

metos

FRITÖS

CHEF 850 8EF1/40, 8EF1/50, 8EF2/50

Installations- och Användarmanual

Översättning av tillverkarens originaldokumentation



21.7.2016

MG4243122, MG4243120, MG 4243124

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1.	Allmänt.....	3
1.1.	Symboler i manualen.....	3
1.2.	Ällmänt om säkerhet.....	4
2.	Risker och faror.....	5
2.1.	Farliga zoner.....	5
2.2.	Åtgärder vid brand.....	5
3.	Användning.....	6
3.1.	Allmänna rekommendationer.....	6
3.2.	Åtgärder före första användningen.....	7
3.3.	Preliminära åtgärder före användning.....	7
4.	Instruktioner för användning.....	7
4.1.	Innan användning.....	7
4.2.	Påfyllning av friteringsolja.....	7
4.3.	Att sätta apparaten på och av.....	7
4.4.	Allmänna råd gällande fritering.....	8
4.4.1.	Anmärkningar gällande fritryoljans / fettets giltighetstid.....	8
4.4.2.	Egenskaper för förstörd olja.....	8
4.4.3.	Regler för underhållning av oljan.....	9
4.5.	Tömning av tanken.....	9
4.6.	Tabell för friteringstid (Ungefärliga tider).....	9
5.	Rengöring.....	11
5.1.	Varningar.....	11
5.1.1.	Allmänna råd om vård av rostfritt stål utrustning i storkök.....	11
5.1.2.	Vid behandling av rostfritt stål bör följande principer följas:.....	11
5.2.	Rengöringsinstruktioner för högtryckstvättar och vattenstrålar i professionella storkök.....	12
5.3.	Rengöring av externa ytor (dagligen).....	13
5.4.	Rengöring av uppvärmda ytor (dagligen).....	13
5.5.	Rengöring av fritösen.....	13
5.6.	Rengöring av apparatens topp / locket.....	13
5.7.	Rengöring av stål- och gjutjärnsytor.....	13
5.8.	Rengöring av tangentbordet (endel modeller).....	14
5.9.	Rengöring av interna komponenterna (Om det krävs av underhålls schemat).....	14
5.10.	Vid längre driftsstoppar.....	14
6.	Typskyt.....	14
7.	Specifikationer.....	15
8.	Underhåll och felsökning.....	17
8.1.	Underhållsarbeten som sköts av användaren.....	17
8.2.	Underhållsarbeten som sköts av kvalificerad montör.....	17
9.	Slutförvaring av enheten.....	17
9.1.	Frånkoppling.....	17
9.2.	Förvaring.....	18
9.3.	Avfallshantering.....	18
10.	Försäkran om överensstämmelse.....	19

1. Allmänt

1.1. Symboler i manualen



Varning! Fäst särskild uppmärksamhet till texten vid varnings symbolen.



Risk för brännskador, heta ytor.



Risk för brännskador, ånga.



Förbjudet att använda högtrycksvättar.



Risk för klämskador



Brandfara



OBS, elektrisk ström!

1.2. Allmänt om säkerhet

- Denna användarmanual innehåller information gällande olika apparater. Du skiljer apparaterna från typskylten som du finner på baksidan av apparaterna. Se kapitel "7.0 Typskylt" för mer information.
- Spara användarmanualen för senare bruk.
- Ritningar och bilder gäller för modellen ifråga.
- Apparaten är endast avsedd för beredning och tillagning av livsmedelsprodukter i professionella kök. All annan användning betraktas som felaktig och farlig och kan leda till allvarliga personskador och / eller egendoms skador.
- Apparaten får ej lämnas utan övervakning då den används.
- Personal som arbetar med apparaten bör utbildas.



- Personal som arbetar med apparater som har stängbart lock bör vara särskilt noggranna då locket stängs för att undvika personskador (fingrar eller händer som blir i kläm). Håll säkerhetsavstånd!



- Personal som arbetar med lutbara apparater bör vara uppmärksamma för att undvika skador (Klämskador för armar och ben).



- Våra enheter är mycket väl värmeisolerad men ändå på grund av användning så stiger temperaturnivån på vissa delar så att de blir heta t.ex. lock, sidopaneler , rökkanaler etc. Detta är inte en konstruktiv defekt utan det beror helt enkelt på det fysiska faktumet att rostfritt stål är en god värmeledare.



- Tvätta inte apparaten med vatten eller med högtryckstvätt.
- Häll inte vatten på komponenter som inte tål vatten.
- **OBS:** Ifall apparaten inte används på en längre tid bör man koppla den ifrån elnätet (utförs av installatören).
- Vid funktions störning se kapitel "8.0 Underhåll och felsökning". Om det inte finns lösning till problemet så koppla ur strömtillförseln eller stäng av gastillförseln och kontakta service omedelbart.
- Nödnumret bör visas synligt i köket.

Underlåtenhet att följa ovanstående anmärkningar kan äventyra säkerheten för utrustning och personal. Garantin gäller inte om ovanstående inte respekteras. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för personskador och eller skador för egendom som orsakas av felaktig installation, felaktigt underhåll och vid bristande överensstämmelse med instruktioner för användning. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella felaktigheter i denna handbok på grund av tryckfel eller transkription. Vi förbehåller sig även rätten att göra ändringar i produkterna som övervägs nödvändigt eller lämpligt, utan nödvändiga eller användbara förändringar som inte påverkar deras huvudsakliga egenskaper.

2. Risker och faror

2.1. Farliga zoner



Våra apparater är utvecklade och tillverkade för att skydda användaren och innehåller inte farliga kanter eller vassa ytor. Stabiliteten är garanterat fast dörrarna är öppna, även om det är förbjudet.

