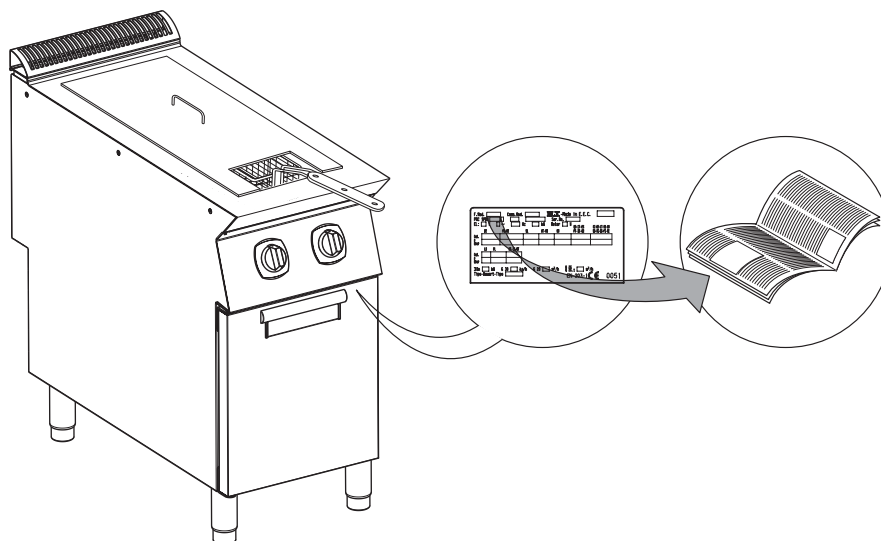


## INDHOLD

<b>I. SAMLING AF APPARATER / TABELLER .....</b>	<b>2</b>
<b>II. TYPEPLADE og TEKNISKE SPECIFIKATIONER .....</b>	<b>75</b>
<b>III. GENERELLE OPLYSNINGER .....</b>	<b>76</b>
<b>IV. ØKOLOGI OG MILJØ .....</b>	<b>77</b>
1. EMBALLAGE .....	77
2. BRUG .....	77
3. RENGØRING .....	77
4. BORTSKAFFELSE .....	77
<b>V. INSTALLATION .....</b>	<b>77</b>
1. REFERENCENORMER .....	77
2. UDPAKNING .....	77
3. OPSTILLING .....	77
4. RØGAFTRÆK .....	78
5. TILSLUTNINGER .....	78
6. SIKKERHEDSTERMOSTAT .....	80
7. FØR INSTALLATIONEN ER FÆRDIG .....	80
<b>VI. BRUGERVEJLEDNING .....</b>	<b>80</b>
1. BRUG AF FRITUREGRYDEN .....	80
<b>VII. RENGØRING .....</b>	<b>82</b>
1. UDVENDIGE DELE .....	82
2. ANDRE OVERFLADER .....	82
3. FILTERE .....	82
4. LÆNGEREVARENDE UVIRKSOMHED .....	82
5. RENGØRING AF FRITUREGRYDER MED INDVENDIGE VARMELEGEMER (18 LITER) .....	82
5. INDVENDIGE DELE .....	2
<b>VIII. VEDLIGEHOLDELSE .....</b>	<b>83</b>
1. VEDLIGEHOLDELSE .....	83

## II. TYPEPLADE og TEKNISKE SPECIFIKATIONER



### PAS PÅ

Brugervejledningen gælder flere forskellige apparater. Koden for den købte model kan aflæses på typepladen, der er anbragt under betjeningspanelet (se fig. ovenfor).

**TABEL A - Tekniske specifikationer for gasapparater**

MODELLER		+9FRGD1GF0 400 m m	+9FRGH2GF0 800 m m	+9FRGD1JF0 400 m m	+9FRGH2JF0 800 m m	+9FRGD1JFT 400 m m
TEKNISKE SPECIFIKATIONER						
Karrets kapacitet	Lt.	15	15+15	23	23+23	23
Indtag ISO 228/1 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nominal varmeeffekt	kW	14	28	20	40	19
Konstruktions type		A1	A1	A1	A1	A1

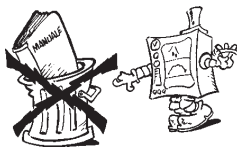
**TABEL A - Tekniske specifikationer for elektriske apparater**

MODELLER		+9FRED1GF0 400 m m	+9FRED2GF0 800 m m	+9FRED1JF0 400 m m	+9FRED2JF0 800 m m	+9FRED1HF0 400 m m	+9FRED2HF0 800 m m	+9FRED1HFN 400 m m	+9FRED2HFN 800 m m	+9FRMD1HF5 400 m m	+9FRMD1HF6 800 m m
TEKNISKE SPECIFIKATIONER											
Karrets kapacitet	Lt.	15	15+15	23	23+23	18	18+18	18	18+18	18	18+18
Forsyningsspænding	V	400	400	400	400	400	400	230	230	400	440
Faser	Nr.	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3	3	3	3
Frekvens	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Total maks. effekt	kW	10	20	18	36	16,5	33	16,5	33	15,5	15,5
Tilgangskablets tværsnit	mm <sup>2</sup>	2,5	4	4	10	4	10	10	25	4	4

### III. GENERELLE OPLYSNINGER



- Læs denne brugervejledning grundigt før brug.



