

CombiSteel




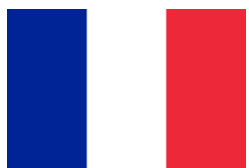
	User and Maintenance Instructions	Fryer (Electric)
	Handleiding Voor Bediening En Onderhoud	Frituur (Elektrisch)
	Betriebs- und Wartungsanleitung	Friteuse (Elektrisch)
	Manuel d'Utilisation et de Maintenance	Friteuse (Électrique)

Table of Contents / Inhoudsopgave / **Inhaltsverzeichnis / Table des Matières**

I.	ENGLISH	3
	A. <i>Description</i>	
	B. <i>Products</i>	
	C. <i>Mounting Instructions</i>	
	D. <i>Operator Instructions and Attention Points</i>	
	E. <i>Figures</i>	
	F. <i>Product Drawings</i>	
	G. <i>Electrical Connection Drawing</i>	
II.	NEDERLANDS	24
	A. <i>Beschrijving</i>	
	B. <i>Producten</i>	
	C. <i>Montage-Instructies</i>	
	D. <i>Instructies van de bediener en aandachtspunten</i>	
	E. <i>Figuur</i>	
	F. <i>Producttekeningen</i>	
	G. <i>Elektrische Aansluittekeningen</i>	
III.	DEUTSCH	45
	A. <i>Beschreibung</i>	
	B. <i>Produkte</i>	
	C. <i>Installationsanleitung</i>	
	D. <i>Benutzerhinweise und zu Beachtende Punkte</i>	
	E. <i>Abbildung</i>	
	F. <i>Produktzeichnungen</i>	
	G. <i>Elektrische Anschlusszeichnung</i>	
IV.	FRANÇAIS	66
	A. <i>Explications</i>	
	B. <i>Des Produits</i>	
	C. <i>Instructions de Montage</i>	
	D. <i>Instructions a L'utilisateur et Points a Considérer</i>	
	E. <i>Les Figures</i>	
	F. <i>Dessins des Produits</i>	
	G. <i>Dessin de connexion électrique</i>	



User and Maintenance Instructions

Fryer (Electric)

A. DESCRIPTION

Our dear customer,

Your preferred COMBISTEEL is nature and technology friendly. We thank you for your choice.

COMBISTEEL has been produced with the understanding of "Total Quality" in modern production facilities.

Important Safety Information

Carefully read this guide and keep it for future review.

WARNING: Installation of the devices must be done by an authorized service person.

WARNING: Equipment must be grounded.



Indicates that there is a risk of personal injury or property damage.



Explosion / fire hazard

- Mounting, electrical connection and maintenance works of the device should be performed by a specialist authorized in this subject and in accordance with the instructions of the manufacturer company.
- Electrical connection of the device should be arranged according to the tables and electrical diagram given in this manual.
- Manufacturer Company accepts no responsibility for the final damages that are caused by any procedure not conforming to the instruction manual, or maintenance or technical interventions that are not performed by authorized people.

B. PRODUCTS


CODE	DESCRIPTION	SERIE
7178.0088	Electric fryer, tabletop model, 10 litres	600
7178.0090	Electric fryer, tabletop model, 10 litres	600
7178.0095	Electric fryer, tabletop model, 2x10 litres	600
7178.0520	Electric fryer on closed cabinet, 18 litres	700
7178.0522	Electric fryer on closed cabinet, 10 litres	700
7178.0525	Electric fryer on closed cabinet, 2x18 litres	700
7178.0527	Electric fryer on closed cabinet, 2x10 litres	700
7178.0285	Electric fryer, tabletop model, 10 litres	700-S
7178.0290	Electric fryer, tabletop model, 2x10 litres	700-S
7178.3055	Electric fryer on closed cabinet, 22 litres	900
7178.3060	Electric fryer on closed cabinet, 2x22 litres	900

C. MOUNTING INSTRUCTION

Placement

- Installation and adjustment of the device should be carried out by experienced technical staff.
- In order to prevent smell and fume formation, place the device beneath an exhaust hood being capable of enough ventilation.
- Place the device at a place min. 10cm away from the side or back wall to prevent excessive temperature rises.
- Device should be placed on a flat surface by suitably balancing on the four adjustable legs. (Figure A)
- Remove the nylon protection cover on the device. If there are any adhesive residues left on the surface, clean with a suitable solvent.
- Never leave flammable material near the device.

Electrical Connection

- Connect the device to the electrical installation according to the electrical standards of the relevant country.
- Feed the device with suitable network voltage written on the information plate.
- Connect to the electrical installation over a suitable automatic fuse. Fix the said fuse on a place that is easily accessible in case of a danger.
- The cable connecting the device to the electrical installation should be at least type H05 RNF.
- Before connecting the electrical inlet cable to the electrical inlet clamp, connect the cable on the device by passing it through the inlet coupling and then tighten the coupling cover in a manner that does not allow cable return.
- Voltage tolerance should not exceed $\pm 10\%$.
- Electrical inlet clamp can be seen by disassembling front panel.
- Electrical inlet is indicated with a label on the device.
- If the device will be used in a commercial kitchen, apply a correct grounding system. Here, consider DIN VDE D100 Article 540.
- The device must be grounded. Grounding point is marked with "  ".

