra csatlakoztatott tápvezetékekkel és bekapcsolt "C" főkapcsolóval az "A" kijelző az "OFF" értéket mutatja.

Az olajsütő bekapcsolásához tartsa néhány másodpercig nyomva a "B" forgókapcsolót, amíg egy hangjelzés hallható, a kijelzőn megjelenik a 190° alapbeállítási hőmérséklet, és villog a "°C" kijelzés.

A sütési hőmérséklet megváltoztatásához nyomja meg gyorsan a "B" forgókapcsolót, és forgassa el. Amikor a kijelző a kívánt hőmérsékletet mutatja, nyomja meg újra a "B" forgókapcsolót az új érték elmentéséhez.

A beállított hőmérséklet elérésekor az olajsütő hangjelzést ad, és a "°C" kijelzés állandó fényvel világít.

Minden alkalommal hangjelzés hallható, amikor az olajsütő eléri a beállított hőmérsékletet.

Az olajsütő kikapcsolásához tartsa néhány másodpercig nyomva a "B" forgókapcsolót, az "A" kijelző addig a "HOT" feliratot mutatja, amíg az olaj 60 °C felett marad, az alatt az "OFF" kijelzés látható.

MELTING funkció

A melting funkció az olaj hirtelen hőmérsékletemelkedések nélkül történő melegítését teszi lehetővé, ciklikus üzemmódban működtetve az olajsütőt.

Ez a funkció elsősorban a hideg hónapokban használható, amikor az olaj hajlamos a dermedésre, vagy azokban az esetekben, ha növényi olajat használnak a sütéshez.

Szakaszos működésével az olajsütő megolvasztja a sütéshez használt zsírt, annak odaégetési veszélye nélkül.

A melting funkció aktiválásához nyomja meg gyorsan a "D" gombot, az "F" led felgyullad, és a kijelző automatikusan 100 °C-ot mutat, az olajsütő ciklikus módon kezd működni a 100 °C eléréséig, majd azután az olajsütő automatikusan megtartó állapotba kerül és tartja a 100 °C hőmérsékletet. A melting funkció a "D" gomb gyors megnyomásával bármely pillanatban aktiválható és kiiktatható. Ha 100 °C-nál magasabb olajhőmérsékletnél aktiválja a melting funkciót, az olajsütő megvárja, hogy az olaj 100 °C-ra hűljön, majd automatikusan megtartó állapotba kerül, és tartja a 100 °C hőmérsékletet.

Figyelem

A berendezés a következő biztonsági eszközökkel rendelkezik:

- ha a "G" led világít, azt jelenti, hogy az ellenálás nem fordult el teljesen vízszintes működési helyzetbe
- ha a "H" led világít, azt jelenti, hogy működésbe lépett a biztonsági hőkapcsoló (lásd BIZTONSÁGI ESZKÖZÖK fejezet)

Ezekben az esetekben az olajsütő addig nem működik, amíg nem állítja vissza a biztonsági eszközt.

Az olajsütő napi használatának befejezése után kapcsolja ki a "C" főkapcsolót. temperatura ed eseguirà delle accensioni e degli spegnimenti continui per mantenere costante il valore di temperatura dell'olio.

F ÉS FA MODELL

Az automatikus kosáremelő használata, a sütési idő beállítása (FA modellek - lásd a 7. ábrát)

A kosáremelő egy kosárral és két fél kosárral is használható.

A kosáremelő két fél kosárral való használatához az olajsütő belsejében található „M” kapcsolót állítsa a két kosárnak megfelelő pozícióba.

A kosáremelő egy kosárral való használatához állítsa az „M” kapcsolót az egy kosárnak megfelelő pozícióba. Ebben az esetben a sütési időt a jobb oldali „A” tárcsával állítsa be. A bal oldali „A” tárcsa nem működik.

Az „A” tárcsának a kívánt értékre történő elforgatásával állítsa be a sütési időt. Amint elforgatja az „A” tárcsát, a kosár leereszkedik. Az előre beállított idő elteltével a sütési ciklus végetér, és a kosár felemelkedik.