- Opbevar brugervejledningen til brug efter installationen.



- **BRANDFARE** - Der skal være fri plads omkring apparatet, og der må ikke befinde sig brændstof i nærheden af det. Opbevar aldrig brændbart materiale i nærheden af apparatet.



- Opstil apparatet på et sted med god ventilation for at forhindre dannelsen af farlige forbrændingsgasser på stedet.

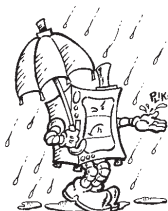
- I forbindelse med luftcirkulation skal der tages højde for den nødvendige luft til forbrændingen af 2 m<sup>3</sup>/h/kW gas samt til de ansatte i køkkenets helbred.

- Mangelfuld ventilation kan forårsage kvælning. Ventilationssystemet i det lokale, hvor apparatet befinder sig, må ikke blokeres. Ventilations- og aftrækshullerne i dette og i andre apparater må ikke blokeres.



- Alarmtelefonnumrene skal anbringes på et synligt sted.


- Installation, vedligeholdelse og konvertering til andre gastyper må udelukkende udføres af en uddannet servicetekniker, der er autoriseret af producenten. Der må udelukkende rettes henvendelse til et servicecenter, der er autoriseret af producenten. Anvend altid originale reservedele.
- Dette apparat er beregnet til tilberedning af madvarer. Det er beregnet til industriel brug. Al anden brug anses for **ukorrekt**.
- Denne maskine må ikke betjenes af personer (herunder børn), som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de først er blevet instrueret i brugen af den person, der har ansvar for deres sikkerhed.



- Apparatet må udelukkende anvendes af **uddannet personale**. Apparatet skal holdes under opsyn ved brug.

- Sluk for apparatet i tilfælde af fejl eller dårlig funktion.

- Der må ikke anvendes klorholdige produkter (heller ikke i fortyndet form), som f.eks. blegemidler, saltsyre eller klorbrinte, til rengøring af apparatet eller gulvet under apparatet. Der må ikke anvendes metalgenstande til rengøring af stål (børster eller ståluld).

- Sørg for, at olie og fedtstof ikke kommer i kontakt med dele af plast.
- Lad ikke snavs, fedtstoffer, madrester eller andet danne skorpe på apparatet.
- Vask ikke apparatet ved at sprøjte direkte på det med vand.
- Symbolet  på produktet angiver, at produktet **ikke** må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, men skal skrottes korrekt for at hjælpe med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt skal der rettes henvendelse til sælgeren eller forhandleren af produktet, kundeserviceafdelingen eller renovationselskabet.

**Manglende overholdelse af ovenstående kan reducere apparatets sikkerhed og medfører bortfald af garantien.**

## IV. ØKOLOGI OG MILJØ

### 1. EMBALLAGE



De materialer, der er anvendt til emballagen, er miljøvenlige, og de kan opbevares uden risiko eller brændes i et forbrændingsanlæg.

De dele af plast, der er velegnede til genbrug, er mærket på følgende måde:



**Polyætylen:** Emballagens udvendige film, posen med brugervejledningen, posen med gasdyserne.



**Polypropylen:** Panelernes topemballage, remme.



**Polystyrenskum:** Hjørnebeskyttere.

### 2. ANVENDELSE

Vores apparater har høj ydelse og effektivitet. For at reducere forbruget af elektricitet, vand eller gas anbefales det at undgå at anvende apparatet, når det er tomt og under forhold, der forringer den optimale ydelse (f.eks. med åbne døre eller låg osv.). Apparatet skal anvendes på et sted med god ventilation for at forhindre dannelsen af farlige forbrændingsgasser i rummet. Når det er muligt, bør apparatet kun opvarmes i forbindelse med brug.

### 3. RENGØRING

For at reducere udsendelsen af forurenende stoffer i naturen anbefales det at rengøre apparatet (udvendigt og om nødvendigt indvendigt) med produkter, der har en bionedbrydelighed på mindst 90% (for yderligere oplysninger se afsnit V "RENGØRING").

### 4. BORTSKAFFELSE



Må ikke efterlades i naturen. Vores apparater er fremstillet af mere end 90% genbrugeligt metal (rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniserede metalplader, kobber osv.).

Inden bortskaffelsen skal apparatet gøres ubrugeligt ved at skære forsyningskablet over og fjerne alle lukkeanordninger til åbninger eller rum (afhængigt af model) for at forhindre, at personer kan blive indespærret i apparatet.

## V. INSTALLATION



• Læs denne brugervejlednings procedurer for installation og vedligeholdelse, før apparatet installeres.

- Installation, vedligeholdelse og konvertering til andre gastyper må udelukkende udføres af en uddannet servicetekniker, der er autoriseret af producenten.
- Manglende overholdelse af korrekte installationsprocedurer samt ændringer og tilpasning af apparatet kan forårsage skader på apparatet, udgøre en risiko for personskader og medføre bortfald af garantien.

