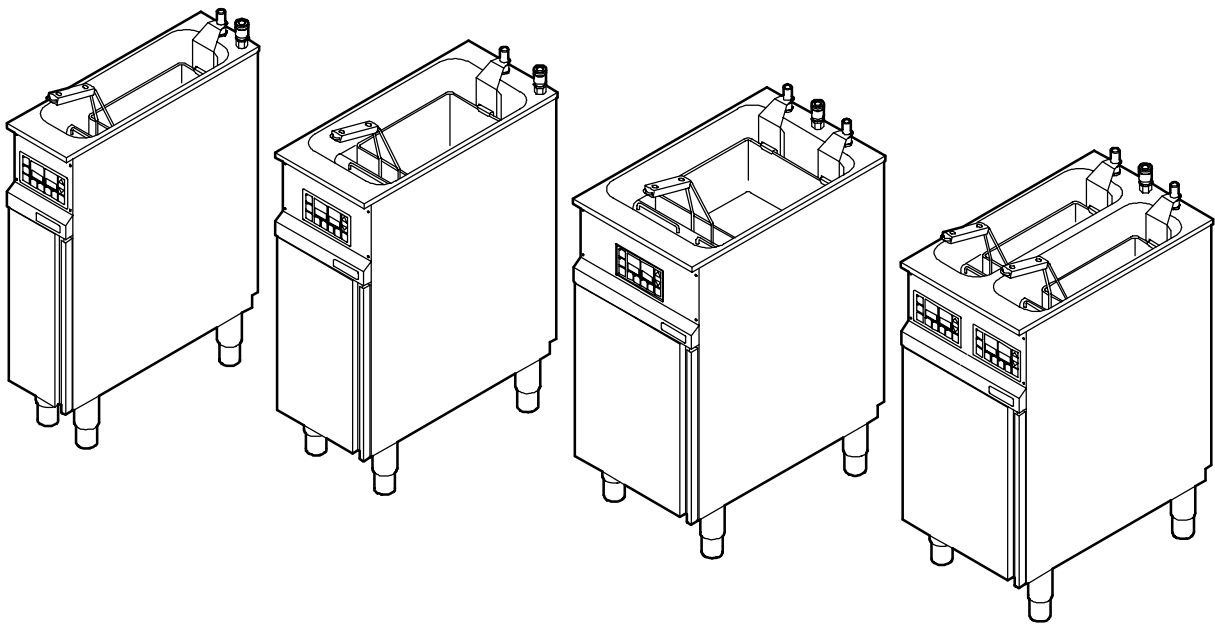


PALUX Fry Star

Fristående och inbyggnadsfritöser



Översättning av originalbruksanvisning	4
1. Användarmanual	4
1.1 Använd denna bruksanvisning	4
1.2 Varningar, farosymboler och anvisningssymboler	4
1.3 Symboler innan texten	4
1.4 Ändamålsenlig användning	4
1.5 Felaktig användning	4
1.6 Uppgifter på typskylten	5
2. Säkerhetsanvisningar	5
3. Beskrivning av apparaten	7
4. Beskrivning av kontrollpanel	7
4.1 Anvisningar angående kännetecken, varianter och inställningar	7
4.2 Kontrollpanel utan "Tidsstyrning"	8
4.3 Kontrollpanel med "Tidsstyrning"	8
4.3.1 Val av driftstyperna vid tillvalet "Tidsstyrning"	8
4.3.2 Driftstyp "Tid och temperatur"	9
4.3.3 Driftstyp "Produktknappar" - Display Tid och produktknapp	9
5. Idrifttagning	10
5.1 Förbereda apparaten för användning	10
6. Driftstyp "Tid och temperatur" - Betjäning av styrningen	12
6.1 Slå på apparaten	12
6.2 Välja, ändra och visa temperaturer	12
6.2.1 Välja och ändra bör-temperatur	12
6.2.2 Visning av år-temperaturen i tråget	13
6.3 Timer (tillval Tidsstyrning)	13
6.3.1 Välj, ändra och starta timer	14
6.3.2 Starta flera timrar	15
6.3.3 Avstängning av en timer, när flera timrar har startats	15
6.4 Ändra grundinställningar för temperatur och tid	16
6.4.1 Ändra grundinställningarna på temperaturer	16
6.4.2 Ändra grundinställningar av timrarna (tillval Tidsstyrning)	16
7. Driftstyp "Produktknappar" - betjäning av styrningen	17
7.1 Beläggning av "Produktknapparna" från fabriken	17
7.2 Slå på apparaten	18
7.3 Välja tid och temperatur med "Produktknapp"	18
7.3.1 Välja och starta tid och bör-temperatur med nummer på "Produktknapp"	18
7.3.2 Ändra tid och bör-temperatur för aktuell fritering	19
7.4 Visning av år-temperaturen i tråget	19
7.5 Ändra grundinställningar för tid och bör-temperatur	20
8. Funktioner tillval "Tidsstyrning"	21
8.1 Stänga av eller slå på korg-lyftautomatik (tillval)	21
8.1.1 Två lyftanordningar för stort tråg som kan styras individuellt	21
8.2 Olje-/fett-användningstid	22
8.2.1 Visning av den kvarvarande tiden för olje-/fett-användningstiden	22
8.2.2 Skjuta upp meddelandet om Slut olje-/fett-användningstid	22
8.2.3 Nollställning av räknaren för olje-/fett-användningstid	22
8.3 Automatisk korrigerigering av tillredningstid	23
8.4 Automatisk omkoppling till standby-drift	23
8.5 Ändring av grundinställningar i styrningen	24
8.5.1 Inställning av parametrar	24
8.5.2 Parametertabell (visning endast vid tillval Tidsstyrning)	24

9.	Filtrering av frityrolja/frityrfett	25
9.1	Tömning och filtrering av frityrolja/frityrfett	25
9.2	Omtappning av frityroljan/frityrfettet (manuellt, utan pump)	26
9.3	Filtersystem med pump (tillval)	26
9.3.1	Returpumpning av olja/fett från behållaren till tråget	26
9.3.2	Avlägsna inloppsörret	27
9.3.3	Sköljning av tråget med frityrolja/frityrfett med hjälp av pumpen	28
9.3.4	Avlägsna tömningsslangen	29
10.	Fritering	29
10.1	Information om frityrolja/frityrfett	29
10.2	Lägga i livsmedel	29
10.3	Upptäcka och åtgärda friteringsfel	30
11.	Användning avslutas	30
12.	Rengöring och skötsel	30
12.1	Tömning, rengöring	31
12.1.1	Tömning av tråget	31
12.1.2	Tömning av behållaren med pump (tillval Pump)	31
12.1.3	Rengöring av tråget och filtersystemet	32
12.2	Rengöring av ytor i rostfritt stål	33
13.	Fel och åtgärder	33
14.	Tekniska data	35
15.	Uppställning, anslutning	35
15.1	Transport	35
15.2	Uppställning	36
15.3	Elektrisk anslutning	36
16.	Underhåll	37
17.	Information om bortskaffande	37
18.	EG-Försäkran om överensstämmelse	37

1. Användarmanual

1.1 Använd denna bruksanvisning

Innan du börjar använda apparaten ska du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant.

Den innehåller viktig information om korrekt användning och installation av apparaten.

Förvara alltid medföljande dokument i närheten av apparaten. De ska alltid medfölja apparaten, oavsett ägare.

Apparatens ägare måste säkerställa att all personal som arbetar med apparaten har tillgång till bruksanvisningen.

1.2 Varningar, farosymboler och anvisningssymboler



Varning! Fara på grund av elstöt som medför risk för allvarliga personskador eller dödsfall.



Se upp! Varning mot en möjlig personskada, en hälsorisk eller saksador.



Se upp! Varning mot varma föremål och möjlighet för personskador pga. brännskador. Vid brand finns det också risk för allvarliga brännskador!



Information! Anvisning med speciellt nyttig information och tips.

1.3 Symboler innan texten

☞ Du uppmanas att utföra en handling.

- Uppräkning, förteckning
- Anvisningar, funktionsprocesser

Text utan symbol: Beskrivning eller förklaring efter en överskrift.

1.4 Ändamålsenlig användning

- Apparaten är avsedd för industriell användning och får endast användas
 - av utbildad personal,
 - när apparaten hålls under uppsikt,
 - för det syfte som anges i bruksanvisningen.
- Apparaten får endast användas för tillredning av maträtter! T.ex. för fritering och bakning av kött, fisk, potatis, grönsaker, mjöllivsmedel, fyllda deg- och bakvaror.
- Fritösen får endast användas med flytande matfett eller matolja!
- Använd endast matfetter och matoljor som lämpar sig särskilt för fritering.

1.5 Felaktig användning

(Felaktig användning som förnuftigtvis kan förutses)

- Apparaten får inte användas
 - utomhus,
 - med vatten i alla tillstånd eller andra vätskor, som inte överensstämmer med användningsändamålet,
 - för smältning av vax eller liknande material.
- Apparaten får inte användas
 - av barn,
 - av personer med begränsad fysisk, psykisk, sensorisk eller mental förmåga och
 - utbildad personal.

1.6 Uppgifter på typskylten

Innan du ställer upp apparaten ska du fylla i uppgifterna på typskylten i nedanstående fält. Uppge denna information när du behöver en servicetjänst för apparaten. Detta gör att vi snabbare kan hantera ditt ärende.

Typ: Tillverkningsår: Maskin-nr:

2. Säkerhetsanvisningar

Användning



- Använd arbetskläder och skor, som lämpar sig särskilt för arbete med fritöser vid betjäning av apparaten.
- Apparaten får endast transporteras, när
 - den är avsvalnad,
 - frityroljan eller frityrfettet har tömts ut och
 - behållaren i stativet är tömd.
- Ställ inte föremål på apparaten!
- Endast användaren ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig användning.
- Avbryt genast strömförsörjningen om fettet ryker! Beakta anvisningarna på sidan 30, kapitel 10.3 "Registrera och åtgärda friteringsfel" och på sidan 33, kapitel 13. "Fel och åtgärder"!
- Beakta gällande regler och bestämmelser för arbetsplatsen!
- Tillval pump: Pumpen slås till och från manuellt. Därför måste pumpningen övervakas och pumpen slås från när fyllnadsnivån i tråget har nåtts. Observera att pumpen inte slås från automatiskt när tråget är överfullt!
- Apparater med hjul får endast förflyttas fram och tillbaka när de är tomma och avsvalnade.
- Om du inte kan avhjälpa driftstörningar med hjälp av informationen på sidan 33, kapitel 13. "Fel och åtgärder" ska du slå från apparaten och kontakta kundtjänst.

Skaderisk



- Under drift finns det risk för brännskador på grund av
 - varm frityrolja/varmt frityrfett,
 - stänkande hett fett och
 - heta ytor.
- Var försiktig när du drar ut, skjuter in eller lyfter ur den fyllda behållaren! Behållaren får endast avlägnas när frityroljan/fityrfettet är avsvalnad. Var försiktig, annars kan du spilla eller stänka frityrolja/fityrfett!
- Observera vid fritöser med dubbla tråg! Om behållaren töms för hand eller måste fyllas på, ska du endast tömma innehållet från ett tråg i behållaren!
Om innehållet i båda trägen töms i behållaren blir behållaren för tung för manuell omtappning!
- Tillval pump: Medan pumpen är igång får låskopplingen inte låsas upp. Inloppsörret och tömningsslangen får heller inte anslutas till låskopplingen.



- Tillval pump: Rengöringslösningar eller vatten får inte cirkuleras med pumpen! Då kan spillvatten bli kvar i pumpen eller tömningsslangen! Detta kan under användning leda till att det stänker mycket, skumbildning eller till att tråget rinner över och till fettexplosion!

- Vätskor får inte hamna i frityroljan/frityrfettet.
- Om friteringsarbetet avbryts eller avsluts och det fortfarande finns varm frityrolja eller varmt frityrfett i tråget, måste tråget täckas över med ett lämpligt lock. På detta sätt hindras det att någon oavsiktligt, t.ex. om någon halkar, sticker händerna ned i tråget.
- Under rengöringsarbeten och bredvid fritöser får denna inte användas. Det får under inga omständigheter blandas vatten i tråg eller behållare med frityrolja/frityrfett. Detta skulle leda till att det stänker mycket, skumbildning eller till att tråget rinner över eller till fettexplosion!

Brandfara



- **När fett/oljan understiger minsta tillåtna fyllnadsnivå uppstår brandfara!**
Kontrollera därför fyllnadsnivån regelbundet och fyll på med frityrolja/frityrfett efter behov. Beakta minimi- och maxmarkeringen!
- Olja eller fett som smutsats ned av matrester eller kryddor får inte återanvändas. Redan vid temperaturer inom apparatens regleringsområde kan dessa antändas och leda till att fett bubblar över.
- Som användare av apparaten ska du se till att få information om var automatsäkringarna för apparaterna som ska användas finns i byggnaden. Då kan du vid brand stänga av apparaten utan fara.

