Instruksjonshåndbok

Modell Profri 4m (172-2030)

Modell Profri 8V (172-2070)

Modell Profri 88V (172-2075)

Modell Profri 8 V

Modell Profri 88 V

Norsk

INNHOLD

Generelle instruksjoner 2
Installasjonsinstruksjoner 2
Sprengtegning. 3
Instruksjon for bruk. 4
Slå på apparatet 4
Slukking 5
Vedlikehold 5
Driftsforstyrrelser 5
Deponering. 6

Stand 11/2017 SR

GENERELLE INSTRUKSJONER

Les nøye instruksjonene i dette heftet Ta vare på dette heftet slik at operatørene kan referere til de forskjellige punktene under en konsultasjon Før du kobler til apparatet, må du forsikre deg om at dataene som vises på den tekniske platen (fig 1), tilsvarer strømstyrken.
Før du utfører noen operasjoner, må du isolere apparatet fra strømforsyningen. Installasjonen må utføres av faglært personell i henhold til produsentens og gjeldende forskrifter. Apparatet må plasseres under en kjøkkenvifte som skal ha de egenskaper som skal være i overensstemmelse med UNI-CIG 7129 og 8723 standaer.
Dette apparatet må kun brukes til steking av mat i olje Produsenten fraskriver seg alt ansvar for:

• Eventuelle skader som følge av ignorerte instruksjoner av installasjon, bruks- eller vedlikeholdelse, eller uoverenstemmelse i forhold til hva dette apparatet er beregnet å brukes til;

• Eventuelle unøyaktigheter i dette heftet på grunn av kopiering, omskriving eller utskriftsfeil.

• Produsenten forbeholder seg retten til å foreta nyttige endinger på produktet, uten samtidig å endre produktets grunnleggende egenskaper.

INSTALLASJONSINSTRUKSJONER

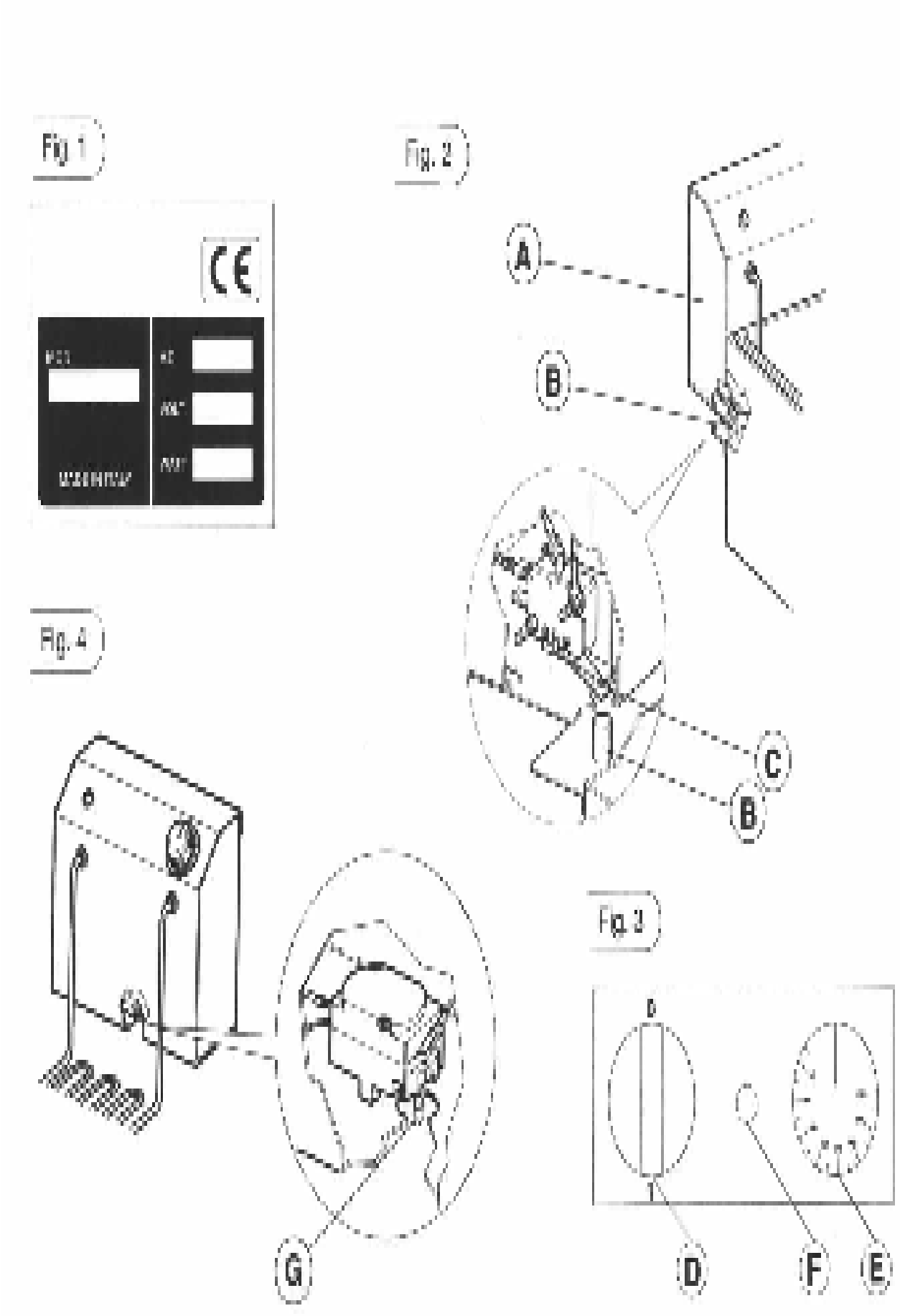
1.1 Identifikasjons- og teknisk navnplate er festet på baksiden av apparatet (fig.1)
1.2 Den rustfrie stålkonstruksjon kan demonteres Arbeidstermostat , sikkerhetstermostat, 0/1 lysbryter, oppvarmingslampe, temperaturindikator, tømming av olje med uttrekkbar servant eller trykk
1.3 Fjern beskyttelsesfilmen