### 1. REFERENCENORMER

- Apparatet skal installeres i henhold til de foreskrevne sikkerhedsregler samt lokal lovgivning i de enkelte lande.
- **ITALIEN:** Installationen skal udføres i henhold til angivelserne i sikkerhedsforskrifterne UNI-CIG 8723, italiensk lov nr. 46 af 5. marts 1990 og ministerielt dekret af 12-4-96.

### 2. UDPAKNING

#### PAS PÅ!

**Kontrollér straks, om apparatet er blevet beskadiget under transporten.**

- Speditøren er ansvarlig for varerne under transporten og leveringen.
- Undersøg al emballage, før og efter den tømmes.
- I tilfælde af tydelige eller skjulte skader ved modtagelsen skal der rettes henvendelse til speditøren, idet eventuelle skader eller mangler skal angives på følgesedlen ved leveringen.
- Chaufføren skal underskrive følgesedlen: Speditøren kan afvise klagen, hvis følgesedlen ikke er underskrevet (speditøren kan levere den nødvendige formular).



• Tag apparatet ud af emballagen, og pas på ikke at beskadige det. Bær beskyttelseshandsker.

- Fjern langsomt beskyttelsesfilmen fra metaloverfladerne. Eventuelle limrester fjernes med et passende opløsningsmiddel.
- Der skal rettes henvendelse til speditøren angående inspektion af varen inden for højst 15 dage fra leveringsdatoen, hvis der er skjulte beskadigelser eller mangler, der først er tydelige, efter at emballagen er fjernet.
- Al dokumentation i emballagen skal opbevares.

### 3. PLACERING

- Flyt apparatet forsigtigt, og pas på ikke at beskadige apparatet eller forårsage fare for personer i nærheden. I forbindelse med flytning og anbringelse skal apparaterne hæves ved hjælp af en gaffeltruck.
- Installationsdiagrammet i denne brugervejledning viser apparatets pladskrav og tilslutningernes placering (til gas, elektricitet og vand). Kontrollér, at alle de nødvendige tilslutninger er tilgængelige og klar.
- Apparatet kan installeres enkeltvis eller sammen med andre apparater fra den samme serie.
- Apparaterne er ikke velegnede til indbygning. Der skal være en afstand på mindst 10 cm mellem apparatet og side- eller bagvægge.
- Sørg for en passende isolering mellem apparatet og de overflader, der ikke overholder de angivne minimumafstande.

- Sørg for en passende afstand mellem apparatet og eventuelle brændbare vægge. Der må ikke opbevares eller anvendes brandfarlige materialer eller væsker i nærheden af dette apparat.
- Sørg for, at der er en passende afstand mellem apparatet og eventuelle sidevægge, så det er muligt at foretage efterfølgende service- eller vedligeholdelsesindgreb.
- Når apparatet er anbragt, skal det kontrolleres og nivelleres om nødvendigt. En forkert nivellering kan forårsage, at apparatet fungerer dårligt.

### 3.1. SAMLING AF APPARATER

- (Fig.1A) Afmonter apparaternes betjeningspaneler ved at fjerne de 4 fastgørelsesskruer.
- (Fig.1B) Fjern skruen tættest på betjeningspanelet fra de sider, der skal sættes sammen.
- (Fig.1D) Anbring apparaterne ved siden af hinanden, og anbring dem i den ønskede højde ved at stille på nivelleringsfødderne.
- (Fig.1C) En af de to plader inden i apparatet drejes 180°.
- (Fig.1E) Saml apparaternes forsider, og skru den medfølgende TE M5x40 skrue i inde fra betjeningspanelet og ind igennem det modsatte hul.

### 3.2 FASTGØRELSE TIL GULV

Halvmodulære elementer, der er installeret enkeltvis, skal fastgøres til gulvet i henhold til anvisningerne for tilbehøret, så de ikke kan vælte (F206136).

### 3.3 INSTALLATION PÅ BRO, KONSOL ELLER PÅ CEMENTSOKKEL

Følg omhyggeligt vejledningen, der leveres sammen med tilbehøret. Følg vejledningen, der leveres sammen med det valgte tilbehør.

### 3.4 FORSEGLING AF ÅBNINGER MELLEML APPARATER

Følg den vejledning, der følger med tætningsmidlet.

## 4. RØGAFTRÆK

### 4.1 TYPE "A1" APPARATER

Anbring type "A1" apparater under en emhætte, for at sikre at røg og dampe, der opstår under tilberedningen, suges ud.

### 4.2 TYPE "B" APPARATER

(i overensstemmelse med definitionen i Det tekniske installationsreglement DIN-DVGW G634: 1998)

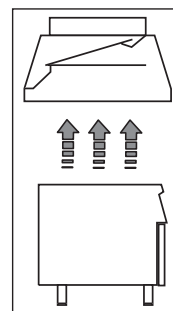
Hvis apparatets typeplade kun anfører typen Axx, erklæres det, at dette apparat ikke er designet til at kobles direkte til en skorsten eller et røgaftræk med udledning til det fri. Apparatet kan dog monteres under en emhætte eller et tilsvarende system med udsugning af røggasser.