Brandbekämpning



- Ha alltid en brandsläckare avsedd för släckning av brand som orsakats av matolja eller matfett och ett fritöslöck nära till hands för att bekämpa eventuell brand. Vatten ur sprinklersystem får inte hamna i fett.
- Släck aldrig brinnande fett eller olja med vatten! Om vatten hamnar i den heta frityroljan/det heta frityrfettet orsakar detta en explosion! **Använd endast godkända släckmedel för bränder som orsakats av matolja eller matfett!**

Skaderisk

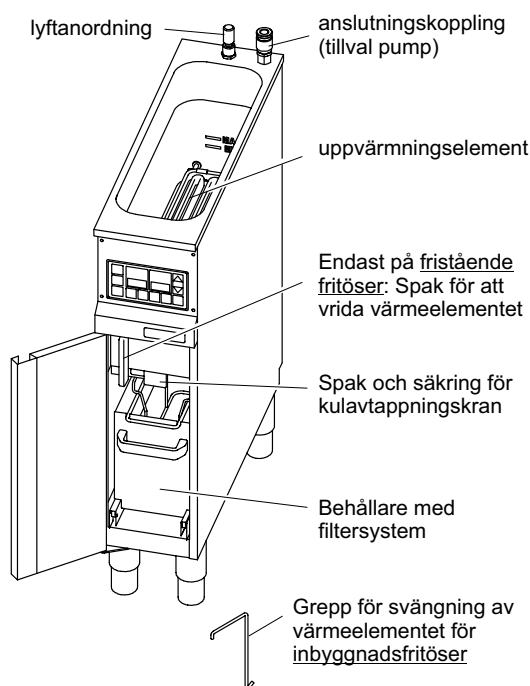


- Använd inte frätande eller syrahaltiga rengöringsmedel på fritöskorgen och värmeelementet eftersom de kan förstöra korrosionsskyddet och orsaka rost!
- Spola och rengör inte apparaten med vattenledningsslang, högtryckstvätt, ånghögtryckstvätt eller ångtvätt!
- Använd inte skumrengöringsmedel för rengöring av frontpaneler och höljen på apparaten! Skumrengöringsmedel kan tränga in i minsta spricka och förstöra elektriska och elektroniska system!
- Tillval pump: Pumpen får endast slås på när det finns frityrolja i behållaren och inloppsroret är tillkopplat. Pumpen får inte torrköras!
- När apparaten inte har använts under en längre period bör du låta kundtjänst kontrollera att den fungerar korrekt.

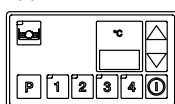
Fastställande och bedömning av faror enligt Arbeitsschutzgesetz (tysk arbetsskyddslag)

- I enlighet med Arbeitsschutzgesetz måste arbetsgivaren bedöma vilka risker som arbetet innebär för de anställda och vilka arbetsskyddsåtgärder som måste vidtas. Beakta gällande arbetslagstiftning för arbeten i storkök!
- Arbetsgivaren måste välja ut och tillhandahålla lämplig skyddsutrustning.

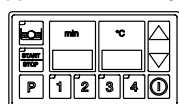
3. Beskrivning av apparaten



Apparat utan tidsstyrning



Apparat med tidsstyrning



Fritös med

- Värmeelement för skonsam och ekonomisk fritering,
- i uppvärmningselementet integrerad elektronisk temperaturgivare och säkerhetstermostat,
- automatisk funktion för fettsmältning för skonsam uppvärmning.

Djupgående tråg med

- stora, rengöringsvänliga radier,
- värmeelement kan svängas inuti tråget,
- fettavlopp nedåt genom kulavtappningskran.

I stativet behållare med filtersystem för frityrolja eller frityrfett.

Tillval

Filtersystem med pump

Tidsstyrning med funktionerna

- timer,
- korrigering av tillredningstid,
- standby-funktion,
- två driftstyper (Tid och temperatur eller Produktknapp)

tidsstyrning med korg-lyftautomatik

4. Beskrivning av kontrollpanel

4.1 Anvisningar angående kännetecken, varianter och inställningar

De funktioner som beskrivs i denna bruksanvisning åsyftar fabriksinställningarna av styrningen.

Några anvisningar om betjäning och styrning kan avvika, om inställningar i styrningen har ändrats av användaren eller kundtjänst. Detta gäller till exempel för ljudsignal, standby-funktion, standby-temperatur, temperatursteg och korrigering av tillredningstid, se sidan 24, kapitel 8.5

Du kan slå på och av knappljud och ljudsignaler och ändra varaktigheten av ljudsignalerna, se sidan 24, kapitel 8.5

Inställningsmöjligheterna beror också på apparatens utrustning.

Viktigt! Beroende på inställningen av driftstypen "Tid och temperatur" eller "Produktknappar" ska du observera att du är i det relevanta kapitlet, när du läser. Se överskriften i sidhuvudet!



Beakta väntetiden mellan inställningar eller förfrågningar

Vänta **ca 3 sekunder mellan olika inställningar eller förfrågningar**. Till exempel

- mellan inställning av bör-temperaturen och
- visning av är-temperaturen.

Först efter denna väntetid är styrningen klar igen för en ny inställning eller förfrågan.

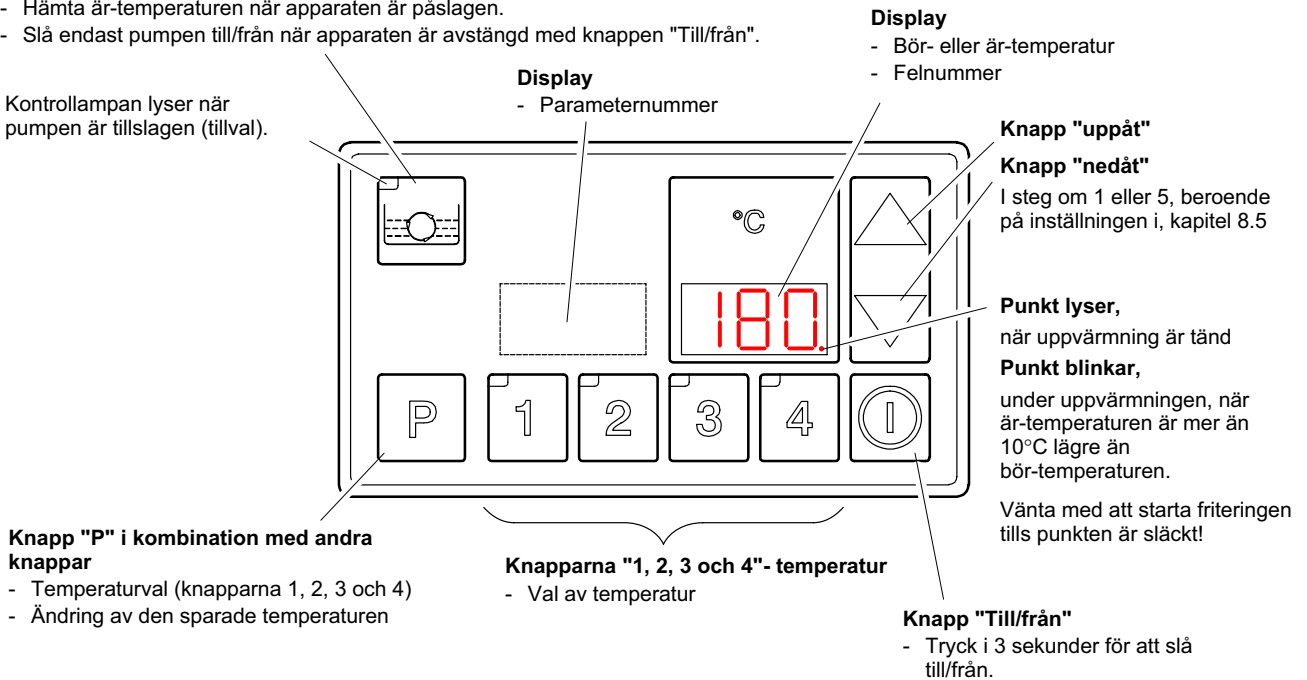
4.2 Kontrollpanel utan "Tidsstyrning"

Anvisningar om betjäning av styrningen se sidan 12, kapitel 6.1 "Slå på apparaten" och kapitel 6.2 "Välja, ändra och visa temperaturer"!

Knapp "Temperatur/pump" (tillval pump)

- Hämta år-temperaturen när apparaten är påslagen.
- Slå endast pumpen till/från när apparaten är avstängd med knappen "Till/från".

Kontrolllampan lyser när pumpen är tillslagen (tillval).



4.3 Kontrollpanel med "Tidsstyrning"

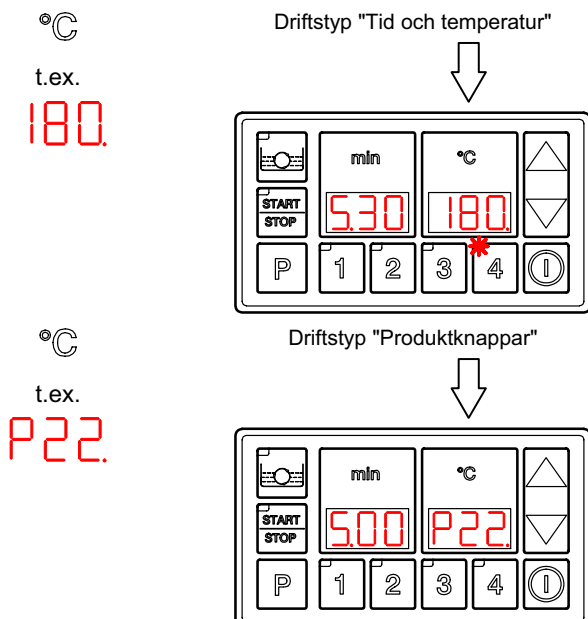
Driftstyp "Tid och temperatur" eller driftstyp "Produktknapp"

4.3.1 Val av driftstyperna vid tillvalet "Tidsstyrning"

På apparater med utrustningen "Tidsstyrning" har du möjlighet att arbeta med två olika driftstyper: Driftstyp "Tid och temperatur" eller driftstyp "Produktknapp".

Apparater med tillvalet "Tidsstyrning" levereras som standard med inställningen driftstyp "Tid och temperatur".

Ändring av driftstyperna, se sidan 24, kapitel 8.5



Driftstyp "Tid och temperatur"

Vid driftstypen "Tid och temperatur" visas tiden och bör-temperaturen under drift.

Fyra knappar för att spara individuella, valfria temperaturer och tillredningstider. Kan alltid hämtas för snabb, komfortabel betjäning.

Beskrivning av kontrollpanel, se sidan 9, kapitel 4.3.2

Driftstyp "Produktknapp"

Vid driftstypen "Produktknapp" visas tiden och numret på den valda produktknappen t.ex. "P22" under drift.

Det kan alltid endast väljas en "Produktknapp". En kombination efter varandra är inte möjlig.

Beskrivning av kontrollpanel, se sidan 9, kapitel 4.3.3

4.3.2 Driftstyp "Tid och temperatur"

Knapp "Temperatur/pump" (tillval pump)

- Hämta år-temperaturen när apparaten är påslagen.
- Slå endast pumpen till/från när apparaten är avstängd med knappen "Till/från".

Display

- Bör- eller år-temperatur
- Fett-användningstid
- Parametervärden
- Felnummer

Display

- Tid i minuter och sekunder
- Parameternummer

Kontrolllampan lyser när pumpen är tillslagen (tillval).

Kontrolllampan lyser när korg-lyftautomatiken är tillslagen (tillval).

Tryck på knappen "Start/Stop"

- Starta eller stoppa timer,
- Sänka/lyfta lyftanordning
- Ändra timerns grundinställningar

Knapp "P" i kombination med andra knappar

- Temperaturval (knapparna 1, 2, 3 och 4)
- Ändring av den sparade temperaturen
- Visning av fett-användningstid
- Inställning av parametrar

Knapparna "1, 2, 3 och 4" - Tid/temperatur

- Val av timer,
 - Avbryta en ljudsignal
 - Val av temperatur
- Kontrolllamporna i knapparna
- lyser när timern är tillslagen,
 - blinkar, när timern kör.

Knapp "uppåt"

Knapp "nedåt"

I steg om 1 eller 5, beroende på inställningen i, kapitel 8.5

Punkt lyser,

när uppvärmning är tänd

Punkt blinkar,

under uppvärmningen, när år-temperaturen är mer än 10°C lägre än bör-temperaturen.

Vänta med att starta friteringen tills punkten är släckt!

Knapp "Till/från"

- Tryck i 3 sekunder för att slå till/från.

4.3.3 Driftstyp "Produktknappar" - Display Tid och produktknapp

Knapp "Temperatur/pump" (tillval pump)

- Hämta år-temperaturen och bör-temperaturen när apparaten är påslagen.
- Slå endast pumpen till/från när apparaten är avstängd med knappen "Till/från".

Display

- Nummer "Produktknapp"
- Bör-temperatur
- Fett-användningstid
- Parametervärden
- Felnummer

Display

- Tid i minuter och sekunder
- Parameternummer
- År-temperatur

Kontrolllampan lyser när pumpen är tillslagen (tillval).

Kontrolllampan lyser när korg-lyftautomatiken är tillslagen (tillval).

Tryck på knappen "Start/Stop"

- Starta eller stoppa timer,
- Sänka/lyfta lyftanordning

Knapp "P" i kombination med andra knappar

- Ändring av den sparade tiden och temperaturen
- Visning av fett-användningstid
- Inställning av parametrar

Knapparna "1, 2, 3 och 4" = 20 produktknappar

- Val av "Produktknapp",
- Avbryta en ljudsignal
- Val av temperatur

Kontrolllamporna i knapparna 1-4 är utan funktion vid inställning av driftstypen "Produktknappar".

Knapp "uppåt"

Knapp "nedåt"

I steg om 1 eller 5, beroende på inställningen i, kapitel 8.5

Punkt lyser,

när uppvärmning är tänd

Punkt blinkar,

under uppvärmningen, när år-temperaturen är mer än 10°C lägre än bör-temperaturen.