Olajszűrés s a szivattyú használata (F és FA modell, lásd a 7. ábrát)

Ellenőrizze, hogy a medence és a szűrő az olaj lefolyó alatt legyenek. Az olajat nem szabad környezeti hőmérsékleten illetve közvetlenül süstést követően leereszteni. Az utolsó sütés után kb. 3 órával eressze le az olajat, úgy, hogy a hőmérséklete 90°C alatt legyen. Kezelje óvatosan a forró olajat. Lassan forgassa el a „H” fogantyút a leeresztő csap kinyitásához. Figyeljen oda az olaj fröccsenésekre. Az olaj gyorsan kifolyik a medencébe, és a szűrő biztosítja a gondos mechanikus tisztítást. Különösen szennyezett olaj esetén szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy az a szűrőből ne folyjon ki az olaj. Zárja el a H csapot. Az olajnak a medencéből a kádba történő átszivattyúzásához forgassa el az „E” tárcsát. Amint elforgatja az „E” tárcsát, a narancssárga „E” jelző lámpa meggyullad, és az olaj elkezd átfolyni a kádba. A szivattyúzás megszakításához állítsa 0-ra az „E” tárcsát, a medence kiürítéséhez kb. 5 percre van szükség. Minél hidegebb az olaj annál több időre van szükség az átszivattyúzásához. Az olaj viszkozitása 350 cSt és hőmérséklete 90°C alatt kell, hogy legyen.

Teljesítmény

A TELJESÍTMÉNY táblázatban modellenkénti maximális teljesítmény olvasható le egy óra alatt megtehető maximális teljesítmény.

A sütési idő javaslatok érdekében tekintse meg a JAVASOLT SÜTÉSI IDŐ ÉS HŐMÉRSÉKLET táblázatot.

KARBANTARTÁS

A karbantartást szakembereknek kell elvégezniük.

Bármilyen jellegű beavatkozás esetén áramtalanítsa a berendezést.

Ellenőrizze a vezetékek, a vezérlők és a villamos ellenállások állapotát. Csak eredeti cserealkatrészeket használjon. Ha bármely ok miatt ki kell cserélni a tápkábelt, akkor H07RN-F típusú kábelt használjon (lásd a MŰSZAKI ADATOK c. táblázatot)

Minden műszaki és karbantartási eljárást követően a szakembernek ellenőriznie kell a berendezést a készülék újbóli üzembe helyezése előtt.

Figyelmeztetések

A termosztátos olajsütőknél rendszeresen ellenőrizni kell a termosztátokon a tál szigetelését. A szerelvény jó zárása

lehetővé teszi az esetleges olajszivárgás elkerülését, ami hosszú távol rendellenességeket okozhat.

A GÉP GONDOZÁSA

FIGYELEM!

- **A gép tisztítása előtt kapcsolja le a berendezést és hagyja lehűlni.**
- **A gép elektromos áramban történő tartása esetén kapcsolja le a gépet és húzza ki az elektromos áramból.**

A gép gondos és alapos tisztításával a berendezés hosszabb élettartamnak és tökéletesebb működésnek örvendhet.

Az acél felületeket nagyon meleg vízzel hígított folyékony mosószerrel és puha ronggyal tisztítsa; a makacsabb szennyeződések tisztítása érdekében alkalmazzon etil alkoholt, acetone vagy egyéb nem halogénezalt oldószert; **ne alkalmazza por súroló és tisztítószereket vagy korrózív anyagokat, mint például savak, kén tartalmú anyagok. A savas anyagok alkalmazása a berendezés helyes működését befolyásolhatja.**

Ne alkalmazzon keféket, súroló korongokat vagy egyéb fémes anyagokat, amelyek rozsdásodáshoz és szennyezéshez vezethetnek. Éppen ezért kerülje a vas tárgyakkal történő érintkezést is. Az acél kefék és korongok ha nem is okoznak rozsdásodást, de komolyan sérthetik a kezelt felületet, karcolási nyomokat hagyva maguk után. Fémes por hulladékok, fémforgács és egyéb fémes anyagok az inox acéllal történő érintkezés során rozsdás szennyeződést hagyhatnak a felületen. Esetleges rozsdás szennyeződések, melyek az új gépen is jelen lehetnek könnyedén eltávolíthatóak Scotch Brite szivacs segítségével és vízzel hígított tisztítószerral.