Vissa apparater kan ha utdragbara lådor. Öppna endast en låda åt gången. Sitt eller luta inte på lådorna för att undvika vältning eller skador för apparaten. Kliv inte på apparatens delar.

Apparaten är inte konstruerat för att installeras i en omgivning med explosionsrisk.

Maximalt jämnt fördelad last per korg, låda eller galler = 20kg.



RISKER FÖRKNIPPADE MED HÖGA TEMPERATURER

Områden nära kokningszonerna och andra ytor kan vara mycket heta.

Observera "BRÄNNRISK".

1. Vid användning av apparater som är utrustade med fettbehållare / spillfettbehållare bör man ta i beaktande alla nödvändiga försiktighetsåtgärder vid tömning av behållarna för att undvika oavsiktliga vältning och brännskador p.ga. het fett eller olja. Därför är det nödvändigt att regelbundet källa oljenivån samt vidta försiktighet och långsamhet då man drar ut uppsamlingsbehållaren.
2. Försiktighet måste vidtas vid öppning av lock / ugnsluckor för att undvika brännskador p.ga. heta ångor.
3. Försiktighet måste vidtas vid öppning av tömningskranar för att undvika brännskador p.ga. stänk av het vätska.



RISKER FÖRKNIPPADE MED ELEKTRICITET

Risker förknippade med elektricitet har minskats genom att planera elektriska installationer i enlighet med direktiven gällande för lågspänning och elektromagnetisk kompatibilitet.

Se kapitel **9.0 "Försäkringen om överensstämmelse"** för kompletta listan av bestämmelser.

Av försiktighetsskäl är användningen av induktionsapparater uteslutet för personal som använder pacemakers .

RISKER FÖRKNIPPADE MED BULLER

Maximala ljudstyrkan vid 1m avstånd från apparat vid användning är < 70 dB.

2.2. Åtgärder vid brand



- **Olje- eller fettbränder bör aldrig släckas med vatten!**
- Brandsläckare bör placeras på lätt tillgängliga ställen så att de är lätt hanterbara om inte automatisk släckning är tillgänglig.
- Om automatisk släckning inte finns så bör brandsläckaren placeras tillgängligt och i säkert ställe där inte omgivningen kan orsaka eventuell skada.
- Då automatiska brandsläckningssystem används t.ex. koldioxid CO2 som släckningsmedel kan vara farligt för personalen i omgivningen. Arbetsområdet skall därför vara utrustat med akustiska och eventuellt visuella larm för att varna kökspersonalen innan brandsläckningsmedel frigörs att låta folk överge området. Kontrollera och följ gällande lagar och bestämmelser.
- Kokningszoner som är utrustade med automatiska släckningssystem och var man bearbetar med varmt fett får ej olämpliga släckningsmedel användas t.ex. vatten från sprinklers. Sådana släckningsmedel får inte komma i kontakt med het fett.
- Särskilda åtgärder kan vidtas enligt brandrisker relaterade till installationsplatsens egenskaper.

3. Användning

3.1. Allmänna rekommendationer

- Apparaten är endast avsedd för beredning och bearbetning av livsmedel och ska användas i storkök såsom restauranger, sjukhus, personalrestauranger, osv.
All övrig användning motsvarar inte det ursprungliga syftet med apparaten och underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till allvarig kroppsskada och / eller egendomsskador



- Tvätta inte apparaten med vatten, ånga eller högtryckstvättar. Häll inte äns vatten på komponenter som inte är baljan. Se kapitel 5.0 "Rengöring".



- Kålla nivån på oljan regelbundet och fyll på vid behov. Oljenivån får aldrig understiga den markerade miniminivån annars finns det risk för brand!



- Observera den maximalt tillåtna friterings mängden. Införing av överflödiga mängder av olja ökar skumbildningen i oljan, vilket resulterar i försämrade friterings kvaliteten.

- Införing av matvaror som är för fuktiga (t.ex. iskristalliserade) leder till övermåttlig skumbildning, vilket i sin tur kan öka risken för brännskador i form av stänkande het olja.

- Det bör noteras att vid användning av olja bör man undvika all kontakt med vatten. Risk för brännskador p.ga. stänk het olja.



- Smutsig olja som används för stekning är farligt för hälsan och den kan lätt fatta eld med drifttemperaturer och skum bildning sker enkelt.

- Flytta aldrig på fritösen då dess oljetankar eller droppbehållare är fulla.

- Förbrukad olja bör dräneras till uppsamlingstanken först då, när den har nått rumstemperatur.



- Ta inte bort eller flytta motstånden från tanken när oljan är varm. För att utföra denna operation måste oljan vara vid rumstemperatur.



- För att bekämpa en eventuell olje- eller fettbrand bör man placera lämpliga släckningsanordning nära fritösen. Bekämpa aldrig en olje- eller fettbrand med vatten! I sådan bränder placera locket på tanken eller täcka branden med en brandhämmande täcke.

- Oljeuppsamlingsbehållaren måste avlägsnas från skåpets botten först efter att oljan har avkylats. Risk för brännskador!



- Innan användning måste personalen utbildas för korrekt användning av funktionerna i apparaten och måste också uppmärksamma alla varningar och instruktioner för användning.

- Då det uppstår störningar i temperaturkontrollen bör utrustningen kopplas bort. Stäng av apparaten omedelbart. Kontakta service.

- Använd inte lättantändliga vätskor för rengöring av apparaten.

- Stekning i fritösen leder till höga temperaturer vilket i sin tur leder till att metalldelar blir varma, så som alla täckande ytor etc. Detta är inte ett konstruktiv fel utan beror endast på de goda värmelednings egenskaperna i rostfria stålet.



- Då någon form av felfunktion sker bör man stänga av apparaten omedelbart. Kontakta service!

- Det är en god praxis att ha årlig serviceinspektioner av säkerhetsanordningen på apparaten.