Vänta med att starta friteringen tills punkten är släckt!

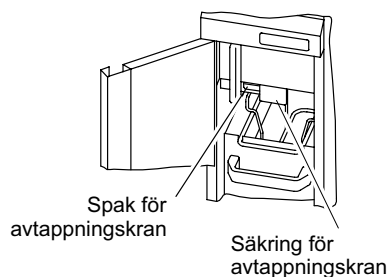
Knapp "Till/från"

- Tryck i 3 sekunder för att slå till/från.

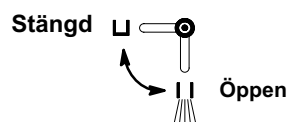
5. Idrifttagning

- ☞ Rengör apparaten med fettlösande rengöringsmedel före första användning.
- ☞ Torka rengjorda komponenter och ytor med en mjuk trasa.
- Rengöring, se sidan 30, kapitel 12.

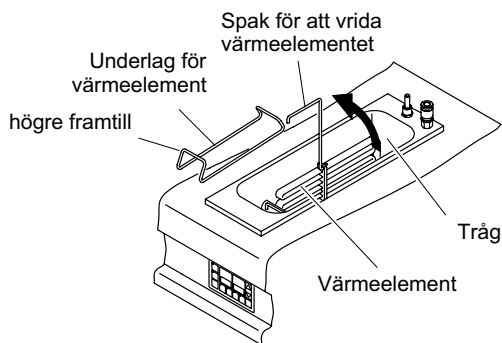
5.1 Förbereda apparaten för användning



- ☞ Stäng avtappningskran - sväng spak uppåt och lås säkring.



Inbyggnadsfritös



- ☞ Ta ut fritöskorgen och silen ur tråget.

Svänga värmeelementet

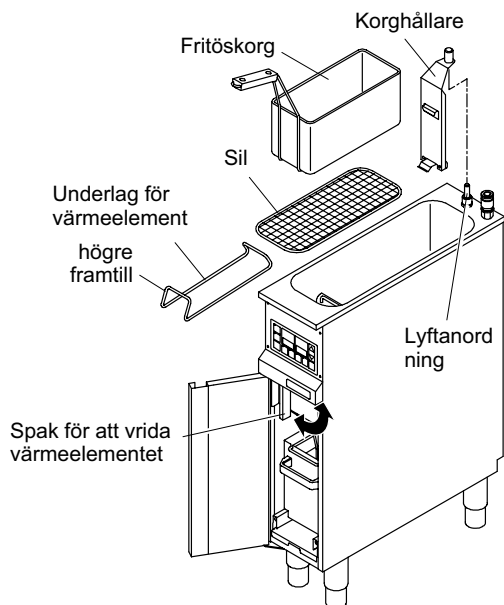
På inbyggnadsfritöser:

- ☞ Sätt greppet på värmeelementet och sväng upp värmeelementet.

På fristående fritöser:

- ☞ Sväng värmeelement uppåt genom att vrida spaken moturs.

Fristående fritös



- ☞ Sätt underlaget för värmeelementet vågrätt i tråget - placera högre underlag framtill.

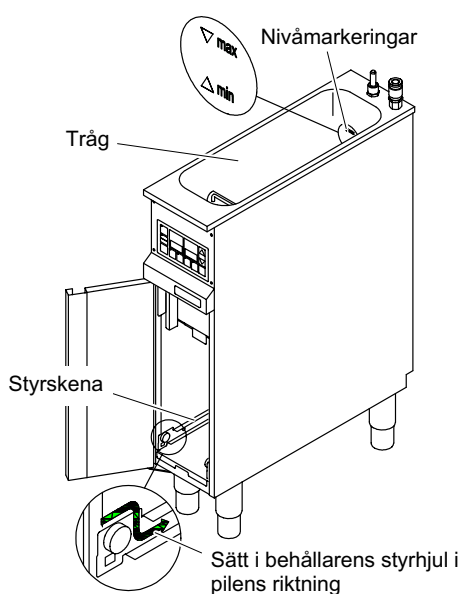
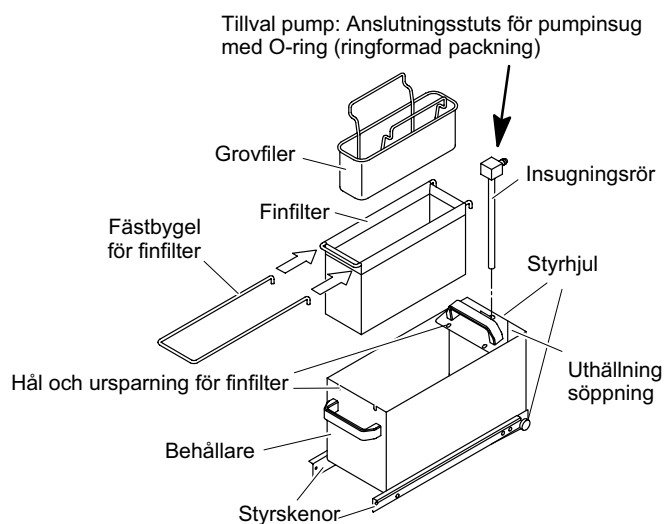
- ☞ Sväng ner värmeelementet.

- ☞ Lägg silen på värmeelementet.

Tillval korg-lyftautomatik:

- ☞ Sätt korghållaren på lyftanordningen.

- ☞ Häng fritöskorgen i korghållaren



Installation av filter

- ☞ Koppla ihop fästbygel och finfilter.
- ☞ Sätt i finfiltret med fästbygeln i behållaren.
- ☞ Sätt i grovfiltret i finfiltret.
- ☞ Tillval pump: Stick in insugningsröret i behållaren med anslutningsstutsen pekande bakåt.

- ☞ Sätt i behållaren i styrskenan och skjut in den så långt det går.

Fyll tråget

- ☞ Fyll tråget med färsk vegetabilisk fritureolja eller halvflytande friturefett.
 - Beakta expansion på grund av uppvärmning! Fyll tråget till "Minimi-markeringen". Kontrollera efter uppvärmningen och fyll på fritureolja/friturefett vid behov.
 - Fyll inte tråget med fast fett (fettblock)! Denna typ av fett stelnar när det kallnar, vilken innebär att pumpning och filtrering inte längre är möjligt!
 - Fritösen får endast användas med flytande matfett eller matolja!



FÖRSIKTIG! Halkrisk! Torka omedelbart upp fettstänk från golvet.

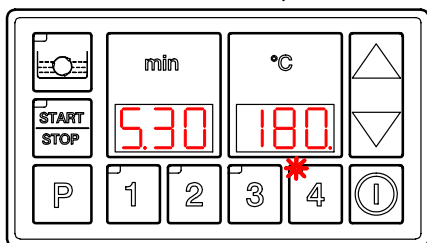
6. Driftstyp "Tid och temperatur" - Betjäning av styrningen

°C

t.ex.

180.

Bör-temperatur



Apparater utan tidsstyrning: Betjäning av tidsstyrningen se kapitel 6.1 och 6.2!

Apparater med "Tidsstyrning" levereras som standard med inställningen driftstyp "Tid och temperatur".

Om du vill arbeta med driftstypen "Produktknappar" kan du själv utföra denna inställning. Ändring av driftstypen, se sidan 24, kapitel 8.5

Betjäning av styrningen vid driftstyp "Produktknappar", se sidan 17, kapitel 7.

6.1 Slå på apparaten



☞ Slå på den elektriska huvudbrytaren.

- På displayen
 - visas styrningens versionsnummer och typnummer kortvarigt.
 - lyser tre punkter.

3 sek.



☞ Tryck på knappen "Till/från"  och håll den nedtryckt i 3 sekunder.

- På displayen visas bör-temperaturen.
- För att undvika hög temperaturbelastning på oljan/fettet under uppvärmningen slår styrningen om till högsta effekt först när fettemperaturen når ca 90°C.

6.2 Välja, ändra och visa temperaturer

°C

Bör-temperaturer inställda på fabriken:

Knapp 1 = 110°C

Knapp 2 = 160°C

Knapp 3 = 170°C

Knapp 4 = 180°C

Du kan ändra de bör-temperaturer som har sparats på fabriken, se sidan 16, kapitel 6.4.1

6.2.1 Välja och ändra bör-temperatur



☞ Tryck på knappen "P" .



3 sek.




☞ Tryck inom 3 sekunder på knappen "1, 2, 3 eller 4".

- Tillval tidsstyrning: Displayen för "Tid" släcks kortvarigt.

När bör-temperaturen ska ändras:

☞ Tryck inom 3 sekunder på knappen "Uppåt"  eller "Nedåt"  och håll den intryckt.

- Först räknas det sakta och sedan snabbare uppåt eller nedåt. Genom att trycka på knappen utförs inställningen med ett steg uppåt eller nedåt.
- Den bör-temperatur som har ändrats för denna knapp visas på displayen och visas igen efter du har slagit från och till med knappen "Till/från" .



3 sek.




Den temperaturändring som har utförts finns inte längre efter

- att det har tryckts på en annan temperatur-knapp (knapp "P och 1, 2, 3 eller 4") eller,
- från- och tillkoppling av byggnadens elektriska huvudbrytare.

6.2.2 Visning av är-temperaturen i tråget



- Tryck på knappen "Temperatur/pump"  när apparaten är påslagen.
- Den aktuella är-temperaturen i tråget visas i 3 sekunder.

6.3 Timer (tillval Tidsstyrning)

Tider inställda på fabriken

- Knapp 1 = 4 minuter
- Knapp 2 = 4 minuter och 30 sekunder
- Knapp 3 = 5 minuter
- Knapp 4 = 5 minuter och 30 sekunder

Du kan ändra de tider som har sparats på fabriken, se sidan 16, kapitel 6.4.2

Anvisning tidsinställning


- En ändring av tidsinställningen kan endast utföras för en timer, som ännu inte har startats.
- De tidsförändringar som har utförts finns inte längre när
 - det har tryckts på en annan knapp med en annan tid,
 - apparaten har stängts av och slagits på igen med knappen "Till/från" eller
 - apparaten har stängts av och slagits på igen med byggnadens huvudbrytare.



Valmöjligheter för timer

- Apparat utan korg-lyftautomatik - när den inställda tiden har gått hörs det en ljudsignal.
- Du kan slå på och av knappljud och ljudsignaler och ändra varaktigheten av ljudsignalerna, se sidan 24, kapitel 8.5
- Apparat med korg-lyftautomatik - när den inställda tiden har gått lyfts fritöskorgen ut ur tråget och det hörs en ljudsignal.

Funktion korg-lyftautomatik (tillval)

- Kontrollampen i knappen "START/STOPP"  lyser, när korg-lyftautomatiken är påslagen (slå på eller stänga av korg-lyftautomatik, se sidan 21, kapitel 8.1).
- Korg-lyftautomatiken väntar med att sänka lyftanordningen när
 - olje- eller fettemperaturen i tråget ligger under 90°C,
 - är-temperaturen är mer än 5°C lägre än bör-temperaturen eller
 - är-temperaturen är mer än 30°C högre än bör-temperaturen.

6.3.1 Välj, ändra och starta timer

1

☞ Tryck på den önskade knappen "1, 2, 3 eller 4".

- Den sparade tiden visas på displayen.
- Kontrolllampan i knappen lyser.

4

När tiden för den aktuella friteringen ska förändras:


☞ Tryck inom 3 sekunder på knappen "Uppåt"  eller "Nedåt"  och håll den intryckt.

- Först räknas det sakta och sedan snabbare uppåt eller nedåt. Genom att trycka på knappen utförs inställningen med ett steg uppåt eller nedåt.

3 sek.



START
STOPP

☞ Tryck på knappen "START/STOPP" .

- Kontrolllampan i knappen "1, 2, 3 eller 4" blinkar.
- Tiden går baklänges.
- Undantag vid påslagen korg-lyftautomatik: Styrningen väntar med nedräkning av tiden och sänkning av korgen, när
 - är-temperaturen är mer än 5°C lägre än bör-temperaturen eller
 - är-temperaturen är mer än 30°C högre än bör-temperaturen.
 - När bör-temperaturen nås sänks fritöskorgen automatiskt ned i tråget av lyftanordningen och tiden går baklänges.
- Under friteringen kan bör-temperaturen ändras.
- När tiden har gått hörs det en ljudsignal.
- Apparat med påslagen korg-lyftautomatik: Korgen lyfts automatiskt upp.

☞ **Avbryta ljudsignalen**


- tryck på knappen "1, 2, 3 eller 4" med den blinkande kontrollampan eller
- vänta i 10 sekunder tills ljudsignalen avslutas automatiskt.
- Den blinkande ljudsignalen i knappen kopplar om från att blinka till att lysa.
- På displayen visas den tid som ställts in tidigare.

6.3.2 Starta flera timrar

Denna funktion kan du t.ex. använda när du sätter flera portionskorgar i ett tråg. Eller för att ställa in mellanlådor, som t.ex. visar att matvarorna ska skakas om.

Det kan användas upp till fyra timrar samtidigt.

1

- ☞ Tryck på den önskade knappen till exempel "1, 2, 3 eller 4" och tryck på knappen "START/STOPP" .

4

- ☞ Upprepa detta för varje knapp som ska användas, tills alla önskade tider har ställts in och startats.