#### 4.2.1 FORBINDELSE TIL SKORSTEN

- Tag risten foran røgaftrækket af.
- Installér rørforbindelsen til skorstenen i henhold til anvisningerne, der følger med tilbehøret (ekstraudstyr).

#### 4.2.2 INSTALLATION UNDER EMHÆTTE

- Anbring apparatet under en emhætte (fig. ved siden af).
- Løft røgaftrækket op uden at trykke det sammen.
- Der må ikke indsættes noget, der kan afbryde aftrækket.
- Aftræksrørets højde og afstanden til emhætten skal overholde gældende lovgivning.
- Den sidste del af aftræksrøret skal befinde sig mindst 1,8 m fra den flade, apparatet står på.



**Bemærk!** Systemet skal sikre, at: a) røgaftrækket ikke er blokeret. b) aftræksrørets længde ikke overstiger 3 m. Brug fittings til at forbinde rør med forskellige diametre.

## 5. TILSLUTNINGER



• Enhver form for installation eller vedligeholdelse af forsyningsenhederne (gas, elektricitet, vand) skal udføres af personale fra gasværket eller af en autoriseret installatør.

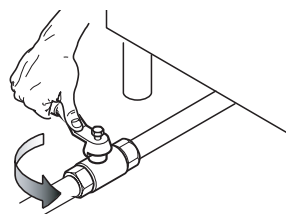
- Identificér det indkøbte apparat ved hjælp af dataene på typepladen.
- Se installationsdiagrammerne vedrørende typen af tilslutninger og deres position på apparatet.

### 5.1. APPARATER MED GASFORSYNING

**VIGTIGT!** Disse apparater er beregnet til anvendelse med gas G20 20 mbar og er afprøvede med denne gas. Ønskes apparatet tilpasset en anden type gas, følges anvisningerne i afsnit 5.1.7. i dette kapitel.

#### 5.1.1. FØR TILSLUTNINGEN

- Kontrollér, at apparatet er beregnet til den type gas, der tilføres. Hvis apparatet ikke er beregnet til den type gas, der tilføres, henvises der til angivelserne i afsnittet: "Tilpasning/indstilling til andre gastyper".
- Mellem hvert apparat og gastilførslen skal der indsættes en hane/spærreventil, med hvilken der hurtigt kan lukkes for gastilførslen. Installér hanen/ventilen på et lettilgængeligt sted.



- Rens forbindelsesslangerne for støv, snavs og fremmedlegemer, der kunne blokere forsyningen.
- Gastilførselsrørene bør have et tværsnit, som sikrer, at der tilføres gas nok, til at alle de tilsluttede apparater kan fungere optimalt. Et forsyningsrør med utilstrækkelig kapacitet vil forringe funktionen af de apparater, der er sluttet til det.
- **Pas på!** En forkert nivellering kan påvirke forbrændingen og forårsage, at apparatet fungerer dårligt.

### 5.1.2. TILSLUTNING

- Apparatet er beregnet til tilslutning nederst til højre.
- Før gassen tilsluttes, fjernes plasticbeskyttelsen fra apparatets gasindtag.
- Apparatet er beregnet til tilslutning nederst til højre. Ønsker man at tilslutte gassen øverst, kan man anvende forbindelsen bag på apparatet, efter at man først har skruet metallåget af og har skruet det fast på den forreste forbindelse.
- Efter at apparatet er installeret, kontrolleres det med sæbevand, at alle forbindelser er tætte.

### 5.1.3. KONTROL AF FORSYNINGSTRYKKET

Kontroller på typepladen, om apparatet er beregnet til den tilstedeværende gastype (hvis det ikke beregnet til den tilstedeværende gastype, følges anvisningerne i afsnittet "Tilpasning til en anden gastype"). Forsyningstrykket måles med fungerende apparatur ved hjælp af et manometer (min. 0,1 mbar).

- Fjern betjeningspanelet.
- Fjern tætningskruen "N" fra tryktilslutningen, og sæt manometerslangen "O" på (fig. 2A og 2B).
- Sammenlign værdien, der måles af manometeret, med den værdi, der er angivet i tabel B (se brugervejledningens appendiks)
- Hvis manometeret måler en værdi, der er uden for det område, som er angivet i tabel A, må apparatet ikke anvendes, og der skal rettes henvendelse til gasværket.

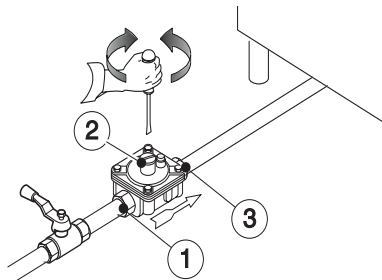
### 5.1.4 JUSTERING AF GASTRYKKET

Hvis gastrykket ikke svarer til det angivne tryk, eller hvis det er svært at regulere, bør der på gastilførselsrøret installeres en trykregulator (kode 927225) på et lettilgængeligt sted.

For at sikre et korrekt udgangstryk skal regulatoren helst monteres vandret:

- "1" Gas fra forsyningsnettet.
- "2" Trykregulator.
- "3" Gastilførsel til apparatet.

Pilen på regulatoren (→) angiver retningen af gasflowet.