- **Underlåtenhet att följa ovanstående rekommendationer, fransäger tillverkaren allt ansvar för eventuella skador för personer och / eller egendom. Garantin är ogiltig om ovanstående rekommendationer inte respekteras.**

3.2. Åtgärder före första användningen

Efter att apparaten har installerats och före första användnings gången rekommenderas det att rengöra apparaten grundligt - Se kapitel "Rengöring".

3.3. Preliminära åtgärder före användning

Innan apparaten börjar användas måste enheten rengöras med lämpliga rengöringsmedel.

4. Instruktioner för användning

4.1. Innan användning



Före apparaten tas i bruk bör man bekanta personalen med alla användninginstruktionerna, särskilt gällande användningen av säkerhetsanordningarna. Se bilaga "kontrollpanel vy" för detaljer beskrivning av kontrollerna.

4.2. Påfyllning av friteringsolja

1. Stäng av oljeavtappningskranen på den rengjorda friteringstråget.
2. **Kontrollera att friteringstrågerna och värmeväxlarna är rena och torra. Vid behov torka av dem genom att snabbt koppla på apparaten för högst 10 sekunder (annars aktiveras säkerhets-termostaterna)!**
3. Fyll friteringstrågen med stekolja till den bemärkta maximala nivån.

OBS: Granska att oljenivån är korrekt på förhand före användning. Nivån får ej vara över eller under markörerna som finns på sidan av oljetrågerna. Fyll på vid behov.

4.3. Att sätta apparaten på och av

Fettsmältning: Enheten har en funktion för fettsmältning, vänd vredet 90° medurs. I den här positionen har motståndet 1/6 effekt av det total och en temperatur vid 100 °C. Om vredet vrids mera än 90° så avslutar fettsmältningen.

Vid de här skedet insätter endast termostaten. Vardera tank har en kontrollampa som indikerar om motståndet är på eller av.

VIKTIGT: Termostaten är programmerad så att maximala olje temperaturen inte överskrider 200 °C.

För att undvika att oljan inte överstiger det tillåtna vid fel på termostaten, ingriper säkerhetstermostaten och bryter elmotstånden från elnätet när oljan når en temperatur på 230 °C. När ingripande av säkerhets-termostat har skett så koppla bort enheten från elnätet och kontakta service.

OBS: Heta ytor orsakar brännskador.

FRITERING

Djupfrysta pommes frites: Ställ termostatvredet på 180 °C och vänta tills driftstemperaturen når det (kontrollampen slocknar).

Överskrid inte den maximala tillåtna kvantiteten så att inte friterings kvaliteten försämras på varorna.

Överskrid aldrig den maximala tillåtna kvantiteten per korg.

Pommes frites förkokt: Friteringstemperatur 180 °C. I detta fall kan korgen fyllas med mer frites än då man friterar djupfrysta pommes frites.

Avstängning av apparaten

Vrid vredet till nollläget för att stänga av den. När apparaten förvaras en längre tid utan användning bör man koppla låss den från elnätet.

4.4. Allmänna råd gällande fritering

Villkor för perfekta resultat i fritering är följande:

- Lämplig friteringsolja
- Friterbar matvara av god kvalitet
- Rätt temperatur på oljan
- Lämplig friteringstid
- Inte för stora kvantiteter
- Oklanderlig friteringsteknik

Oljan är inte bara den del av matlagningsprocessen, men också ett livsmedel. T.ex. stekt potatis absorbera upp till 15% fett. Dessutom baserar sig smak och hälsosamheten på oljans kvalitet. Smutsig olja eller fett är skadligt, främjar bildandet av skum och är brandfarligt vid höga användningstemperaturer!

4.4.1. Anmärkningar gällande friteryoljans / fettets giltighetstid

Faktorer som påverkar oljans kvalitet är:

- Typ av olja
- Temperatur
- Längden av värmespänning
- Ljus
- Syre
- Friteringstyp
- Produktion per timme
- Behandling av apparaten, oljan och användning av kryddor i friteringsbadet

4.4.2. Egenskaper för förstörd olja

- **Stark skumning** innehållande små ihållande bubblor
- **Förkollade avlagringar** på kanten av fritösen, korgarna eller värmeväxlarna .
- **Rökbildning** under normal användning eller vid drifttemperaturer.
- **Oljan färgas**, brunaktiga färg -ljus eller mörk - grumlig
- **Stank**, bränt - skarp lukt.
- **Dålig smak**, bitter.

4.4.3. Regler för underhållning av oljan

För att upprätthålla oljan i bra skick rekommenderas det att följa följande regler:

- Förvärm alltid kall olja med hjälp av lämpliga funktioner
- Överheta aldrig oljan, inte äns under kort tid. Temperatur på 140°C är lämplig.
- Vid långa pauser i friteringsprocessen, stäng av värmningen gradvis.
- Filtrera daglig olja genom ett fint filter och rengöra tanken och värmeväxlarna ordentligt (krävs inte för elektronisk utrustningen).
- **Då det under en enskild stek session inträffar långa pauser, bör tanken alltid täckas med det medföljande locket annars förkortar ljus och syre livslängden på oljan.**

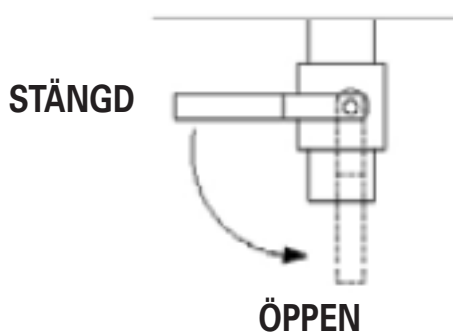
4.5. Tömning av tanken

Tanken töms genom att vända ventilhandtaget (som finns i apparaten bakom dörrarna) 90° neråt (Medurs eller moturs beroende på modellen).