- När **korg-lyftautomatiken är påslagen**:
 - Korgen sänks automatiskt ned i tråget efter start av den första timern.
 - Den timer som ställts in först gäller för urliftning av korgen.
 - Den kortaste kvarvarande tiden visas på displayen, oberoende av vilken knapp du först har tryckt på.
- När **ingen korg-lyftautomatik** används:
 - Den kortaste kvarvarande tiden visas på displayen, oberoende av vilken knapp du först har tryckt på.
- Kontrolllamporna för de valda knapparna lyser och kontrolllampan i knappen med den kortaste kvarvarande tiden blinkar.
- Alla aktiverade timrar kör nu individuellt baklänges.
- På apparater med korg-lyftautomatik lyfts korgen automatiskt ut ur tråget.
- När tiden har gått hörs det en ljudsignal.

1

4



- ☞ Tryck på knappen med den blinkande kontrolllampan för att **avbryta ljudsignalen**.
 - Kontrolllampan i knappen släcks.
 - Den nästa kortaste kvarvarande tiden visas på displayen och kontrolllampan i knappen blinkar.
 - Dessa förlopp upprepas tills alla valda tider har gått.

6.3.3 Avstängning av en timer, när flera timrar har startats

1


Exempel: Kontrolllampan i knappen "1" blinkar och kontrolllamporna i knapparna "3" och "4" lyser. Timern på knapp "3" ska stängas av.

+

3


3 sek.





- ☞ Tryck på knapp "3".
 - Kontrolllampan i knapp "3" blinkar.
- ☞ Tryck inom 3 sekunder på knappen "START/STOPP" .
 - Kontrolllampan i knapp "3" släcks. Timern är avstängd.
 - Om korg-lyftautomatiken användes med denna timer, lyfts korgen ut ur tråget.
 - Den nästa kortaste kvarvarande tiden visas på displayen och kontrolllampan i knappen blinkar.

6.4 Ändra grundinställningar för temperatur och tid



6.4.1 Ändra grundinställningarna på temperaturer


 Med denna funktion kan du ändra de temperaturer som har ställts in på fabriken. Dessa inställningar är sparade även efter till- och frångkoppling med byggnadens huvudbrytare.





 • Apparaten måste vara **avstängd**.
 • På displayen lyser tre punkter.

↓
 3 sek.






 Tryck på knappen "P" .

↓
 3 sek.


 Tryck inom 3 sekunder på den knappen "1, 2, 3 eller 4" vars inställning ska ändras.



• Temperatur-displayen blinkar.
 • Den sparade temperaturen visas på displayen.

↓
 3 sek.



 Tryck inom 3 sekunder på knappen "Uppåt"  eller "Nedåt"  och håll den intryckt.


• Först räknas det sakta och sedan snabbare uppåt eller nedåt. Genom att trycka på knappen utförs inställningen med ett steg uppåt eller nedåt.


↓
 3 sek.



 Tryck inom 3 sekunder på knappen "P" .

• Den inställda temperaturen har sparats.
 • På displayen lyser tre punkter.



6.4.2 Ändra grundinställningar av timrarna (tillval Tidsstyrning)


 Med denna funktion kan du ändra de tider som har ställts in på fabriken. Dessa inställningar är sparade även efter till- och frångkoppling med byggnadens huvudbrytare.





 • Apparaten måste vara **avstängd**.
 • På displayen lyser tre punkter.

↓
 3 sek.






 Tryck på knappen "START/STOPP" .

↓
 3 sek.


 Tryck inom 3 sekunder på den knappen "1, 2, 3 eller 4" vars inställning ska ändras.



• Tid-displayen blinkar.
 • Den sparade tiden visas på displayen.

↓
 3 sek.



 Tryck inom 3 sekunder på knappen "Uppåt"  eller "Nedåt"  och håll den intryckt.

• Först räknas det sakta och sedan snabbare uppåt eller nedåt. Genom att trycka på knappen utförs inställningen med ett steg uppåt eller nedåt.

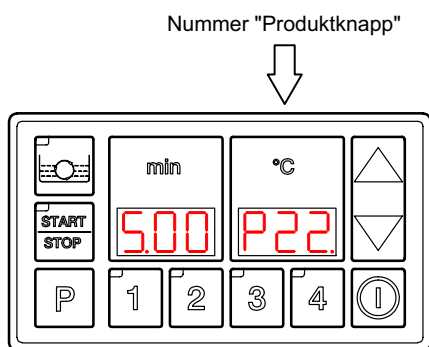
↓
 3 sek.


 Tryck inom 3 sekunder på knappen "START/STOPP" .

• Den inställda tiden har sparats.
 • På displayen lyser tre punkter.

7. Driftstyp "Produktknappar" - betjäning av styrningen

°C
t.ex.
P22



Om du önskar att använda driftstypen "Produktknappar" måste du ställa in dessa, eftersom de inte är förinställda från fabriken. Ändring av driftstypen, se sidan 24, kapitel 8.5

Vid driftstypen "Produktknappar" visas tid och nummer på den valda produktknappen samtidigt för dig. Du kan använda 20 nummer för produktknappar, se, kapitel

7.1 Beläggning av "Produktknapparna" från fabriken

Betjäning av styrningen vid driftstyp "Produktknappar" så som beskrivits i detta kapitel 7..

7.1 Beläggning av "Produktknapparna" från fabriken

Du kan ändra tider och temperaturer som sparats för varje nummer på "Produktknapparna".

Du har två möjligheter för ändring:

- Ändring för den aktuella friteringen - ändringen bibehålls endast tills ett annat nummer ställs in för "Produktknapp"! Se sidan 19, kapitel 7.3.2.
- Ändra och spara varaktigt, - ändringen sparas till "Produktknappens" nummer och är kvar även efter från och tillkoppling! Se sidan 20, kapitel 7.5.

Nummer produktknapp	Tryck på knapp(ar)	Produktnamn	Tid	Temperatur
1	1		8.00 min.	160° C
2	2		4.00 min.	170° C
3	3		4.00 min.	175° C
4	4		4.00 min.	180° C
11	1 + 1		4.00 min.	160° C
12	1 + 2		5.00 min.	160° C
13	1 + 3		6.00 min.	160° C
14	1 + 4		7.00 min.	160° C
21	2 + 1		4.30 min.	170° C
22	2 + 2		5.00 min.	170° C
23	2 + 3		6.00 min.	170° C
24	2 + 4		7.00 min.	170° C
31	3 + 1		4.30 min.	175° C
32	3 + 2		5.00 min.	175° C
33	3 + 3		6.00 min.	175° C
34	3 + 4		7.00 min.	175° C
41	4 + 1		4.30 min.	180° C
42	4 + 2		5.00 min.	180° C
43	4 + 3		6.00 min.	180° C
44	4 + 4		7.00 min.	180° C


7.2 Slå på apparaten



- ☞ Slå på den elektriska huvudbrytaren.
 - På displayen
 - visas styrningens versionsnummer och typnummer kortvarigt.
 - lyser tre punkter.

3 sek.



- ☞ Tryck på knappen "Till/från"  och håll den nedtryckt i 3 sekunder.
 - På den högra displayen visas kortvarigt bör-temperaturen, sedan numret på "Produktknappen".
 - På den vänstra displayen visas tillredningstiden.
 - För att undvika hög temperaturbelastning på oljan/fettet under uppvärmningen slår styrningen om till högsta effekt först när fettemperaturen når ca 90°C.

7.3 Välja tid och temperatur med "Produktknapp"

Det finns en översikt över sparade tider och temperaturer på sidan 17, kapitel 7.1

7.3.1 Välja och starta tid och bör-temperatur med nummer på "Produktknapp"



- ☞ Välj nummer för "Produktknapp" med knapp 1 till 4: t.ex.
 - trycker du för produkterna 1-4 på knapp "1, 2, 3 eller 4" eller
 - trycker du för produkter med tvåsiffriga nummer t.ex. "Produktknapp 12" kort efter varandra på knapparna 1 och 2.



- Displayen för "Tid" och "Nummer produktknapp" släcks kortvarigt.
- Bör-temperaturen för "Produktknapp" visas i ca 1sekund.
- På den vänstra displayen visas tiden, på den högra displayen "Produktknappens" nummer.



- ☞ Tryck på knappen "START/STOPP" .
 - Kontrolllampan i knappen "START/STOPP" blinkar.
 - Tiden går baklänges.
 - Undantag vid påslagen korg-lyftautomatik: Styrningen väntar med nedräkning av tiden och sänkning av korgen, när
 - är-temperaturen är mer än 5°C lägre än bör-temperaturen eller
 - är-temperaturen är mer än 30°C högre än bör-temperaturen.
 - När bör-temperaturen nås sänks fritöskorgen automatiskt ned i tråget av lyftanordningen och tiden går baklänges.
 - När tiden har gått hörs det en ljudsignal.
 - Apparat med påslagen korg-lyftautomatik: Korgen lyfts automatiskt upp.

☞ Avbryta ljudsignalen

- Tryck på knapp "1, 2, 3 eller 4" eller
- vänta i 10 sekunder tills ljudsignalen avslutas automatiskt.
- På displayen visas den tid och det nummer på "Produktknapp" som ställts in tidigare.

Ändring av inställningar

Ändring av tid och bör-temperatur för driftstyp "Produktknappar":

- utan att spara, endast för aktuell fritering, se sidan 19, kapitel 7.3.2,
- spara varaktigt, se sidan 20, kapitel 7.5

Ändring av ljudsignaler:

- Du kan slå på och av knappljud och ljudsignaler och ändra varaktigheten av ljudsignalerna, se sidan 24, kapitel 8.5

7.3.2 Ändra tid och bör-temperatur för aktuell fritering

Medan timern kör, kan tiden och bör-temperaturen inte ändras.

Den temperaturändring som har utförts finns inte längre efter

- att det tryckts på en annan temperatur-knapp,
- från- och tillkoppling med knappen "Till/från" eller
- från- och tillkoppling av byggnadens elektriska huvudbrytare.

För att kunna anpassa tid och bör-temperatur till dina behov och spara dem varaktigt använder du det tillvägagångssätt som beskrivs från sidan 20, kapitel 7.5.

Ändring av tid / temperatur för aktuell fritering





☞ Tryck på knappen "P" .

- Tiden blinkar på den vänstra displayen.



3 sek.



☞ När ändring ska utföras, trycker du inom 3 sekunder på knappen "Uppåt"  eller "Nedåt"  och håll den intryckt.

- Först räknas det sakta och sedan snabbare uppåt eller nedåt. Genom att trycka på knappen utförs inställningen med ett steg uppåt eller nedåt.

-





☞ Tryck på knappen "P" .

- Den ändrade tiden har sparats.
- Bör-temperaturen blinkar på den högra displayen.

3 sek.



☞ När ändring ska utföras, trycker du inom 3 sekunder på knappen "Uppåt"  eller "Nedåt"  och håll den intryckt.

- Först räknas det sakta och sedan snabbare uppåt eller nedåt. Genom att trycka på knappen utförs inställningen med ett steg uppåt eller nedåt.

☞ Spara inställningarna - Tryck på knappen "P" eller vänta i ca 3sekunder.

7.4 Visning av är-temperaturen i tråget



☞ Tryck på knappen "Temperatur/pump"  när apparaten är påslagen.

- Det visas två temperaturer i 3 sekunder:
 - Vänstra displayen är-temperatur och
 - högra displayen bör-temperatur.

7.5 Ändra grundinställningar för tid och bör-temperatur



Med denna funktion kan du anpassa fabriksinställningar för tid och bör-temperatur till dina behov.

Dessa inställningar är sparade även efter till- och frånkoppling med byggnadens huvudbrytare.



- Apparaten måste vara **avstängd**.
- På displayen lyser tre punkter.



☞ Tryck på knappen "P" .



3 sek.



☞ Välj nummer för "Produktknapp" med knapp 1 till 4 inom 3 sekunder: t.ex.

- trycker du för produkterna 1-4 på knapp "1, 2, 3 eller 4" eller
- trycker du för produkter med tvåsiffriga nummer t.ex. "Produktknapp 12" kort efter varandra på knapparna 1 och 2.





- Displayen för tid blinkar.
- Numret för "Produktknapp" visas.



10 sek.



När tiden ska ändras:

- ☞ Tryck inom 10 sekunder på knappen "Uppåt"  eller "Nedåt"  och håll den intryckt.
- Först räknas det sakta och sedan snabbare uppåt eller nedåt. Genom att trycka på knappen utförs inställningen med ett steg uppåt eller nedåt.



10 sek.



☞ Tryck inom 10 sekunder på knappen "P" .



- Den inställda tiden har sparats.
- Displayen för bör-temperatur blinkar.



10 sek.



När bör-temperaturen ändras:


- ☞ Tryck inom 10 sekunder på knappen "Uppåt"  eller "Nedåt"  och håll den intryckt.
- Först räknas det sakta och sedan snabbare uppåt eller nedåt. Genom att trycka på knappen utförs inställningen med ett steg uppåt eller nedåt.




10 sek.



Spara den inställda bör-temperaturen:

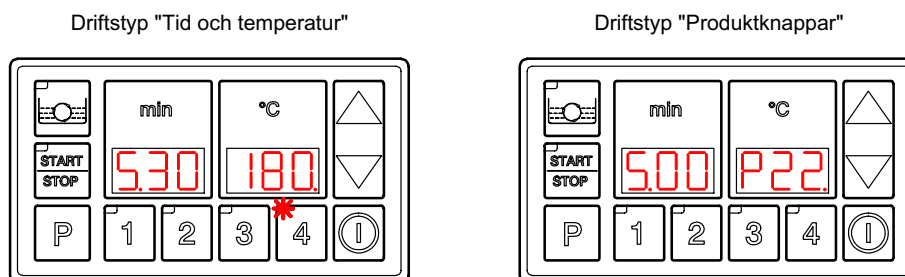
☞ Tryck inom 10 sekunder på knappen "P" .