**Bemærk!** Disse modeller er beregnet og certificeret til anvendelse med metan- eller propangas. For metangas er trykregulatoren på røret indstillet til 8" w.c. (20 mbar).

### 5.1.5 JUSTERING AF GASTRYKKET FRA VENTILEN

- Fjern tætningskruen "B" fra tryktilslutningen, og sæt manometerslangen på.
- Apparatet skal forsynet med et nominelt gastryk svarende til det, der er angivet i afsnit 5.1.3.
- Start frituregryden, som angivet i kapitlet "Brugsanvisninger".
- Drej skruen, der regulerer ventilens "D" udgangstryk, i retning med uret for at øge trykket og i retning mod uret for at mindske trykket, så trykket justeres i henhold til tabellen (tab. B).

### 5.1.6. KONTROL AF LUFTTILFØRSELN

Lufttilførslen er reguleret korrekt, hvis flammen ikke afbrydes, når brænderen er kold, og ikke vender tilbage, når brænderen er varm.

- Skru skruen "A" løs, og anbring lufttilblanderen "E" i den afstand "H", der er angivet på Tabel B, skru skruen "A" i igen, og forsegl med maling (fig. 3A).

### 5.1.7. TILPASNING TIL EN ANDEN GASTYPE

Tabel B "Tekniske specifikationer/dyser" angiver den type dyser, der kan udskiftes med de, der allerede er installeret af producenten (nummeret er trykt på dysen). Efter endt procedure kontrolleres følgende:

Check	Ok
• Udskiftning af dyse(r) brænder	
• Korrekt regulering af lufttilførsel til brænder(e)	
• Udskiftning af dyse(r) tændblus	
• Udskiftning af minimumskruer(r)	
• Korrekt regulering af tændblus, hvis nødvendigt	
• Korrekt regulering af tilførselstrykket (se Tab. "Tekniske specifikationer/dyser")	
• Sæt klistermærket (medfølger) med den anvendte gas' nye specifikationer fast	

#### 5.1.7.1 UDSKIFTNING AF HOVEDBRÆNDERENS DYSE (fig.3A / 3C)

- Løsn skruen "A" og skru dyse "C" løs.
- Tag dysen og ventilatoren ud (fig.3C).
- Udskift dyse "C" med den dyse, der passer til den valgte type gas, i overensstemmelse med tabellen B.
- Dysens diameter er angivet på selve dysen i hundrededele af millimeter.
- Sæt dyse "C" i ventilator "E", sæt de to samlede komponenter tilbage på deres plads og skru dysen helt fast.

#### 5.1.7.2 UDSKIFTNING AF TÆNDBLUSSETS DYSE

- Skru forbindelsen "H" af og udskift dysen "G" med en dyse, der er beregnet til den valgte gastype (Tab. B, fig. 3B).
- Nummeret, der identificerer dysen, er trykt på den.
- Skru forbindelsen "H" på igen.

## 5.2. ELEKTRISKE APPARATER

### 5.2.1. ELTILSLUTNING (Fig. 4A - Tab. C).

**VIGTIGT!** Før tilslutningen foretages, skal det kontrolleres, at netspændingen og -frekvensen svarer til angivelserne på typepladen.

- Der fås adgang til klemkassen gennem betjeningspanelet ved at skrue fastgørelseskruerne løs (fig. 4A 1-2).
- Slut tilgangskablet til klemkassen som angivet på det medfølgende eldiagram.
- Fastgør tilgangskablet med kabelklemmen.

**VIGTIGT!** Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader, der opstår pga. manglende overholdelse af sikkerhedsmæssige regler.

## 5.2.2. TILGANGSKABEL


Medmindre andet er anført, leveres vores apparater uden tilgangskabel. Installatøren skal anvende et fleksibelt kabel med en isolering, der mindst svarer til gummiisolering H05RN-F. Den del af kablet, der befinder sig uden for apparatet, skal beskyttes af et rør af metal eller hård plast.

## 5.2.3. SIKKERHEDSAFBRYDER

Installer en sikkerhedsafbryder mellem apparatet og stikkontakten. Kontaktåbningen og den maksimale lækstrøm skal være i overensstemmelse med lokalt gældende regler.

## 5.3. TILSLUTNING TIL JORD OG ÆKVIPOTENTIALT PUNKT

Slut apparatet til en jordforbindelse og til et ækvipotentialt punkt ved hjælp af skruen under rammen forrest til højre.

Skruen er mærket med symbolet .

## 6. SIKKERHEDSTERMOSTAT

Nogle af vore apparater er udstyret med en sikkerhedstermostat, der automatisk afbryder gassen (gasapparater) eller elektriciteten (elapparater), når den måler en temperatur, der er højere end en forudindstillet værdi.

### 6.1. NULSTILLING

- Vent til apparatet er kølet af: Når temperaturen er nået ned på 90 °C, kan apparatet nulstilles.
- Tryk på den røde knap på sikkerhedstermostaten.

**VIGTIGT!** Hvis det er nødvendigt at afmontere en beskyttelseskærm (f.eks. betjeningspanelet) for at kunne nulstille termostaten, skal dette gøres af en autoriseret tekniker. Uautoriserede indgreb på termostaten medfølger bortfald af garantien.