Säkerställ att det finns en uppsamlingsbehållare för oljan under avtappningskranen .

WARNING!: Het olja, fara för brännskador!



4.6. Tabell för friteringstid (Ungefärliga tider)

Friteringsprodukt-Grupp 1				Potatis			
Pos.	Produkt	Kommentar		Friteringstemperaturer (°C)		Grundläggande friteringstider (Min. Sec.)	
				Ambach	Användare	Ambach	Användare
1	Potatischips	Fint hackat	fryst	180		2.40	
2	Potatischips	Fint hackat	rå	180		2.40	
3	Potatischips	Normal skärning	fryst	180		2.40	
4	Pommes dauphines		fryst	180		2.40	
5	Potatiskroketter		fryst	180		2.40	
6	Kroketter		fryst	180		2.40	
	Quick-Chips		fryst	180		180	
8	Knapriga-Chips		fryst	180		0.40	
9	Bakad potatis	Hackad	fryst	180		5.00	

Friteringsprodukt-Grupp 2				Fisk			
Pos.	Produkt	Kommentar		Friteringstemperaturer (°C)		Grundläggande friteringstider (Min. Sec.)	
				Ambach	Användare	Ambach	Användare
1	Bläckfiskar	I deg	fryst	180		2.30	
2	Fiskpinnar	Panerad	fryst	170		3.40	
3	Fisknuggetter	Panerad	fryst	180		4.00	
4	Fiskfilé	I krispiga brödsmlor	fryst	170		6.00	

Friteringsprodukt-Grupp 3				Fjäderfä			
Pos.	Produkt	Kommentar		Friteringstemperaturer (°C)		Grundläggande friteringstider (Min. Sec.)	
				Ambach	Användare	Ambach	Användare
1	Kyckling nuggetter	Panerad (odladt kött)	fryst	170		1.50	
2	Kycklingbröst kotletter	Panerad (odladt kött)	fryst	170		1.50	
3	Kycklingvingar	Naturligt	fryst	170		1.50	

Friteringsprodukt-Grupp 4				Grönsaker			
Pos.	Produkt	Kommentar		Friteringstemperaturer (°C)		Grundläggande friteringstider (Min. Sec.)	
				Ambach	Användare	Ambach	Användare
1	Blomkål, skuren i bitar	I deg	fryst	180		2.40	
2	Broccoli, cut in pieces	I deg	fryst	180		2.40	
3	Zucchini-strimlor	I deg	fryst	180		2.40	

Friteringsprodukt-Grupp 5				Asiatiska produkter			
Pos.	Produkt	Kommentar		Friteringstemperaturer (°C)		Grundläggande friteringstider (Min. Sec.)	
				Ambach	Användare	Ambach	Användare
1	Kinesisk ravioli	"Shaomoi"	fryst	170		4.00	
2	Potatischips	"Wonton"	fryst	180		3.30	
3	Potatischips		fryst	180		5.00	

Friteringsprodukt-Grupp 6				Fruktar			
Pos.	Produkt	Kommentar		Friteringstemperaturer (°C)		Grundläggande friteringstider (Min. Sec.)	
				Ambach	Användare	Ambach	Användare
1	Bananer	Fint hackat	fryst	180		1.30	
2	Äpplen, skivade	Fint hackat	rå	180		2.10	

5. Rengöring

5.1. Varningar

- Bryt eltilförseln innan du utför någon rengörings verksamhet
- Använd inte korniga rengöringsmedel, utspädda-, lösnings- eller starka rengöringsmedel;
- Använd inte vattenstrålar
- **Använd inte högtryckstvättar!**
- Använd lämpliga tvättmedel för rostfritt stål
- Undvika en lång kontakt mellan rostfritt stål och järn eller vanligt stål för att undvika den därav följande utvecklingen av den så kallade yttre rost på stegarna.

5.1.1. Allmänna råd om vård av rostfritt stål utrustning i storkök

En daglig och noggrann rengöring av apparaten förhindrar störningar och uppbyggnaden av fet insättning. Apparaten får under inga omständigheter rengöras direkt med vattenstrålar eller högtrycksanordningar. Apparaten bör rengöras med lämpliga rengöringsmedel och sköljas med rent vatten. Stålull eller liknande slipprodukter får aldrig användas vid rengöring.

Ståltyper som används för montering av tunga storköksmaskiner är av material av hög kvalitet som valts på grund av deras positiva egenskaper för livsmedelssektorn.

Orsaken till korrosionsbeständigheten hos rostfritt stål är den passiva lamineringen som utvecklas när ytan kommer i kontakt med syre (syret i luften är tillräcklig). Skulle denna passiva laminering påverkas av mekaniska reaktionerna eller kemiskt förstöras och om bildningen av en ny passiv laminering hindras (ingen kontakt med syre) ska korrosionsskador beaktas även i rostfritt stål.