- Om det inte trycks på knappen "P"  sparas den ändrade bör-temperaturen inte och inställningsproceduren avbryts automatiskt efter 10 sekunder.

8. Funktioner tillval "Tidsstyrning"

Denna funktion är identisk för de två driftstyperna "Tid och temperatur".

Tillval "Tidsstyrning"



8.1 Stänga av eller slå på korg-lyftautomatik (tillval)

Endast på apparater med tidsstyrning och korg-lyftautomatik!

Med timern körs lyftanordningen automatiskt ut eller in. Denna funktion kan också stängas av. Detta är till exempel nödvändigt när det arbetas med flera portionskorgar i ett tråg och timern ska användas.

Avstängning av korg-lyftautomatiken

3 sek.



Tryck på knappen "START/STOPP"  och håll den nedtryckt i 3 sekunder.

- Kontrolllampan i knappen släcks.
- Lyftanordningen kör ned.
- Undantag: Korg-lyftautomatiken väntar med att köra lyftanordningen in tills olje- eller fettemperaturerna i tråget är över 90°C.

Påslagning av korg-lyftautomatiken

3 sek.



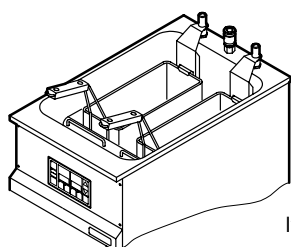
Tryck på knappen "START/STOPP"  och håll den nedtryckt i 3 sekunder.

- Kontrolllampan i knappen lyser.
- Lyftanordningen kör upp.
- Undantag: Korg-lyftautomatiken väntar med att köra lyftanordningen ut tills olje- eller fettemperaturerna i tråget är över 90°C.

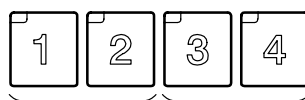
8.1.1 Två lyftanordningar för stort tråg som kan styras individuellt

Som standard är styrningen inställd så att en stor korg kan lyftas ut med båda lyftanordningar.

Om du vill styra de två lyftanordningarna separat, ska dessa ställas in av kundtjänst.



Vid driftstyp "Tid och temperatur":



Knapp 1 och 2 för lyftanordning till vänster

Knapp 3 och 4 för lyftanordning till höger

Vid driftstyp "Produktknappar":

Med denna driftstyp är det inte möjligt att styra lyftanordningarna separat.

Båda lyftanordningarna styrs samtidigt!

8.2 Olje-/fett-användningstid



Styrningen beräknar och förändrar beroende på temperaturen fett-användningstiden för driftens varaktighet:

- lägre temperatur = längre fett-användningstid
- hög temperatur = kortare fett-användningstid

Olje-/fett-användningstiden beror mycket på friteringstemperaturen, de använda varorna och rengöring av frityroljan eller frityrfettet.

Den olje-/fett-användningstid som kan ställas in kan därför endast vara ett riktvärde och måste anpassas till de lokala förhållanden.

Från fabriken är funktionen olje-/fett-användningstid avstängd. Tillkoppling och inställning av olje-/fett-användningstid, se sidan 24, kapitel 8.5

8.2.1 Visning av den kvarvarande tiden för olje-/fett-användningstiden



Tryck på knappen "P" .

3 sek.



Tryck inom 3 sekunder på knappen "Temperatur/pump" .

- Den kvarvarande tiden i timmar visas i 3 sekunder.
- Om det visas tre streck "- - -", är funktionen "Olje-/fett-användningstid" avstängd.

8.2.2 Skjuta upp meddelandet om Slut olje-/fett-användningstid

För att undvika att behöva byta ut frityrolja eller frityrfett under rusningstid kan meddelandet stängas av/förskjutas en timma.

När tiden för olje-/fett-användningstiden har gått:

- På displayen visas omväxlande | och .
- Det hörs en ljudsignal.



3 sek.



Tryck på knappen "P" .

Tryck inom 3 sekunder på knappen "Temperatur/pump" .

- Meddelandet släcks och olje-fett-användningstiden förlängs med en timma.

8.2.3 Nollställning av räknaren för olje-/fett-användningstid

Efter påfyllning av ny frityrolja eller nytt frityrfett ska räknaren för fett-användningstiden nollställas.



3 sek.



Tryck på knappen "P" .

Tryck på knappen "Temperatur/pump" inom 3 sekunder och håll den nedtryckt i 3 sekunder.

- På displayen visas den uppdaterade fett-användningstiden i 3 sekunder.

8.3 Automatisk korrigerig av tillredningstid

Denna inställning kan slås på eller stängas av av användaren, se sidan 24, kapitel 8.5

Om funktionen korrigerig av tillredningstid är aktiverad och det arbetas med timern eller korg-lyftautomatiken, ökar styrningen automatiskt tillredningstiden vid större portioner.

Fördelen med detta är att du inte behöver ändra friteringstiden varje gång vid olika påfyllningsmängder.

Beräkning av inställningen av tillredningstiden

För att funktionen korrigerig av tillredningstid ska kunna beräkna optimala inställningsvärden, ska det friteras 1/5 av den maximala mängden för att beräkna tidsinställningen.

Exempel: Maximal mängd 1000 gram, 1/5 motsvarar 200 gram.

- ☞ Ställ in den bör-temperatur som krävs för den mat som ska friteras.
 - ☞ Fyll fritöskorgen med 200 gram av de livsmedel som ska friteras.
 - ☞ Starta timern med tillräcklig hög inställning av tillredningstiden (t.ex. 10 minuter).
 - ☞ Sätt genast ned fritöskorgen med livsmedel i tråget.
 - ☞ Övervaka tillredningen: Avläs och notera den visade kvarvarande tiden när tillredningen är klar.
 - ☞ Beräkna friteringstiden baserat på inställningen av tillredningstid (t.ex. 10 minuter) och den kvarvarande tiden.
- Om resultatet av friteringen är OK kan det nu friteras med den beräknade tiden vid olika mängder!



När du ändrar det som ska friteras, t.ex. tillverkare eller från kylvaror till djupfrysta varor, ska du kontrollera inställningen av tillredningstiden.

8.4 Automatisk omkoppling till standby-drift

Styrningen kopplar automatiskt om fritösen till standby-drift, när

- det under en tidsrymd på 30 minuter (fabriksinställning) inte trycks på någon knapp eller
- om styrningen inte har registrerat någon temperatursänkning, som indikerar en fritering.

Inställningar för standby-drift, se sidan 24, kapitel 8.5

- Från- och tillkoppling av funktionen standby-drift,
- standby-temperatur i tråget,
- inmatad tid för när standby-driften ska starta.

Visning av standby-drift

- På båda displayer lyser tre streck "- - -".
- Bör-temperaturen återställs till 90°C (fabriksinställning).



Avsluta Standby-drift

☞ Tryck på valfri knapp "1, 2, 3 eller 4".






- Den temperatur och tid som ställts in tidigare visas på displayen.
- Kontrolllampan i knappen lyser.
- Apparaten värms upp till den inställda bör-temperaturen.

8.5 Ändring av grundinställningar i styrningen

8.5.1 Inställning av parametrar

Beroende på apparatens utrustning finns det olika möjligheter för inställning av styrningen, se följande parametertabell, kapitel 8.5.2.











Inställningsläget stängs automatiskt av när det inte trycks på knappen "P"  eller knappen "Uppåt"  eller "Nedåt"  inom 10 sekunder. Inställningar som har utförts men inte har bekräftats med knappen "P", har inte sparats.

Ändra inställning

- Apparaten måste vara påslagen.





- ☞ Tryck först på knappen "P"  och håll den nedtryckt, sedan på knappen "Temperatur/pump"  - håll båda nedtryckta samtidigt i 3 sekunder.
 - Den senast inställda parametern visas.
- ☞ Tryck inom 10 sekunder så många gånger på knappen "Uppåt"  eller "Nedåt"  att den önskade parametern visas.
- ☞ Tryck inom 10 sekunder på knappen "P" .
 - Parameterns värde blinkar.
- ☞ Tryck inom 10 sekunder så många gånger på knappen "Uppåt"  eller "Nedåt"  att det önskade värdet ställs in.
- ☞ Spara inställda värden - Tryck inom 10 sekunder på knappen "P" .

Lämna inställningsproceduren

- ☞ Vänta i 10 sekunder - Funktionen "Inställning av parametrar" stängs av.

Eller:



- ☞ Tryck först på knappen "P"  och håll den nedtryckt, tryck sedan samtidigt kortvarigt på knappen "Temperatur/pump" .

8.5.2 Parametertabell (visning endast vid tillval Tidsstyrning)

Parameter	Fabriksinställning	Inställningsområde	Beskrivning	Inställning kund
P01	0	0=Från 1-99 timmar	Tidsinställning för användningstiden för fritureolja eller friturefett. För att den ändrade inställningen ska verka omgående, måste räknaren nollställas, se sidan 22, kapitel 8.2.3	
P02	1	0=Från, 1=Till	Till- eller fränkoppling av ljudsignal och knappljud	
P03	10 sekunder	0-60 sekunder	Stänga av ljudsignal (0) och ställa in ljudsignalens varaktighet (1-60 sekunder)	
P04	0	0=Från, 1=Till	Till- eller fränkoppling av standby-funktion	
P05	30 minuter	10-120 min.	Starta funktionen standby efter antal minuter	
P06	90°C	60-170°C	Standby-temperatur i tråget	
P07	0	0=1°C, 1=5°C	Temperaturändring i steg per knapptryckning	
P08	1	0=Från, 1=Till	Till- eller fränkoppling av korrigeringsav tillredningstid	
P09	0	0=Från, 1=Till	Till- eller fränkoppling av driftstyp "Produktknappar"	

9. Filtrering av frityrolja/frityrfett

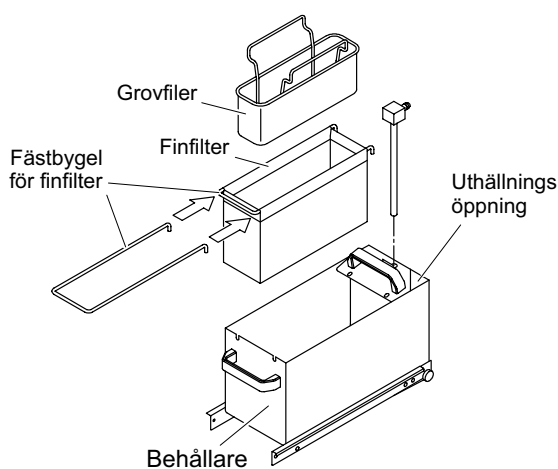



FÖRSIKTIG! Heta ytor! Risk för brännskador! Använd skyddshandskar, skyddskläder och skyddsglasögon!

Filtrera frityroljan/frityrfettet dagligen. Detta ökar hållbarheten avsevärt och frityroljan och frityrfettet kan användas längre.

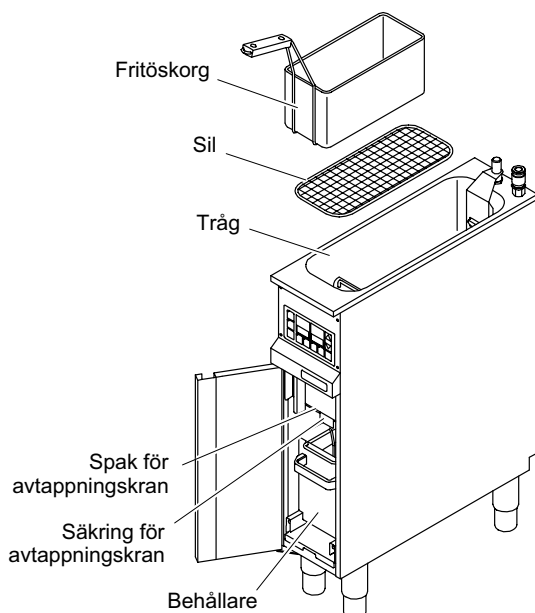
Tillval pump: Eftersom omtappningen med pump är avsevärt enklare är det möjligt att dessutom också filtrera frityroljan/frityrfettet under kortare friteringspauser. Se även sidan 26, kapitel 9.3.1.

9.1 Tömning och filtrering av frityrolja/frityrfett



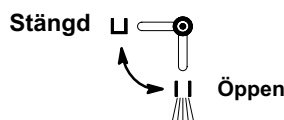
- ☞ Stäng av apparaten - Tryck på knappen "Till/ Från"  och håll den nedtryckt i 3 sekunder.
 - Kontrollampen i knappen släcks.
 - På displayen lyser tre punkter.

- ☞ Före filtrering
 - Sätt i finfiltret,
 - Sätt i grovfiltret i finfiltret,
 - Sätt i finfilter med grovfilter i behållaren,
 - Sätt behållaren i stativet.



Tömning av tråget och filtren

- För att kunna tömma och filtrera i behållaren måste frityroljan/frityrfettet fortfarande vara minst 60°C varmt!
- ☞ Öppna avtappningskranen - lyft säkringen och vrid spaken så långt det går.



- Frityroljan/frityrfettet rinner ner i behållaren och filtreras samtidigt.
- ☞ Se till att oljan/fettet inte rinner över!