## 7. FØR INSTALLATIONEN ER FÆRDIG

Kontrollér alle samlinger med vand og sæbe for at sikre, at der ikke er gasudslip. Brug aldrig åben ild til kontrol af gasudslip. Tænd alle blussene både samlet og hver for sig for at kontrollere, at gasventilerne, blussene og tændingen fungerer korrekt. For hvert blus skal flammeregulatoren stilles til den laveste indstilling, både samlet og hver for sig. Og efter at have fuldstændt indgrebet skal installatøren oplære brugeren i den korrekte anvendelse. Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, skal man efter at have foretaget alle kontroloperationerne kontakte den lokale kundeservice.

# VI BRUGSANVISNINGER

## 1. BRUG AF FRITUREGRYDEN

### Almindelige forholdsregler

- Dette apparat er beregnet til industriel brug og skal betjenes af personale, der er uddannet i brugen af det.
- Undgå at anvende apparatet tomt i længere tid eller under omstændigheder, der hindrer optimal ydelse. Desuden bør foropvarmningen, når det er muligt, kun foretages lige før brug.
- Dette apparat må kun anvendes til den brug, det er beregnet til, nemlig til stegning af madvarer i olie eller fedtstoffer. Alle andre former for brug anses for at være forkert.
- Kontroller, at der ikke er vand i karret, før olien hældes i.
- Fyld karret med olie til maks. niveauet, der er angivet på karrets bagerste side.
- Hvis der anvendes fedt, skal dette smeltes, før det hældes i karret. Fedtet må ikke efterlades i karret efter endt tilberedning.
- Fyld op med olie hver gang min. niveauet er nået (brandfare).
- Madvarer, der er specielt store og som ikke er dryppet af, kan medføre at den varme olie sprøjter.
- Sænk dem langsomt ned i den kogende olie i den dertil beregnede kurv. Pas på at det skum, der dannes, ikke flyder ud over karrets kant. Hvis dette skulle ske, standses nedsænkningen i et par sekunder.

### TEMPERATURINDSTILLING FOR FRITUREGRYDE

TYPE STEGNING:	INDSTIL TEMPERATUREN TIL:
Madvarer der ikke afgiver stoffer, som forurener olien	180/185°C
Panerede retter (rasp)	175/180°C
Panerede retter (mel)	170°C

**NOTE!** Indstil temperaturen til 170°C, når der skal steges panerede madvarer. En højere temperatur vil ikke forbedre resultatet, men vil derimod forkorte oliens anvendelsestid (melrester i olien har tendens til at brænde).

**ADVARSEL!** Eventuelle madrester fjernes manuelt fra olien under tilberedningen. Hvis madresterne bliver liggende i olien i længere tid, kan de ændre oliens smag og lugt, og således forkorte oliens anvendelsestid.

For en hurtig og korrekt måling af oliens forfald anbefales det at anvende de strips til dette formål, der fås i handlen.



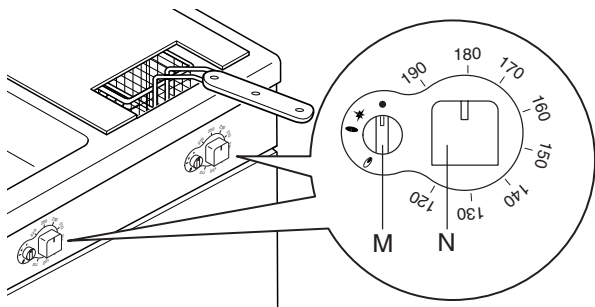
## 1.1. MODELLER MED GAS

### Tænding

Termostatventilens betjeningsknapper har følgende indstillinger:

#### Betjeningsknap M:

- Position "OFF"
- ★ Position "Tænding af tændflamme"
- Position "Tændflamme tændt"
- ◐ Position "Tændt"

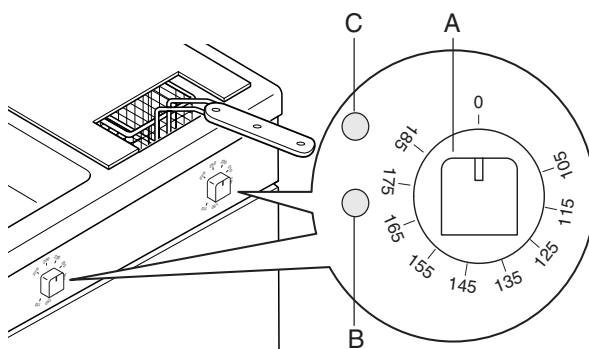


- Drej knappen "M" mod uret fra position ● til position ★.
- Tryk knappen "M" helt i bund, og drej den til position ◐ for at tænde tændflammen. Hvis tændflammen ikke tændes, kan denne procedure gentages, indtil flammen tændes. Slip knappen "M", efter at den er holdt nede i ca. 20 sekunder, og kontroller, at tændflammen forbliver tændt. Hvis dette ikke er tilfældet, gentages proceduren.
- **Bemærk! Gasventilen er udstyret med en tændblussikring, der forhindrer tænding, hvis den er blevet slukket ved et uheld. Vent 60 sekunder på, at knappen "M" frigøres.**
- Hovedbrænderen tændes ved at dreje betjeningsknappen "M" mod uret fra position ◐ til position ◐.
- Temperaturen indstilles med knappen "N", der drejes til den ønskede temperatur.