5.1.2. Vid behandling av rostfritt stål bör följande principer följas:

- Ytor måste vara i kontakt med luft och de bör hållas rena. Korrosion kan orsakas av kalk, protein, stärkelse eller andra avlagringar som kan förhindra syretillförsel.
- Använd inte saltlösning eller svavelsyralösningar vid behandling av apparaten. Lämpliga desinfektionsmedel kan hittas på marknaden såsom utspädd ättiksyra kan också användas.
- Använd lämpliga rostfria tvättmedel till bästa rena rostfria apparaterna; Ibland kan en svag lutlösning också användas. Efter rengöring skölj apparaten med drickbart vatten och torka det.
- Undvik alla typer av rengöringspulver samt klor eller andra bleknings tvättmedel.
- Lämna alltid locket öppet för att fritt låta frisk luft komma i kontakt med metallytan.
- Rostfritt stål bör inte komma i kontakt under en längre tid med koncentrerad syror t.ex. ättiksyra, starka koncentrat såsom saltlösning, senap eller kryddblandningar. Dessa kan kemiskt skada passiva lamineringen vid optimal temperatur. Därför spola genast ytorna med rent vatten.
- Kokaren bör inte användas för att laga bara potatis, ris eller pasta i saltat vatten. Ibland bör också fetthaltiga soppor, surkål och grönsaker tillagas för att förhindra korrosions bildning.
- Efter kokning i saltat vatten bör apparaten sköljas med färskvatten. Kvarstående kokvattnet kan innehålla hög koncentrerad saltlösning som kan orsaka korrosion.
- Undvika en lång kontakt mellan rostfritt stål och järn eller vanligt stål för att undvika den därav utvecklande yttre råst. Om rostfritt stål kommer i kontakt med järn t.ex. stålull, järnspån, järn vatten på grund av rostande rör- mikro kemiskt aktiva partiklar kan vara drivande orsaker för korrosion.
- Ifall yttre rost bildas måste den omedelbart tas bort, i undantagsfall med ett mildt slipmedel eller fint sandpapper. Stark rost kan också tas bort med en 5% oxalsyralösning.

5.2. Rengöringsinstruktioner för högtryckstvättar och vattenstrålar i professionella storkök



Dessa rekommendationer gäller för både flyttbara och stationära högtryckstvättanordningar som injicerar vatten eller vattenånga med högt tryck genom apparatens rengöringslans eller rör.

Rengör inte professionella storköksapparater med högtryckstvättanordningar eller vattenslangar!

Det är inte tillåtet att vata energidrivna tunga köksmaskiner, speciellt eluppvärmd eller elektriskt drivna. Relevanta europeiska bestämmelser anger tydligt:

Apparatur som inte är konstruerad för att vara vattentät eller skyddad mot vatten får inte rengöras med vattenstrålar i form av spolning eller med högtryckstvätt.

Varför?

För en grundlig rengöring med högt tryck (och även för den efterföljande desinfektion) utnyttjas vissa metoder som producerar högtrycks och pulveriserat tvättmedel. Rengöringen sker genom mekaniska element (vatten finfördelat i hög hastighet), kemiska ämnen (rengöringsmedel, aggressiva och slipmedel) och värme (temperatur).

Skador förekommer ofta eftersom vattenstrålen går in i varje öppning. Rengöring med vattenslang kan också orsaka skada beroende på vattentrycket och mängden vatten som tränger med hög hastighet i utrustningen. Om närvarande tunga köksmaskiner städas på detta sätt tränger vattnet in i höljet genom öppning och dämpar den elektriska delar också. Flytande tvättmedel är elektriska ledare som därmed bildar en jordkontakt. Detta är en fara för användare som står på våta eller fuktiga golv. Det äventyrar också den funktionella säkerheten av utrustningen. Om huvudbrytaren är nära, bör apparaten slås av.

Anmärkningar:

Även total avstängning av utrustningen utesluter inte möjligheten för denna farliga situation eftersom den elektriska anslutningen i apparaten kan generera spänning. Dessutom på grund av intrång av luftfuktighet kan funktionsfel inträffa när man slår på utrustningen.

Det är tillåtet att spruta på inre ytorna, t.ex. i pannan av en vattenkokare eller i en lutbar gryta. Erfarenheter visar att inte bara dessa delar rengörs så, men också täckande paneler och andra ytor som inte tål högtrycksvatten rengöring

Varför vi inte bygger vattentäta apparater?

Professionella köksapparater kan inte byggas vattentäta men är skyddade mot vattenstrålar (IPX4) och vattenspolning (IPX5) p.g.a. följande orsaker:

Storköksmaskiner deltar i olika tillagningsprocesser utförs i varierande förhållanden

vid temperaturer som når 100 ° C i kokkärl, 110 ° C under ångugnar, 250 ° C under konvektions ugnar och 300 ° C för bakugnar.

I de kompakta höljen bredvid matlagnings skåp finns det säkerhet och

kontrollanordningar som sätter begränsningar vid viss temperatur. För att undvika problem och för att garantera lång livslängd på utrustningen, måste dessa element ventileras, även om de är väl isolerade. För gaseldad utrustning måste det finnas en tillräcklig mängd av primärluft för förbränning.

Av denna anledning är ventilationshål och andra öppningar nödvändiga. Dessa är vanligtvis placerad på ett sådant sätt så att vid normal rengöring kan vattnet inte infiltrera höljet. Dessa öppningar kan inte dock skyddas från sprutmunstycken av högtrycksvatten eller vattenslangar spolning som gör det möjligt att nå alla hörn och dolda vinklar.

Rengörings rekommendationer:

Det rekommenderas att följa rengörings sätten som beskrivs i instruktionerna för användning och underhåll som levereras i samband med utrustningen.

Allmänt bör man observera:

- Lösa stycken som är allför smutsiga såsom baknings galler, oljesilar, flyttbara rack kassetter bör rengöras separat från apparaten t.ex i en rengöringsmonter med beläggning.
- Golvet som är direkt framför, nära eller bakom apparaten ska rengöras på traditionellt sätt som innebär inga vattenslangar eller högtrycksanordningar.

Användaren måste på ett ansvarsfullt sätt beakta dessa rekommendationer i enlighet med gällande europeiska föreskrifter.

5.3. Rengöring av externa ytor (dagligen)

Rengör alla stålytor, smuts (fett, t.ex.). Nybildade, om bort omedelbart, kan elimineras lätt och utan ansträngning.

För att ta bort smuts, t.ex. fett från ytor av icke-uppvärmda stål, använd tvålvatten med eller ingen tvättmedel, applicera med en trasa eller svamp. Till slut torka alla ytor.