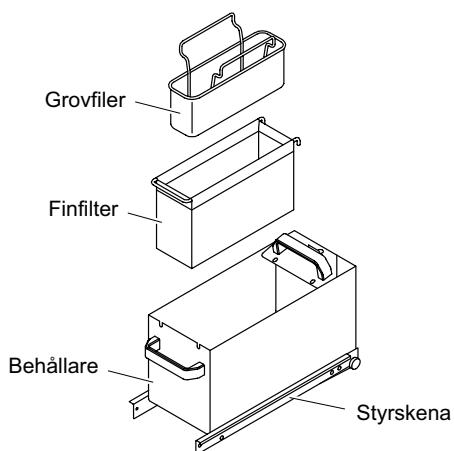


SE UPP! Risk för brännskador! Försiktig, varmt!

- ☞ Ta ut fritöskorgen.
- ☞ Ta ut silen och avlägsna matrester.
- ☞ Sväng upp värmeelementen.
- ☞ Rengör tråget.

9.2 Omtappning av fritureolja/friturefett (manuellt, utan pump)

På apparater utan pump (tillval) måste omtappning av fritureolja/friturefett från behållare till tråg utföras manuellt.



Förberedande arbeten

- Låt fritureolja/friturefett i behållaren svalna!
- ☞ Använd fett- och värmebeständiga skor, handskar och skyddskläder.
- ☞ Dra sakta och försiktigt behållaren ut så långt det går i styrskena.



Var försiktig så det inte droppar ut fritureolja/friturefett och att golvet smutsas ned med fritureolja/fiturefett! Därför ska det t.ex. finnas en behållare av rostfritt stål för delarna som ska avlägsnas!

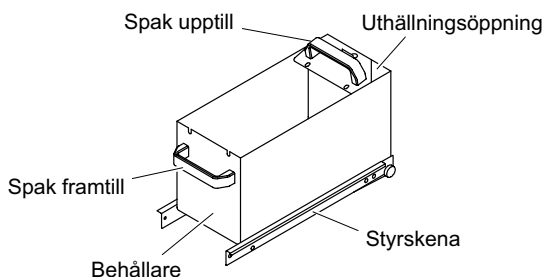
- ☞ Ta ut grovfilter och finfilter och lägg dem i den klargjorda behållaren av rostfritt stål.

Omtappning

- ☞ Lyft försiktigt av behållaren:
 - Dra ut behållaren i styrskena så långt det går,
 - lyft lite i det främre greppet på behållaren,
 - dra ut behållaren längre så långt det går,
 - lyft ut behållaren ur styrskena med de båda handtagen.
- ☞ Töm ut fritureolja/fiturefett via uthållningsöppningen i tråget eller i ett värmebeständigt kärl.



FÖRSIKTIG! Halkrisk! Torka omedelbart upp fettstänk från golvet.



9.3 Filtersystem med pump (tillval)

På apparater med pump utförs omtappning av fritureolja/fiturefett från behållare till tråg med hjälp av pumpen.

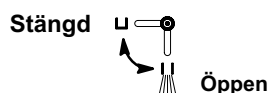
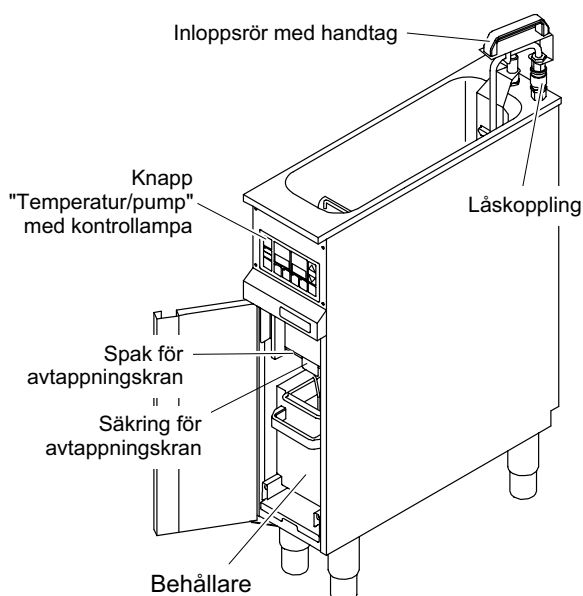
För att också avlägsna de sista friteringsresterna ur tråget har du möjlighet för att skölja tråget med fitureolja/fiturefett med hjälp av pumpen. Se följande beskrivning sidan 28, kapitel 9.3.3.

9.3.1 Returpumpning av olja/fett från behållaren till tråget

Fitureolja/fiturefett som har tömts ut och filtrerats pumpas med hjälp av pumpen från behållaren till tråget.

Filtrering under kortare friteringspauser

Med det tillvägagångssätt som beskrivs nedan kan du även under kortare driftspauser filtrera fitureolja/fiturefett och pumpa den/det till tråget.



Förbereda

- ☞ Töm frituren/frityrfettet i behållaren och filtrera, se sidan 25, kapitel 9.1.



SE UPP! Förbränningsrisk på grund av varma ytor! Inloppsröret och låskopplingen blir varma!

- ☞ Tryck in inloppsröret i låskopplingen.
 - Det måste kännas och höras att inloppsröret hakar i.





SE UPP! Frituren/frityrfettet kan bubbla över! Observera friturens/frityrfettets nivå i tråget! Fyll inte över nivåmarkeringen! Beakta expansion på grund av uppvärmning!

Manuell till- och frånslagning av pumpen: Påfyllningen måste övervakas och stängas av för hand!

- ☞ Stäng avtappningskran - sväng spak uppåt och lås säkring.

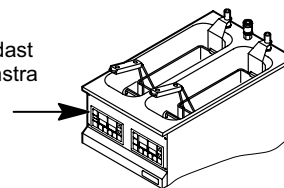
Cirkulationspumpning

- Vid fritöser med två tråg styrs pumpen via den vänstra kontrollpanelen.
- Apparaten måste vara avstängd (på displayen lyser tre punkter).

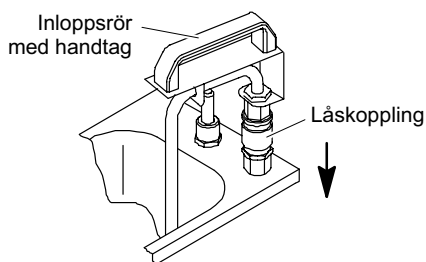
- ☞ Slå på pumpen - Tryck på knappen "Temperatur/pump"  och håll den nedtryckt i 3 sekunder.
 - Kontrollampan i knappen lyser och pumpen startar.
 - Observera: Uppsugningen kan ta upp till 3 minuter.
- ☞ När frituren/frityrfettet har nått rätt nivå i tråget ska pumpen stängas av - Tryck på knappen "Temperatur/pump"  och håll ned den i 1 sekund.
 - Efter överskridning av 5 minuters pumptid stängs pumpen automatiskt av.
 - Kontrollampan i knappen släcks.

Fritös med två tråg

Tillval Pump kan endast betjänas via den vänstra kontrollpanelen.



9.3.2 Avlägsna inloppsröret

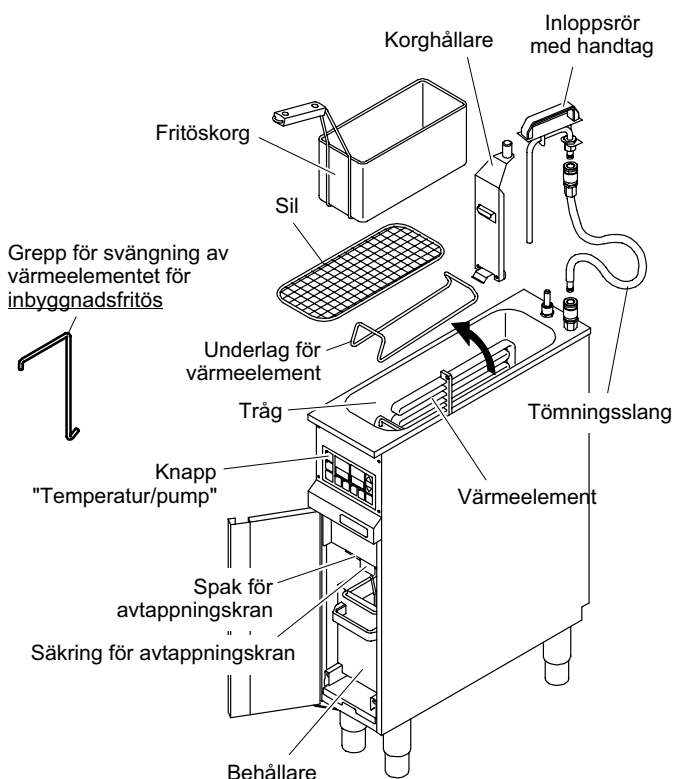


SE UPP! Förbränningsrisk på grund av varma ytor! Inloppsröret och låskopplingen är varma, när det har pumpats varm frituren/varmt frityrfett!

- ☞ Håll fast inloppsröret och skjut låskopplingen nedåt.
- ☞ Dra ut inloppsröret och låt innehållet rinna ut i tråget och röret droppa av.

9.3.3 Sköljning av tråget med fritureolja/friturefett med hjälp av pumpen

Sköljning av tråget krävs endast när fritureolja/fiturefettet ska användas igen. Då sköljs de sista kvarvarande friteringsresterna ut ur tråget och filtreras.



- ☞ Töm fritureolja/fiturefettet i behållaren och filtrera, se sidan 25, kapitel 9.1.




SE UPP! Förbränningsrisk på grund av varma ytor!

- ☞ Ta ut fritöskorgen.
- ☞ Avlägsna korg-hållare.
- ☞ Ta ut silen och avlägsna matrester.
- ☞ Sväng upp värmeelementen.
- ☞ Ta ut underlag för värmeelement.

Sköljning av tråget

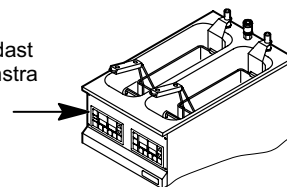
- ☞ Stick in tömningsslangen mellan inloppsrör och låskoppling och lås fast den.
- Det måste kännas och höras att inloppsröret och tömningsslangen låser fast.
- ☞ Håll inloppsröret i handtaget och i tråget.

Slå på pumpen


- Vid fritöser med två tråg styrs pumpen via den vänstra kontrollpanelen.
- Apparaten måste vara avstängd (på displayen lyser tre punkter).
- ☞ Slå på pumpen - Tryck på knappen "Temperatur/pump"  och håll den nedtryckt i 3 sekunder.
- Kontrollampen i knappen lyser och pumpen startar.
- ☞ Skölj tråg med fritureolja/fiturefett med hjälp av inloppsröret.

Fritös med två tråg

Tillval Pump kan endast betjänas via den vänstra kontrollpanelen.



Stäng av pumpen

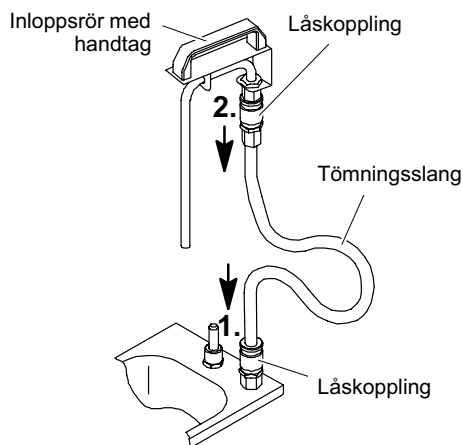
- ☞ Efter sköljningen ska pumpen stängs av - Tryck på knappen "Temperatur/pump"  och håll ned den i 1 sekund.
- Efter överskridning av 5 minuters pumptid stängs pumpen automatiskt av.
- Kontrollampen släcks.
- ☞ Stäng avtappningskran - sväng spak uppåt och lås säkring.
- ☞ Sväng ner värmeelementet.

Bortkoppling av tömningsslangen, se sidan 29, kapitel 9.3.4.

9.3.4 Avlägsna tömningsslangen



SE UPP! Risk för brännskador på grund av hög temperatur på inloppsrör, låskopplingar och rinnande fritureolja/friturefett! Använd skyddshandskar, skyddskläder och skyddsglasögon!



- ☞ Håll inloppsröret i tråget.
- För att innehållet i inloppsröret och tömningsslangen ska kunna rinna ut måste de kopplas från i följande ordningsföljd: 1. vid tråget, 2. vid inloppsröret.
- ☞ (1.) Håll fast tömningsslangen och skjut låskopplingen i riktning mot tråget.
- ☞ Låt innehållet i tömningsslangen rinna ut i tråget och låt slangen droppa av.
- ☞ (2.) Håll fast tömningsslangen och skjut låskopplingen mot slangen.



FÖRSIKTIG! Halkrisk! Torka omedelbart upp fettstänk från golvet.

10. Fritering

10.1 Information om fritureolja/friturefett

- Krav på fritureoljan/fiturefettet: hög oxidationsstabilitet, rökpunkt (över 230°C), lång hållbarhet, låg skumbildning, lukt- och smakneutral.
- Använd endast fritureolja eller flytande fiturefett!
- Använd endast 100 % vegetabiliska fitureolja/fiturefett.
- Använd inte matolja eller animaliska fetter. De lämpar sig inte för fritering på grund av låg värmestabilitet.
- Använd inte härsken eller gammal fitureolja/fiturefett för att undvika självantändning.
- Fitureoljans eller fiturefettets hållbarhet kan förlängas genom att:
 - regelbundet avlägsna rester från friteringen,
 - filtrera oljan eller fett
 - samt täcka över fritösen när den inte används (skydd mot ljus- och syrepåverkan).
- Krydda inte i fritösen eftersom salt och kryddor kan påskynda oljans eller fettets härskningsprocess.
- För att smakerna inte ska blanda sig bör fisk-, kött- och potatisprodukter fiteras separat.