### Slukning

- Drej betjeningsknappen "M" fra position ◐ til position ★.
- Tryk herefter knappen helt i bund, og drej den til position ★. Slip knappen, og drej den herefter til ●.

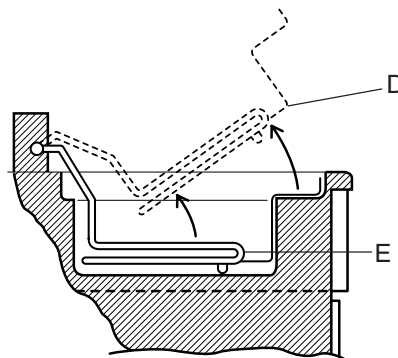
## 1.2. ELEKTRISKE MODELLER



### Tænding

- Drej termostatknappen "A" med uret til den ønskede temperatur.
- Den grønne kontrollampe "B" angiver, at der er tændt for apparatet. Den gule kontrollampe "C" tænder for at angive, at varmeelementerne er i funktion. Lampen slukker, når den indstillede temperatur er nået.

**NOTE!** Hvis der anvendes en frituregryde med varmeelementer inde i karret, bør man være yderst forsigtig, når man bevæger dem, og de dertil egnede støttestænger "D" skal altid anvendes. Som en yderligere sikkerhedsforanstaltning er apparatet udstyret med en mikroafbryder, der automatisk afbryder strømmen til apparatet, når varmeelementerne "E" er løftet.

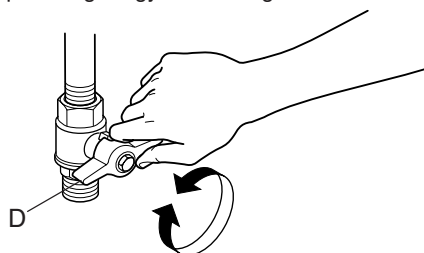


### Slukning

- Drej termostatknappen "A" til position "0".

## 1.3. UDTØMNING AF OLIE

- Sluk for frituregryden
  - Åbn for hanen ved **langsomt** at dreje håndtaget **D** i retning mod uret. Pas på ikke at komme i kontakt med den varme olie.
  - Luk hanen igen ved at dreje håndtaget **D** i retning med uret.
- Olien bør skiftes jævnligt for at udnytte apparatet bedre. Desuden har en olie, der har været brugt mange gange, en lavere antændingstemperatur, hvilket øger muligheden, for at den pludseligt begynder at koge.





## VII RENGØRING

### ADVARSEL!

Før der udføres en hvilken som helst form for rengøring skal apparatet kobles fra strømforsyningen.

### 1. UDVENDIGE DELE

OVERFLADER I BØRSTET STÅL (hver dag)

- Rengør alle overflader af stål: Snavs fjernes let, hvis det fjernes med det samme.
- Fjern snavs, fedtstoffer og madrester fra afkølede overflader af stål med sæbevand med eller uden rengøringsmiddel og en klud eller svamp. Skyl, og tør grundigt efter.
- Hvis snavs, fedtstoffer og madrester er tørret ind, skal kluden/svampen gnides i satineringsretningen, og der skal skylles ofte: Gnidning med runde bevægelser og resterne af snavs på kluden/svampen kan ødelægge stålets børstede overflade.
- Genstande af jern kan ødelægge eller beskadige stål: Ødelagte overflader bliver nemt snavsede og kan blive udsat for rust.
- Reparer eventuelt den ødelagte overflade.

OVERFLADER MØRKNET AF VARME (når det er nødvendigt)

Udsættelse for høje temperaturer kan føre til dannelse af mørke ringe. De udgør på ingen måde en skade, og de kan let fjernes ved at følge vejledningen i ovenstående afsnit.

### 2. ANDRE OVERFLADER

KAR/OPVARMEDE BEHOLDERE (hver dag)

Rengør apparatets kar og beholdere med kogende vand eventuelt tilsat soda (affedtende). Indtørret snavs fjernes ved hjælp af de redskaber (ekstraudstyr eller tilbehør), der er angivet på listen.

OPSAMLINGSKAR OG -SKUFFER (flere gange om dagen)

Fjern fedt, olie, madrester ol. fra kar, skuffer og andre opsamlingsbeholdere. Rengør altid beholderne efter endt arbejdsdag. Under brug af apparatet tømmes beholderne, når de er ved at være fyldte.

**VIGTIGT!** Hvis apparatet er elektrisk, er det vigtigt at undgå, at der trænger vand ind til de elektriske komponenter. Indtrængen af vand kan medvirke kortslutninger eller lækstrøm, der kan bevirke, at sikkerhedsanordningerne slukker for apparatet.

### 3. FILTRE

Brugen af oliefiltere forlænger den tid olien kan anvendes og forbedrer tilberedningen, når olien genbruges.

Filteret tages ud og rengøres. Hvis det er fedtet, vaskes det med vand og sæbe, skylles og tørres. Herefter sættes det tilbage på plads.