1.4 ***ELEKTRISKE SIKKERHETSREGLER***
Vær oppmerksom på disse grunnleggende reglene:
- Platen må være tilsluttet en stikkontakt med jordforbindelse i henhold til norm for ir europeisk standard; Tilslutning til en jordingskontakt;
- Strømledningen skal være plassert slik at det ikke er mulig på noe punkt å oppnå en temperatur høyere enn 500 grader Celsius.

Før du installerer produktet, kontroller at kontakten eller bryteren som er brukt er lett tilgjengelig når tilkoblingen er på plass.

PRODUSENTEN FRASKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR HVIS DISSE SIKKERHETSREGLENE IKKE BLIR OVERHOLDT.

EKSPLODERINGS



INSTRUKSJON FOR BRUK

2.1 Apparatet er beregnet for kollektiv bruk og må brukes av faglært personell.

2.2 Før du slår på maskinen for første gang, rengjør industriell olje grundig på tanken og stativet.

2.3 Plasser uttrekkbar hoveddel (A fig.2) på apparatet på riktig måte. Stiften (B fig.2) må være godt satt inn i hovedapparatet slik at det trykker på den innvendige arbeidsmikrobryteren. (C fig.2)

2.4 Hell olje i tanken til den når nivået på referanselinjen som er anvist på siden av tanken.

2.5 Hvis det brukes fett, må det smeltesfør det helles i tanken.

SLÅ PÅ APPARATET

3.1 Sett støpselet i stikkontakten.

3.2 Trykk bryteren på innstilling "1" (D fig.3); Hvis alt er riktig, vil kontakten lyse.

3.3 Vri termostaten (E fig.3) til ønsket temperaturinnstilling er oppnådd Oppvarmingslyset tennes, (F fig.3) og vil slukkes når den angitte temeraturen er oppnådd.

3.4 Nå er maskinen klar til bruk.

3.5 Maten som skal frityrstekes må være helt tørr før den plasseres i oljen.

3.6 Hvis det brukes frosne produkter fylles kurven kun med 50% av sin kapasitet og senkes deretter langsomt ned i oljen.

SLUKKING

4.1 Sett termostaten (E fig.3) til„0“.

4.2 Trykk bryteren (D fig.3) i posisjon„0“ og kontroller at de to lampene er slukket.
BEMERK: Hvis kontakten er satt inn er apparatet fortsatt tilsluttet elektrisk spenning.

VEDLIKEHOLD

5.1 Etter stekingfjernes bitene som flyter i oljen.

5.2 Etter et visst antall stekinger filtreres den kalde oljen og beholderen rengjøres med varmt vann og rengjøringsmiddel. På samme måte rengøres varmespolen, men vær oppmerksom på å rengjøre forsiktig på termostatbryteren.

5.3 Hodet med betjeningsinnretningen må alltid rengjøres med en fuktig klut.

BRUK ALDRI RENNENDE VANN ELLER ETSENDE MIDLER TIL RENGJØRING AV HODET MED BETJENINGSINNRETNINGEN.

VIKTIG: Før du rengjør apparatet, koble apparatet fra strømnettet og vent til oljen- og varmeapparatet er avkjølt.

DRIFTSFORSTYRRELSER

6.1 Kontrollèr følgende:

• At strømforsyningen er på

• At man setter hovedelementet (B fig.2) godt fast-som forklart i punkt 2.3

• At sikkerhetstermostaten (G fig.4) står i riktig stilling (rød knapp skal være nedsenket.
Sikkerhetstermostaten kommer i bruk når oljetemperaturen blir høyere enn 230 grader Celsius som følge av at arbeidstermostaten ikke fungerer (E fig.3).

6.2 Hvis sikkerhetstermostaten gjentatte ganger lyser, ta vennligst kontakt med en kvalifisert tekniker.

6.3 Defekte komponenter skal erstattes av originale reservedeler.

DEPONERING

Når apparatet er foreldet skal det bortskaffes på et samlingssted for elektriske apparater.
Elektriske apparater skal ikke kastes i alminnelig husholdningsavfall. Den kommunen du bor i kan gi deg informasjon om adresser og åpningstider for gjenvinningsplasser. Dette er den eneste måten å sikre at gamle elektriske apparater bortskaffes og resirkuleres på en korrekt måte.
Kontakt din forhandler ved tekniske problemer.

Laget i P.R.C. for
SARO Gastro-Products GmbH
Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Tyskland
Tel. +49(0)2822 9258-0
Fax +49(0)2822 18192
E-Mail info@saro.de