Amennyiben a szennyeződés makacsabbnak bizonyul, nem javasolt semmi esetre sem a dörzspapír alkalmazása. Javasolt a szintetikus szivacsok használatata (pl. Scotch Brite). Ne alkalmazzon ezüstöt tisztító szereket, illetve kerülje a savas és énes gőzöket, ne alkalmazzon padlótisztító szereket. **Ne szórjon vizet közvetlenül a gépre, hogy ne hogy sértse a készüléket.** A tisztítást követően gondosan öblítse a gépet tiszta vízzel, majd törölgesse szárazra ronggyal.

A TARTÁLY TISZTÍTÁSA

A lentiekben felsorolt minden egyes beavatkozást lekapcsolt gép mellett kell végezni úgy, hogy a gép összes elektromos csatlakozása a hálózatról kihúzott állapotban található a géprészek pedig lehűttek.

ELT szeriás modellek

Távolítsa el a fejcsoportot a „V” csavar (lásd 2. ábra) kicsavarása segítségével, majd ürítse a tartályt az „L” kar megnyomása segítségével úgy, hogy megfelelő szűrővel közben szűri az olajat.

Egyes sütőgépek kihúzható tartállyal rendelkeznek. Az olaj ürítéséhez húzza ki a lehűlt tartályt, ürítse a tartályt majd végezze el a tisztítási munkát, az olajszűrést vagy a fádrtolaj cseréjét.

A tisztítási munkálatok elvégzését követően a GÉP GONDOZÁSA fejezetben olvashatók alapján helyezze vissza a fedelet a megfelelő helyre és gondosan rögzítse

azt.

Más modellek

A tökéletesebb tisztítás érdekében az ellenállás csoport felemelhető. Az "L" kar megnyomásával üritse a tartályt és a megfelelő olajsűrővel szűrje meg az olajat.

Kézzel mozgatni az ellenállás szerelvény amíg be nem kattann a felemelt helyzetben vagy forgassa az ellenállásokat a tartályban (3. ábra).

Végezze el a GÉP GONDOZÁSA fejezetben leírt és tárgyalt minden szükséges tisztítási műveletet, majd helyezze vissza az ellenállás műszercsoportot.

A 600-as modellek esetében az ellenállás műszercsoport kiengedéséhez szükséges az ellenállás mellett balra található gombot megnyomni (lásd 3. ábra).

TÁROLÁS

Amennyiben a gépet hosszabb ideig nem alkalmazza, úgy a következő lépéseket tegye meg:

- 1) Kapcsolja le a választógombot úgy, hogy a gép ne legyen elektromos áram hatása alatt.
- 2) Tisztítsa meg alaposan a gépet és külső felét is.

- 3) Kenje be vékonyan étkezési olajjal az inox acél felületeket.
- 4) Végezze el az összes karbantartási műveletet.
- 5) Fedje be a gépet védőruhával és hagyjon egy kis rést a helyes szellőzés érdekében.
- 6) A tároláshoz válasszon száraz környezetet, melynek hőmérséklete -5 és +40°C között található.

MEGHIBÁSODÁS ESETÉN ALKALMAZANDÓ MAGATARTÁS

Meghibásodás esetén azonnal távolítsa el a gépet az elektromos áramkörből és hívja az ügyfélszolgálatot.

FIGYELEM!

Amennyiben a gépet szállítani kell, minden esetben üritse ki a tartályt mielőtt megmozdítaná a berendezést.

A szállítás következtében előforduló lengések hatására a tartály megsérülhet, illetve az olaj kiömlhet a tartályból.

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____
NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

FIGYELMEZTETÉS

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért. Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyet a készülék helytelen beszerelése, illetéktelen beavatkozás, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.



BERTO'S® S.p.A.

Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Olaszország