Ifall det är frågan om avlagringar använd trasa / svamp i riktningen för polering och skölj ofta.

5.4. Rengöring av uppvärmda ytor (dagligen)

Rengöringen av dessa ytor måste göras dagligen.

Den grundliga rengöring av ytor som är i kontakt med livsmedel (tankar, behållare, tallrikar, osv.) är viktigt. Avlagringar måste tas bort omedelbart för att undvika korrosion.

Vid normal användning torka av med en mjuk borste och varmt vatten med avfettningsmedel, skölj sedan igen med varmt vatten och torka torrt med en ren trasa.

Kalkavlagringar på grund av saltvatten eller beredningar av salt bör tas bort med hjälp av avkalkningslösningar som är lämpliga för rostfritt stål.

5.5. Rengöring av fritösen



Med daglig rengöring av utrustningen undviker man avlagringar och djupa lager av fett som i sin tur förlänger livstiden på apparaten.

1. Stäng alltid av apparater innan du rengör den och vänta tills den har svalnat.
2. Avlägsna korgen och silen från bassängen.
3. Efter öppnandet av tömningsventilen, dränera oljan då den är fortfarande varm i behållaren, ca 60 ° C. Observera noggrant varningsmärkningarna; risk för brännskador! Dra ut oljeuppsamlingsbehållare från skåpet nedan.

4. STÅNG TÖMNINGSVENTILEN!

5. Ställ en lämpliga behållare under tömningsventilen för fett.
6. Rengör behållaren och värmväxlaren med lämpliga rengöringsmedel and skölj med vatten. Om smutsen är mycket envis använd professionella rengöringsmedel mot fett. De är lämpliga för rengöring av stål. Använd inte skurpulver tvättmedel, vassa skrapor, starka rengöringsmedel eller utspädda lösningar eftersom de kan förstöra eller skada tanken.
7. Efter rengöring, behandla de rostfria ytorna med en specifika produkter, skölj med rent vatten och torrpolera (undvika slipprodukter).
8. Fyll bassängen tills maximal nivå är uppnådd.
9. Sätt locket på tanken.

10.OBS: Blanda aldrig använd olja eller fett med ny ren olja eller fett.

5.6. Rengöring av apparatens topp / locket

1. Ta bort fett och smuts från apparatens topp med hjälp av konsument rengöringsmedel.
2. Efter rengöring bör ytor av rostfritt stål behandlas med specifika och lämpliga behandlingsmedel. Skölj sedan med vatten och torka ytorna (använda inte korniga rengöringsmedel).

5.7. Rengöring av stål- och gjutjärnsytor

Smuts måste dagligen avlägsnas från dessa ytor med en våt trasa eller med lämpliga skrapor. Sätt apparaten på för att påskynda torkningen. Stäng av apparaten och låt den svalna sedan smörja in med en tunn film av matlagningssolja.

5.8. Rengöring av tangentbordet (endel modeller)

Rengöra tangentbordet dagligen med en mild trasa indränkt med en lösning av rengöringsmedel-tillsatt vatten.

5.9. Rengöring av interna komponenterna (Om det krävs av underhålls schemat)

OBS: Interna komponenters rengöring får endast utföras av en kvalificerad tekniker som ska dessutom kontrollerar och rengör dräneringssystemet (i förekommande fall).

5.10. Vid längre driftsstoppar

I fråga om icke-operativa perioder, måste följande försiktighetsåtgärder vidtas:

- Kontrollera att apparaten rengöras fullständigt
- Periodvis ventilering av installationsområdet
- Koppla apparaten på minimal effekt för ungefär en timme för att låta ackumulerade fukt avdunsta
- Genom att använda apparaten för första gången efter en lång period, slå på den med minimal effekt för ungefär en timme att låta ackumulerandefukt avdunsta
- Apparaten måste kontrolleras innan du använder den efter en längre driftstopp.

6. Typskylt

Apparatens typskylt kan innehålla följande koder som står för olika egenskaper:

Prefixer:

A-: Enheten är installerad i ett block som bildar ett kök med en unik "hygienisk" skydd.

D-: Enheten är 230V 3-NAC

S-: Enheten har en bärande ram (CHEF850 - Övre eller nedre delen av enheten eller i sin helhet)

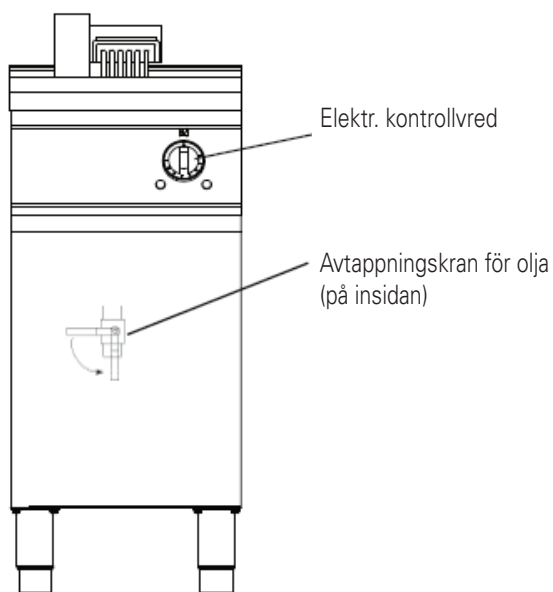
M-: inbäddad modul (CHEF850)

Suffixer:

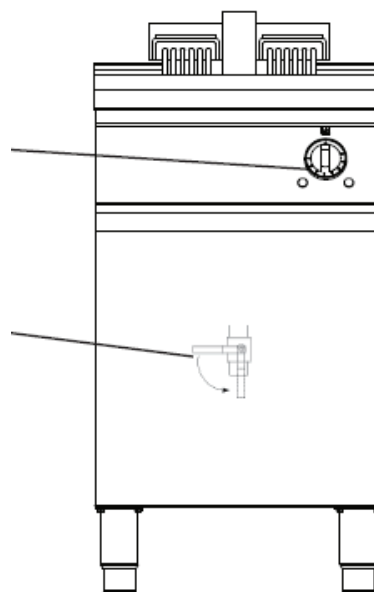
- BF: Enheten är avsedd för väggmontering och upphängning
- E, Eli, EIII, EIII-AW: Maskinen med elektroniska kontroller
- EP, -EI, -EPL: Elektroniskt styrda fritöser (E) oljecirkulationspumpen (P) och / eller korgen lyftsysteem (L)
- IQ: Enheten har en elektronisk pekskärm
- T: Bain-Marie torrkorningsskydd som varnar för låg vattennivå eller strålningspaneler pan upptäckt
- AW: Bain-marie med automatisk vatten nivåreglering
- P - HP-modeller med ökad effekt
- ME enheter med mekanisk lutning
- "Xyz" kW ("xyz" betecknar siffror) modeller, där strömmen bestäms av "xyz" värdena.
- "Xyz" V ("xyz" betecknar nummer) modeller med matningsspänningen bestäms av "xyz" värdena.
- 3AC: Enhet utan nollledare
- WD: lyftanordning med handdusch
- H700: Enhet med längden 700mm
- II: Apparaten tillhör den andra generationen

7. Specifikationer

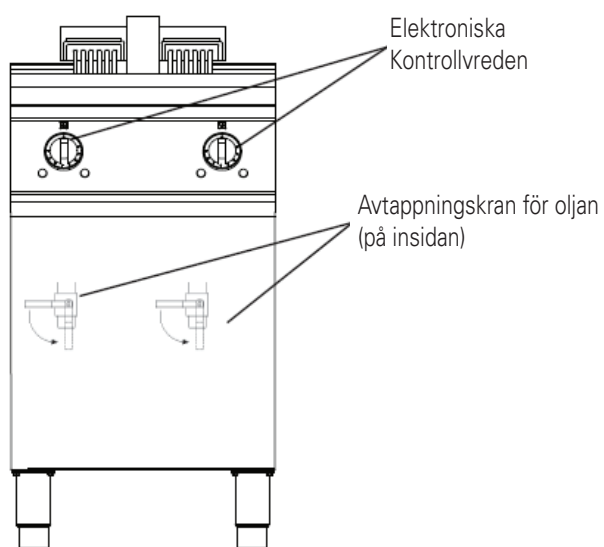
8EF1/40



8EF1/50



8EF2/50



Modell	8EF1/54	8EF1/50	8EF2/50
Dimensioner	400x850x750	5000 x 850 x 750mm	5000 x 850 x 750mm
Kokzonens dimensioner	165x470x300	340x70x300	2 x 165 x 470 x 300mm
Certifikationer			
Märke	CE	CE	CE
Skyddsgrad	Inte tillgänglig	Inte tillgänglig	Inte tillgänglig
Specifikationer			
Effekt	7,5 kW	15 kW	15 kW
Maximal fasström	21,70	21,70	21,70
Tillförselklämmornas dimension	16QMM	16QMM	16QMM
Eltillförsel	400V 50/60HZ	400V 50/60HZ	400V 50/60HZ
Faser	3NAC	3NAC	3NAC
Tilläggs specifikationer			
Ljudnivå	Under 70 dB (A)	Under 70 dB (A)	Under 70 dB (A)
Nettovikt	78 kg	100 kg	100 kg
Vikt inkl. förpackning	83 kg	110 kg	110 kg
Värmeavgivning (VDI 2052)	675	1.350	1.350
Latent	5,250	10.500	10.500

8. Underhåll och felsökning

8.1. Underhållsarbeten som sköts av användaren

Koppla apparaten från elnätet innan underhåll eller reparations åtgärder vidtas.



Användaren är ansvarig för att apparaten fungerar på korrekt sätt, särskilt alla säkerhetskomponenter såsom: skyddslock, lockets säkra tätningssystem, manometer, säkerhetstermostat, tryckreglering-sanordning, elektrisk kontroll tangentbord, termoelement ,etc.

Apparatens underhållsintervall måste bestämmas från fall till fall och beror på arbetsbördan och drifttimmar. Servicekontrakt med en auktoriserad serviceföretag är dock att rekommenderas, t ex. En gång per år eller efter längre avbrott.



OBS: Vid fel som förhindrar från att fungera, se tabellen nedan för Störningar och felkoder. Om korrigerande åtgärder inte finns, kalla på service.

Störning	Orsak	Korrigering
Oljan värms inte upp	a) Ingen spänning b) Defekt gränslägesbrytare för värmeelementet då den svängs.	a) Slå på huvudbrytaren eller säkringen b) Byta gränslägesbrytaren
En av bassängerna värms inte upp	a) Defekt termostat eller avbrytare b) Defekt värmeelement c) Säkerhetstermostaten har reagerat	a) Byt termostaten eller avbrytaren b) Byt värmeelementet c) Återaktivera säkerhetstermostaten
Den vita kontrolllampan (driftlampan) lyser inte, bassängen är het	Defekt kontrollampa	Byt kontrollampan

8.2. Underhållsarbeten som sköts av kvalificerad montör

Kvalificerade personer är del av organisationen för service och de är utbildade av tillverkaren av befintliga regler, lagar och krav, så att de kan utföra underhåll på kundens lokaler.

Trasiga komponenter måste bytas ut mot originalreservdelar . Vid behov av reservdelar eller service ange alltid modell och serienummer för apparaten. Denna data finns på typskylten se kapitlet "Typskylt" i den här manualen .