Udskift filteret, hvis det er defekt.

### 4. LÆNGEREVARENDE UVIRKSOMHED

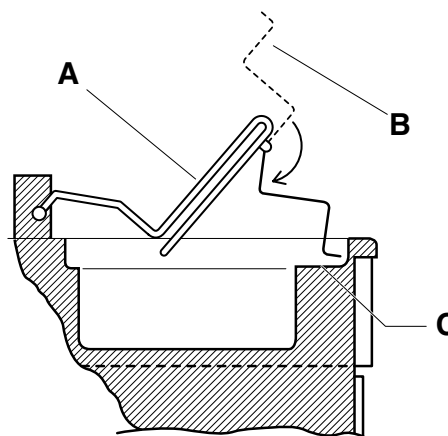
Når apparatet ikke skal anvendes i længere tid, skal følgende forholdsregler overholdes:

- Luk for alle haner eller hovedafbrydere mellem apparatet og stikkontakten.
- Gnid alle rustfri stålfalder grundigt med en klud, der er fugtet med vaselineolie, indtil alle overflader er dækket af et beskyttende lag.
- Udluft lokalerne jævnlige.
- Kontroller apparatet, før det tages i anvendelse igen.
- Lad elektrisk drevne apparater fungere ved minimal effekt i mindst 45 minutter for at undgå, at den ophobede fugt evaporerer for hurtigt, så elementet ødelægges.

### 5. RENGØRING AF FRITUREGRYDER MED INDVENDIGE VARMELEGEMER (18 LITER)

Karret rengøres således:

- Vent til olien er kølet af.
- Tøm olien ud af karret gennem hanen, der er beregnet hertil.
- Løft varmelegemeenheden "A" (se figuren) med stangen "B".
- Vip stangen, og støt den på området "C" på karret. I denne stilling er strømmen til varmelegemerne afbrudt af en mikroafbryder.
- Rengør karret og specielt varmelegemerne forsigtigt, så apparatet ikke beskadiges.



### 6. INDVENDIGE DELE (hver 6. måned)

**VIGTIGT!** Indgrebene må udelukkende udføres af specialteknikere.

- Kontroller de indvendige deles tilstand.
- Fjern eventuelle aflejringer af snavs inde i apparatet.
- Undersøg og rengør aftrækssystemet.

**NOTE!** Under særlige forhold (f.eks. intensiv brug af apparatet, saltholdige omgivelser osv.) anbefales det at udføre rengøringen oftere end angivet herover.

---

## VIII VEDLIGEHOLDELSE

---

### 1. VEDLIGEHOLDELSE

Fra apparatets forside er der adgang til alle de komponenter, der skal vedligeholdes. Fjern først betjeningspanelet og frontpanelet. Før apparatet åbnes, skal det kobles fra strømforsyningen.

#### 1.1 NOGLE FEJL OG DERES LØSNINGER

(modeller med gas)

Selv ved normal brug af apparatet kan der opstå fejlfunktioner.

- *Tændblusset tænder ikke.*

**Mulig årsag:**

- Tændrøret sidder løst eller er ikke korrekt forbundet.
- Tændingen eller ledningen til tændingen er beskadiget.
- Utilstrækkeligt tryk i gasrørene.
- Dysen er tilstoppet.
- Gasventilen er defekt.

- *Tændblusset slukker med det samme, når tændingsknappen slippes.*

**Mulig årsag:**

- Termoelementet er ikke korrekt forbundet, eller sikkerhedstermostatens ledninger er gået løs.
- Termoelementet varmes ikke nok op af tændblusset.
- Sikkerhedstermostaten har grebet ind.

- *Tændflammen er stadig tændt, men hovedbrænderen tænder ikke.*

**Mulig årsag:**

- Utilstrækkeligt tryk i gasrørene.
- Dysen er tilstoppet.
- Defekt gasventil.
- Defekt termostat.

- *Temperaturen kan ikke reguleres.*

**Mulig årsag:**

- Termostatbælgen er beskadiget.
- Termostaten er defekt.

#### UDSKIFTNING AF KOMPONENTER (Må kun udføres af en autoriseret montør)

- *Gasventil*

- Fjern betjeningspanelet ved at skrue fastgørelsesskruerne ud.
- Skru røret til tændblusset og termoelementet af.
- Skru skruerne, der holder flangen fast på ventilen, ud.
- Fjern blokeringen af gasventilens tilførselsrør.

- *Termoelement, sikkerhedstermostat og tændingsenhed*

- Fjern betjeningspanelet, og udskift delene.
- Når termostaten skal udskiftes, fjernes pakningen mellem karret og bælgens blokering (udskiftes fra rummet bag lågen og betjeningspanelet).

- *Hovedbrænder, tændblus, tændblussets dyse og hoveddysen*

- Fra rummet bag lågen.

- *Regulering af lufttilførslen*

- Fra rummet bag lågen.

### 1.2 VEDLIGEHOLDELSESPROGRAM

- Det anbefales at lade en faguddannet person efterse apparatet mindst hvert år. I den forbindelse anbefales det at indgå en serviceaftale.