10.2 Lägga i livsmedel



- ☞ Först när punkten på displayen har släckts, när bör-temperaturen i tråget nästan har uppnåtts, ska friteringen påbörjas.
- ☞ För att undvika att fett bubblar över ska den fyllda fritöskorgen kortvarigt sänkas ned i den varma fitureoljan/fiturefettet.
- Under korta driftspauser ställs temperaturen på ca 110°C och fritös-tråget täcks med locket, eller funktionen Standby-drift slås på (tillval Tidsstyrning), se sidan 24, kapitel 8.5

10.3 Upptäcka och åtgärda friteringsfel

Frityrolja / frityrfett	Orsaker
Stark skumbildning	Gammal eller olämplig frityrolja används, t.ex. matfett Olika oljor eller fetter har blandats Livsmedlet som friteras innehåller för mycket vätska För mycket livsmedel i fritöstråget Rester av rengöringsmedel finns kvar i träget
Ej tillräcklig bryning	Frityroljan eller frityrfettet är ny/nytt Livsmedlet som friteras innehåller för mycket vätska För kort friteringstid För låg temperaturinställning
Rökbildning	För hög temperaturinställning Olämplig olja/olämpligt fett med för låg rökpunkt Frityroljan/fityrfettet har använts för länge
Dåligt lukt	Rester från friteringen (panering) har inte avlägsnats Frityroljan/fityrfettet har använts för länge Oljan eller fettet lämpar sig inte för fritering
Härsknar snabbt	Rester från friteringen (panering) avlägsnas inte regelbundet Olika olje- och fettsorter har blandats Frityroljan/fityrfettet har värmts upp för länge utan att livsmedel friterats Frityroljan/fityrfettet har inte förvarats korrekt (för mycket ljus och syre) Rester av rengöringsmedel i träget
För hög förbrukning	Temperaturinställningen är för låg eller för hög för livsmedlet Frityroljans/fityrfettets avdroppningstid för låg För lång friteringstid
Missfärgning	Frityroljan/fityrfettet är nedsmutsat med kryddor/rester från friteringen Frityroljan/fityrfettet har använts för länge Rester från friteringen (panering) har inte avlägsnats

11. Användning avslutas

3 sek.



☞ Stäng av apparaten - Tryck på knappen "Till/Från" och håll den nedtryckt i 3 sekunder.

- Kontrolllampan i knappen släcks.
- På displayen lyser tre punkter.



☞ Filtrera frityroljan/fityrfettet och rengör apparaten, se följande kapitel 12. "Rengöring och skötsel".

☞ Slå från den elektriska huvudbrytaren.

12. Rengöring och skötsel


- Använd inte frätande rengöringsmedel på manöverpanelen!
- Spola och rengör inte apparaten med vattenledningsslang, högtryckstvätt, ånghögtryckstvätt eller ångtvätt!
- Beakta bruksanvisningen från rengöringsmedlets tillverkare!
- Använd inte slipande skurmedel!
- Använd inte frätande eller syrahaltiga rengöringsmedel på fritöskorgen och värmeelementet eftersom de kan förstöra korrosionsskyddet och orsaka rost!
- Rostfritt stål får inte komma i kontakt med koncentrerade syror, ättika, koksaltlösning, senap eller kryddblandningar under längre tid eftersom skyddsskiktet då angrips. Skölj rent ytor i rostfritt stål efter användning.
- Lämpliga rengöringsmedel och vårdprodukter får du hos din kundtjänst.

12.1 Tömning, rengöring

12.1.1 Tömning av tråget

3 sek.



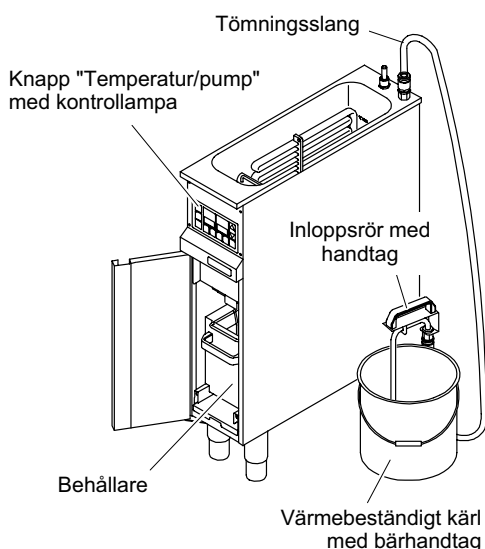
- ☞ Stäng av apparaten - Tryck på knappen "Till/Från"  och håll den nedtryckt i 3 sekunder.
 - Kontrolllampan i knappen släcks.
 - På displayen lyser tre punkter.



- ☞ Använd fett- och värmebeständiga skor, handskar och skyddskläder.
 - För att kunna filtrera fritureoljan/friturefettet måste det vara minst 60°C varmt!
 - Tömning av tråget och filtrering av fritureoljan/fiturefettet, se från sidan 25, kapitel 9.
 - Tömning/omtappning av fritureoljan/fiturefettet utan pump från behållaren till tråget eller ett värmebeständigt kärl, se sidan 26, kapitel 9.2.

12.1.2 Tömning av behållaren med pump (tillval Pump)

För att inte behöva att tömma behållaren för hand kan du pumpa fritureoljan/fiturefettet som ska bortskaffas över i en behållare med pumpen.



Förbereda

- ☞ Töm fritureoljan/fiturefettet i behållaren och filtrera, se sidan 25, kapitel 9.1.



SE UPP! Förbränningsrisk på grund av varma ytor! Inloppsröret, tömningsslangen, låskopplingen och kärlet blir varma!

- ☞ Stick in tömningsslangen mellan inloppsrör och låskoppling.
 - Det måste kännas och höras att låskopplingarna hakar i.
- ☞ Håll inloppsröret i ett värmebeständigt kärl.

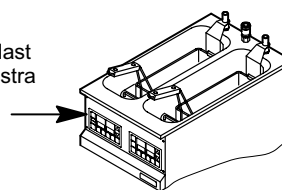
Cirkulationspumpning




Manuell till- och frånslagning av pumpen: Tömningen måste övervakas och stängas från för hand!

Fritös med två tråg


Tillval Pump kan endast betjänas via den vänstra kontrollpanelen.



Slå på pumpen

- Vid fritöser med två tråg styrs pumpen via den vänstra kontrollpanelen.
- Apparaten måste vara avstängd - på displayen lyser tre punkter.
- ☞ Slå på pumpen - Tryck på knappen "Temperatur/pump"  och håll den nedtryckt i 3 sekunder.
 - Kontrolllampan i knappen lyser och pumpen startar.
 - Observera: Uppsugningen kan ta upp till 3 minuter.
 - Efter överskridning av 5 minuters pumptid stängs pumpen automatiskt av.
 - Kärlet får endast fyllas upp till 3/4!

Stäng av pumpen

- ☞ När kärlet är 3/4 fullt eller fritureoljan/fiturefettet har pumpats fullständigt ut ur behållaren ska pumpen stängas av - Tryck på knappen "Temperatur/pump"  och håll den nedtryckt i 1 sekund.
 - Kontrolllampan i knappen släcks.
- ☞ Sätt ett tättslutande lock på kärlet och märk det med varningen "Hett material".



FÖRSIKTIG! Halkrisk! Torka omedelbart upp fettstänk från golvet.

- ☞ Bortkoppling av tömningsslangen, se sidan 29, kapitel 9.3.4.

12.1.3 Rengöring av tråget och filtersystemet



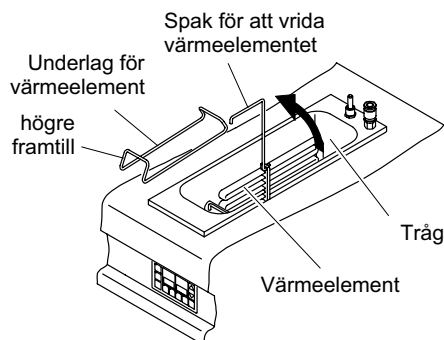
- **FÖRSIKTIG!** Heta ytor! Risk för brännskador! Använd skyddshandskar, skyddskläder och skyddsglasögon! Rengör endast i avvalnat skick!

- Tråget och behållaren måste tömmas innan rengöringen!
 - Tömning av tråget och filtrering, se sidan 25, kapitel 9.1
 - Omtappning av behållaren utan pump, se sidan 26, kapitel 9.2
 - Tömning av behållaren med pump, se sidan 31, kapitel 12.1.2



- Tillval pump: Pumpa inte runt rengöringslösning med pumpen, då kan rester av rengöringsmedel och vatten blir kvar i pumpen och ledningssystemet!

Inbyggnadsfritös



- ☞ Ta ut fritöskorgen och silen ur tråget.

- ☞ Avlägsna korghållare (tillval).

Svänga värmeelementet

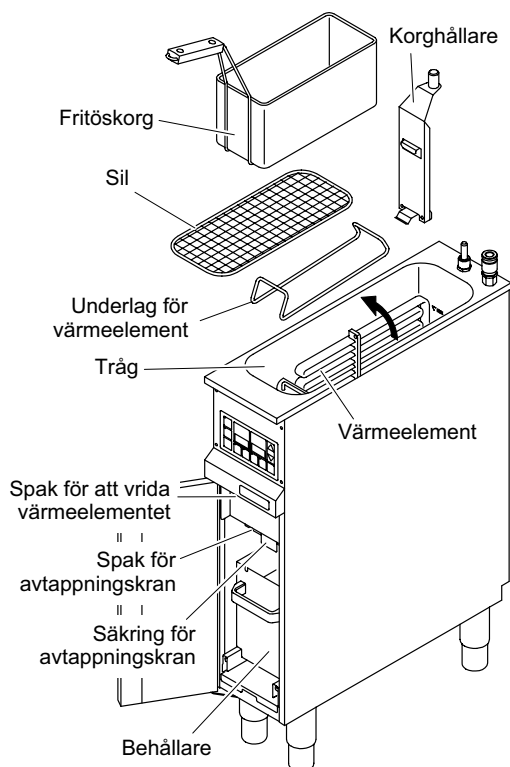
På inbyggnadsfritöser:

- ☞ Sätt greppet på värmeelementet och sväng upp värmeelementet.

På fristående fritöser:

- ☞ Sväng värmeelementet uppåt genom att vrida spaken moturs.

Fristående fritös



- ☞ Ta ut grov- och finfiltret ur behållaren.

- ☞ Skjut in tom behållare.

Rengöring av tråg och värmeelement

- ☞ Spruta grillrengöringsmedel på beläggningar på värmeelementet (blandningsförhållande: 1 del grillrengöringsmedel, 10 delar vatten). Låt verka i ca 10 min.

- Använd inga slipande skurmedel på värmeelementet! Repa inte värmeelementet!

- ☞ Rengör tråget med fettlösande rengöringsmedel och varmt vatten.

- ☞ Låt rengöringslösningen rinna ned i behållaren.

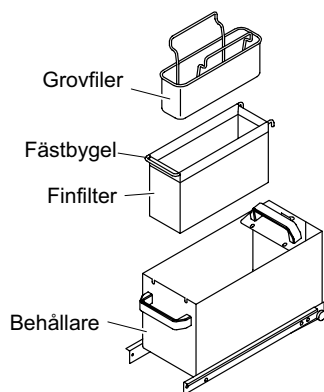
- ☞ Skölj tråget med rent vatten och torka med en mjuk, luddfri trasa.

- ☞ Stäng avtappningskran - sväng spak uppåt och lås säkring.

- ☞ Töm behållaren med rengöringslösningen. Rengör behållaren och torka den.



- **FÖRSIKTIG!** Halkrisk! Torka omedelbart upp fettstänk från golvet.

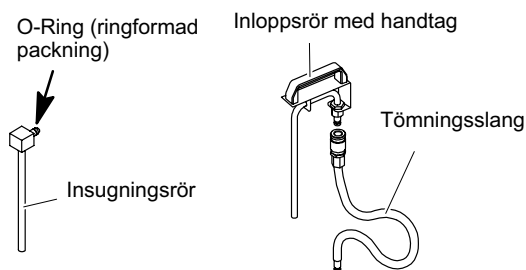


Rengöring av enskilda delar

- ☞ Töm behållaren.
- ☞ Diska i diskmaskin (med öppningen nedåt) eller i disko med fettlösande rengöringsmedel:
 - Sil,
 - Grovfilter,
 - Fästbygel,
 - Finfilter,
 - Behållare.

Rengöring av fritöskorgen

- Använda inga slipande skurmedel på fritöskorgen! Repa inte fritöskorgen! Fritöskorgen får inte sänkas ned i frätande eller syrahaltiga rengöringslösningar!
- ☞ Rengör fritöskorgen med fettlösande rengöringsmedel eller i diskmaskin.
- ☞ Skölj rent fritöskorgen och torka av.



Rengöring av delarna för filtersystem med pump

- ☞ Tillval pump: Rengör ytor med disktrasa och fettlösande rengöringsmedel (doppa ej ner i rengöringslösning):
 - Insugningsrör,
 - Inloppsrör,
 - Tömnings slang.
- ☞ Torka alla delar och ytor ordentligt efter rengöring.