Relevanta bestämmelser bör följas då man utför verksamhet som rör elektriska- och/eller gaskomponenter. Apparatens felfria funktion måste testas efter varje service / reparations åtgärd.

9. Slutförvaring av enheten



Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling. Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.

Denna apparat förfyller EU-direktiv 2002/96EC.

9.1. Frånkoppling



Enhetens separering från matningskällan måste utföras av en kvalificerad tekniker.

9.2. Förvaring

Innan demontering och slutförvaring måste enheten tillfälligt lagras fritt, förutsatt att alla ström- och vattenkretsarna är intakta och slutna.

Bestämmelser som gäller miljöföreskrifter ska iakttas i alla fall.


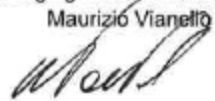
9.3. Avfallshantering

Nedmonteringen skall utföras av kvalificerad personal.



WEEE-symbolen alltså el- och elektroniksavfallsdirektivet 2012/19/EU (WEEE-Direktivet) innebär att man inte får sortera produkten bland hushållsavfallen. Lämna istället produkten till närmaste återvinningsstation för el- och elektronikavfall. Genom att följa detta gör du en insats för att förebygga uppkomsten av el- och elektronikavfall samt uppmuntra återanvändning och återvinning av avfallet och andra utnyttjande sätta för att minska mängden avfall som går till slutbehandling. Tilläggs information gällande deponering får man av produktens handlare, närmaste avfallshanterings eller lokala avfallshanteringsmyndigheten.

10. Försäkran om överensstämmelse

Konformitätserklärung Declaration of compliance Dichiarazione di conformità Declaration de conformité Declaración de conformidad Declaração de conformidade				Gelijkvormigheids verklaring Overensstemmelseserklæring Överensstämmelse intyg Vastaavuustodistus I overensstemmelse med CE reglement	
DE, AT, CH, BE, LU GB, IE, CZ, PL IT, CH FR, BE, CH, LU ES PT NL, BE DK SE FI NO		Der nachstehende Gerätetyp wurde in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften hergestellt. The model indicated below has been manufactured in accordance with the EU directive. Il sottoelencato modello di apparecchio è stato costruito in conformità alle normative UE. Le modèle ci-dessous a été construit conformément aux normes UE. El modelo indicado debajo ha sido construído conforme a las normas UE. O modelo abaixo descrito foi construído em conformidade com as normativas UE. Onderstaand model is overeenkomstig EU normen gebouwd. Nedenstående model er bygget i henhold til EU normerne. Maskinen här beskriven är tillverkad enligt EU-Direktiven. Allainnitu malli on valmistettu EU-direktinin mukaisesti. Utstyret som er vist, er fabrikkert i henhold til EU Direktiver.			
FRIGGITRICE ELETTRICA - ELEKTRO FRITTEUSE - ELECTRIC FRYER - FRITEUSE ELECTRIQUE					
SYSTEM 900..: EF1/45; EF2/45; EF1/45-EPL; EF2/45-EPL; EF1/45E; EF2/45E; EF1/45EP; EF2/45EP; EF1/45EL; EF2/45EL; EF1/45-BF; EF2/45-BF; EF1/45-EPL-BF; EF2/45-EPL-BF; EF1/45E-BF; EF2/45E-BF; EF1/45EP-BF; EF2/45EP-BF; EF1/45EL-BF; EF2/45EL-BF					
DOUBLE SERVICE: EF1/45/D; EF2/45/D; EF1/45-EPL/D; EF2/45-EPL/D; EF1/45E/D; EF2/45E/D; EF1/45EP/D; EF2/45EP/D; EF1/45EL/D; EF2/45EL/D					
CHEF 850: 8EF1/40; 8EF1/50; 8EF2/50; 8EF1/50E; 8EF2/50E; M8EF1/50; M8EF2/50 SYSTEM 700: 7EF1/40; 7EF1/50; 7EF2/50; 7EF1/50E...; 7EF2/50E... SYSTEM 700 DOUBLE SERVICE: 7EF1/50/D; 7EF2/50/D					
<input checked="" type="checkbox"/>	DE,AT,CH,BE, LU GB,IE,CZ,PL IT,CH FR,BE,CH, LU ES PT		Niederspannungsrichtlinie Low voltage directive Direttiva bassa tensione Directive basse tension Normas baja tensión Diretiva baixa tensão		NL, BE DK SE FI NO
2014/35/EC		Richtlijn laagspanning Lavstroms-direktiver Lagspänning Direktiv Matala jännite Direktiivi Lav strøm styrke			
EN60335-1					
<input checked="" type="checkbox"/>	DE,AT,CH,BE,LU GB,IE,CZ,PL IT,CH FR,BE,CH, LU ES PT NL, BE DK		EMV Richtlinie EMC directive Direttiva compatibilità elettromagn. Directive compatibilité électromagn. Normas compatibilidad electromagn. Diretiva compatibilidade electromagn. Richtlijn elektromagn. compatibiliteit Elektromagn. kompatibilitets-direktiver		SE FI NO
2014/30/EC		Elektro-magnetisk Direktiv EMC Direktiivi EMC Direktiv			
EN50081-1, EN50082-1, EN55014-1, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN61000-3-11					
<input type="checkbox"/>	DE,AT,CH,BE,LU GB,IE,CZ,PL IT,CH FR,BE,CH, LU ES PT		Gasrichtlinie Gas directive Direttiva gas Directive gaz Normas gas Diretiva gas		NL, BE DK SE FI NO
2009/142/EC		Richtlijn gas Gas-direktiver Gas Direktiv Kaasu Direktiivi Gass Direktiv			
EN203-1, EN203-2					
The managing director of AMBACH-ALI Maurizio Vianello			Kaltern, 09/07/2015		
 ambach		Kreuzweg Gand 1, I-39052 Kaltern (BZ), ITALY			
		