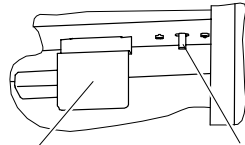
12.2 Rengöring av ytor i rostfritt stål

- ☞ Rengör ytor i rostfritt stål med fettlösande rengöringsmedel eller specialrengöringsmedel för rostfritt stål.
- ☞ Rengör stativet med fettlösande rengöringsmedel.
- ☞ Torka rengjorda komponenter och ytor med en mjuk trasa.
- ☞ Återställa driftberedskap, se sidan 10, kapitel 5.1.
- ☞ Täck tråget med locket.

13. Fel och åtgärder

Fel som uppstår på denna apparat ska kontrolleras med hjälp av följande tabell:

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Efter påslagningen visas det ingen reaktion på displayen.	Huvudbrytaren innan apparaten är inte påslagen. Ingen strömförsörjning. Nätsäkring har gått.	Slå på huvudbrytaren. Informera elbolaget. Låt en auktoriserad kundtjänst kontrollera eventuella fel på apparaten. Slå på nätsäkring igen.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten är påslagen men värms inte upp.	Värmeelement har svängts upp och är därmed automatiskt avstängt.	Sväng ner värmeelementet fullständigt.
Pumpen är påslagen men pumpar inte olja eller fett. Pumpen är påslagen och startar inte. Kontrolllampan i knappen "Temperatur/pump" blinkar. Efter mer än 5 minuters driftstid pumpar pumpen fortfarande inte fritureolja/friturefett.	Det finns inte tillräckligt med olja eller fett i behållaren. Pumpen suger in luft. Fast friturefett har använts. Friturefettet i behållaren eller i pumpen har stelnat. O-ringen (ringformad packning) på anslutningsstutsen på insugningsröret är defekt eller saknas. Pumpen suger in luft. Pumpen går för tungt. Sliden på pumpen är uttjänt.	Fyll på tråget eller behållaren med fritureolja eller halvflytande friturefett. Avlägsna stelnat fett ur behållaren. Använd fritureolja eller halvflytande fett! Sätt i ny O-ring (ringformad packning). Slå på och av pumpen flera gånger. När pumpen inte startar ska kundtjänst kontaktas. Kontakta kundtjänst.
Felindikation: E01 och E03	Temperaturgivare kortsluten.	Stäng av och slå på apparaten. Om felet förekommer igen ska kundtjänst kontaktas.
Felindikation: E02 och E04	Temperaturgivare avbruten.	Stäng av och slå på apparaten. Om felet förekommer igen ska kundtjänst kontaktas.
Felindikation: E05 och E06	Säkerhetstermostaten har slagit från. Värmeelement eller skydd defekt.	Slå på säkerhetstermostaten (E07-E08). Stäng av strömmen till apparaten (5 sekunder). Om felet förekommer igen ska kundtjänst kontaktas.
Felindikation: E07 och E08	Max-temperatur överskriden. Säkerhetstermostaten har slagit från.	Kontrollera om det finns tillräckligt med fritureolja eller friturefett i tråget. Stäng av felmeddelande -> stäng av och slå på apparaten. Slå på säkerhetstermostaten. Om felet kvarstår, ska apparaten kontrolleras av kundtjänst eller elektriker.  <p>Säkring kulavtappningskran Återställningsknapp säkerhetstermostat</p> <p>Per värmeelement en röd återställningsknapp för säkerhetstermostat.</p>
Felindikation: E09 och E10	Temperaturökning för snabb.	Kontrollera om det finns tillräckligt med fritureolja eller friturefett i tråget. Stäng av felmeddelande -> stäng av och slå på apparaten.
Felindikation: E20 till E34	Fel på styrningen	Stäng av och slå på apparaten. Om felet förekommer igen ska kundtjänst kontaktas.
Anvisningsindikation: Omväxlande OIL och 0	Fett-användningstid	Visa, skjuta upp, återställa räknaren för fett-användningstid, se sidan 22, kapitel 8.2
På displayen visas det tecken som inte motsvarar indikation av tid och temperatur.	Du har oavsiktligt valt inställningsmenyer som endast är avsedda för servicearbeten som ska utföras av kundtjänst.	Stäng av apparaten och slå på den igen.

Om problemet inte kan åtgärdas

- ska du stänga av apparaten och koppla från den från elnätet,
- Öppna inte höljet,
- Kontakta kundtjänst.

14. Tekniska data

Fristående och inbyggnadsfritöser

Tekniska data	Fritös med ett tråg	Fritös med ett tråg	Fritös med ett tråg	Fritös med två tråg
Bredd	200 mm	300 mm	400 mm	400 mm
Djup	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Höjd	750 / 900 mm	750 / 900 mm	750 / 900 mm	750 / 900 mm
Total ansluten effekt	8 / 9,5 kW	11 / 13 kW	16 / 19 kW	2 x 8 / 2 x 9,5 kW
Säkring	3 x 16A	3 x 16A / 3 x 20A	3 x 25 A / 3 x 32A	2 x (3 x 16)A
Spänning	400V 3 50/60 Hz	400V 3 50/60 Hz	400V 3 50/60 Hz	400V 3 50/60 Hz
Regleringsområde temperatur	50 - 190 °C	50 - 190 °C	50 - 190 °C	50 - 190 °C
Trågstorlek	160x428x338 mm	260x428x338 mm	360x428x338 mm	2x160x428x338 mm
Total påfyllningsmängd frityrolja	7,5 - 9,0 liter	12,5 - 14,5 liter	17,0 - 20,5 liter	2 x 7,5 - 9,0 liter
Effektiv påfyllningsmängd frityrolja	4,5 - 6,0 liter	7,5 - 9,8 liter	10,0 - 13,5 liter	2 x 4,5 - 6,0 liter
Antal värmeelement	1	1	2	1 per tråg
Korgstorlek	140x320x155 mm	220x320x155 mm	300x320x155 mm / 2 x 140x320x155 mm	2 x 140x320x155 mm
Påfyllningsmängd korg	0,9 kg	1,5 kg	1x1,8 / 2 x 0,9 kg	2 x 0,9 kg
Timkapacitet kyld	20 kg	30 kg	40 kg	40 kg
Timkapacitet djupfrysta varor	17 kg	27 kg	34 kg	34 kg
Värmeeffekt känslig	0,72 / 0,86 kW	1,17 kW	1,44 / 1,71 kW	1,44 / 1,71 kW
Värmeeffekt latent	5,60 / 6,65 kW	9,10 kW	11,20 / 13,30 kW	11,20 / 13,3 kW
Ångeffekt	8,25 / 9,79 kg/t	13,39 kg/h	16,48 / 19,57 kg/t	16,48 / 19,57 kg/t
Buller	≤ 70 dB (A)	≤ 70 dB (A)	≤ 70 dB (A)	≤ 70 dB (A)
Kapslingsklassning mot vatten	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

Med förbehåll för tekniska ändringar!

15. Uppställning, anslutning

- Beakta de lokala kökstekniska bestämmelserna.
- Installationer måste ske i enlighet med tillverkarens monteringsanvisningar och gällande tekniska föreskrifter.
- Låt kundtjänst instruera dig i hur man ställer upp och använder apparaten.

15.1 Transport

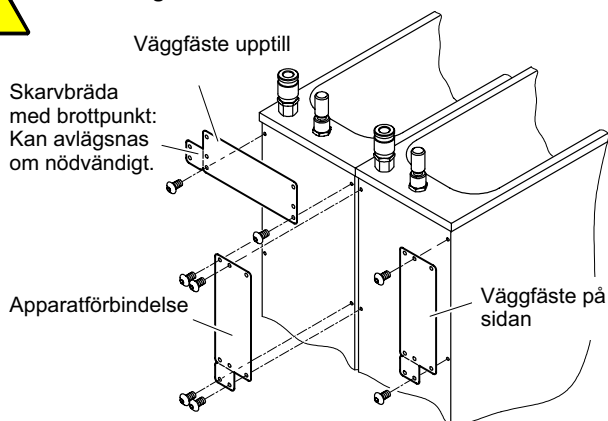
- Transportera endast apparaten när den är tom.
- Observera apparatens vikt.

☞ Transportera apparaten med lämpligt transporthjälpmiddel som t.ex. truck.

15.2 Uppställning



Säkringar mot att välta



Ställa upp

- vågrätt och vibrationsfritt,
- under en flätkåpa med flammskyddsfilter,
- ej vid brännbara väggar.

- **Vid separat uppställning av apparater:** Säkra apparaten mot att välta, t.ex. genom att skruva fast den i väggen eller apparater intill.
- Se till att det finns tillräckligt med plats över apparaten! Det får inte finnas några hyllor över apparaten, och anordningar får inte kunna svängas in över apparaten!
- Se till att det finns tillräckligt med plats att röra sig på vid användningen! Även så att det under arbetet vid fritösen inte uppstår några risker på grund av att personer oavsiktligt knuffar till varandra. Rörelseytan framför fritösen ska vara minst en meter bred!

- Apparater som används med vatten får inte ställas bredvid fritösen! Håll ett minimiavstånd på 900 mm bredvid fritöser eller installera en säkerhetsanordning (skyddsplåt) med en höjd på minst 350 mm. Det får heller inte finnas några vattenkranar eller duschslangar i närheten av fritöser!
- Det får inte sättas hjul på apparaten. Hjulen på baksidan av apparaten som har placerats på fabriken får inte ändras. Syftet med hjulen är att kunna förflytta apparaten framåt och bakåt.
- Beakta säkerhetsinformationen gällande arbeten med fritöser från yrkesförbundet! Fyllnads mängderna adderas när flera fritöser står uppställda intill varandra. I detta fall krävs särskilda brandskyddsåtgärder!

 Dra bort skyddsfolierna på apparaten. Avlägsna limrester med lättbensin eller lacknafta.

15.3 Elektrisk anslutning



- Den elektriska anslutningen måste genomföras av behörig elinstallatör
 - i enlighet med gällande bestämmelser i VDE 0100
 - och bestämmelserna från respektive ansvariga elbolag.
- Den rörliga nätanslutningsledningen måste minst vara av typen H 07 RN-F.
- Det ska finnas en förmonterad elektrisk huvudbrytare som är lättåtkomlig. Brytaren måste på ett effektivt sätt koppla apparaten från strömmen på alla poler. Kontaktöppningen måste vara minst 3 mm.
- Informera ägaren och driftpersonalen om var den elektriska huvudbrytaren befinner sig, så att apparaten kan stängas av utan risk om det skulle uppstå fara för användaren (t.ex. vid brandrisk).
- Av säkerhetsskäl rekommenderar vi installation av en jordfelsbrytare (JFB) > 10 mA.
- Beakta uppgifterna på typskylten för den elektriska anslutningen!
- Anslut apparaten till potentialutjämnningssystemet. Funktionen måste kontrolleras enligt VDE 0 190.
- Kläm fast nätanslutningsledningen på plats.

16. Underhåll

- Denna apparat bör inspekteras och underhållas med jämna mellanrum. Underhållsarbeten är: t.ex. säkerhets-, funktions- och täthetskontroller.
- Säkerhetsanordningar bör inspekteras minst en gång om året av en sakkunnig person så att de fungerar korrekt. Resultatet från denna kontroll ska noteras i ett intyg och sparas fram till nästa kontroll.
- Installations-, underhålls- och reparationsarbeten får endast utföras av behörig elektriker.
- Använd endast originaltillbehör och originalreservdelar!
- Vi rekommenderar att du sluter ett underhållsavtal med vår kundtjänst.

17. Information om bortskaffande



- Innan demontering ska apparaten vara strömlös och säkras mot att slås på igen. Sedan avlägsnas klämmorna för nätkabeln på nätanslutningsdosan och vid apparaten.
- Uttjanta apparater är inte värdelösa! Genom återvinning kan värdefulla råmaterial återanvändas.
- Följ den relevanta lagstiftningen om apparaten ska bortskaffas.
- Industriella elapparater får inte hamna i den kommunala avfallshanteringen eller kastas i hushållssoporna.

18. EG-Försäkran om överensstämmelse

Denna försäkran gäller endast för apparater som befinner sig i det skick som de levererades i. Om produkten ändras eller byggs om utan vårt medgivande upphör denna försäkran att gälla.

Härmed förklarar vi att nedanstående maskiner på grund av sin konstruktion och uppbyggnad, samt i de utföranden som vi har släppt på marknaden uppfyller gällande bestämmelser i maskindirektivet 2006/42/EG. Maskinerna motsvarar dessutom bestämmelserna i direktivet 2006/95/EG om elektrisk utrustning och, 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet.

Maskintyper

Fritös FSP, fristående och inbyggnadsfritöser

Tillämpade harmoniserade EN-standarder

EN 60335-2-37:2008-12

EN 55014 -1:2007-06 -2:2002-08

EN 61000-3-2:2006-10

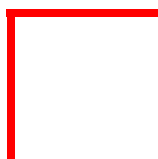
EN 61000-3-11:2001-04

EN 62233:2008-08

Dokumentationsansvarig

PALUX Aktiengesellschaft, Roland Fischer, Wilhelm-Frank-Straße 36, D-97980 Bad Mergentheim

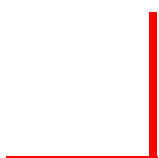
Din PALUX-partner



PALUX Aktiengesellschaft
Wilhelm-Frank-Straße 36
D-97980 Bad Mergentheim

Telefon (0 79 31) 55-0
Telefax (0 79 31) 55-88 600

Internet: www.palux.de
e-Mail: info@palux.de



PALUX