D. OPERATOR INSTRUCTIONS AND ATTENTION POINTS

WARNINGS

- Pay attention not to contact hot surfaces of the device!
- Device is designed for professional use and must be used only by person who are trained for this intention.
- Device is intended for cooking, do not use for another purpose.
- If there is any failure in the device, disconnect electrical power by deactivating the main switch.
- Commission only authorized services for maintenance and use genuine spare parts.
- Before starting to use the device, carefully clean the surfaces especially those to be in contact with foods.
- During first operation, device will emit fume and smell for a short period. This fume and smell is the result of the insulation material and the substances such as oil, etc. on the metal sheet surfaces. This is not dangerous and will disappear by itself.
- Do not operate the device without oil or under minimum level (Figure B)
- Before filling oil, close discharge valve.
- Fill oil up to the maximum level prior to put into operation.
- Replace frying oil with certain intervals before its properties are lost. Thus, you prevent also burned and carbonized residue accumulation on heater and chamber surface.
- Refill oil when it descends to minimum level. Minimum and maximum oil levels are marked on oil container. (Figure B)
- Do not place foods without draining their water, or foods with solid ice parts.
- Rise up the movable headed heater group (4) through its lever to allow cleaning. Afterwards, you should side-shift support latch (5) to take down it again. (Figure C)
- Do not use fat. Do not use without oil. Do not open valve when oil is not.

MAINTENANCE

- Do not perform maintenance when the device is hot and loaded with electrical power.
- Before it cools down completely, wipe the device with a cloth immersed in warm soapy water.
- Firstly fill in water and boil to clean oil chamber. This will help cleaning the concrete and sticky oils easily. Discharge assembly will also be cleaned.
- Do not use cleaning substances and tools that may cause scratches on device surface.
- If required, use chemical cleaners.
- Do not clean the device with water or vapour pressure. Otherwise, you may cause electrical installation failure.
- If the device will not be used for a long period, coat the surfaces with a thin layer of Vaseline.
- In case of any dangerous condition with the device, notify to the authorized service. Never let unauthorized people to interfere in the device.

START-UP (Figure D)

- Turn switch a "6" to position "1".
- Adjust thermostat "7" to desired temperature.
- When signal light "8" is off, the oil reaches to desired temperature. You can now start to cook.

TURNING OFF (Figure D)

- Turn thermostat "6" to position "0".
- Turn switch a "7" to position "0".

IMPORTANT

Thermostat is limited with 230° C; if it reaches to this temperature for any reason, the circuit will be cut off. In order to reactivate, wait for oil to cool. Then, by opening the cabinet cover, push down the red button seen on the installation metal sheet present on the lower part of the front panel with a thin screwdriver until a contact sound is emitted. If this limit switch activates the circuit again after the oil is heated, apply to the authorized service.

Compatibility Information

This device is designed and manufactured in accordance with the following directives and standards



marking directive, 93/68/EEC

EN 60335-1:2012/AC

EN 60335-2-37:2002

Related to CE Directive(s):

2014/35/EU (Low Voltage)

- **Limitation of Liability:** All technical information contained in this manual, operating instructions, operation and maintenance of the device, contains the latest information on your device. The manufacturer accepts no responsibility for damage or injury which may result from failure to follow the instructions in this manual, use outside of the intended use, unauthorized repair, unauthorized modifications to the device, or use of spare parts not approved by the manufacturer.

E. FIGURES

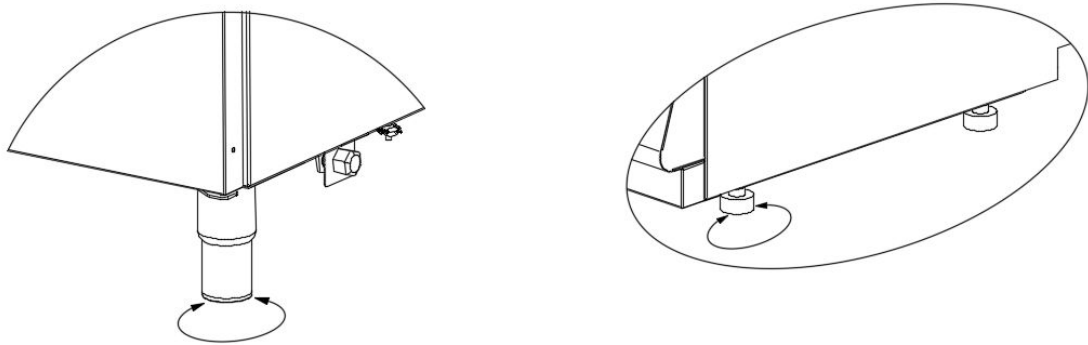


Figure A

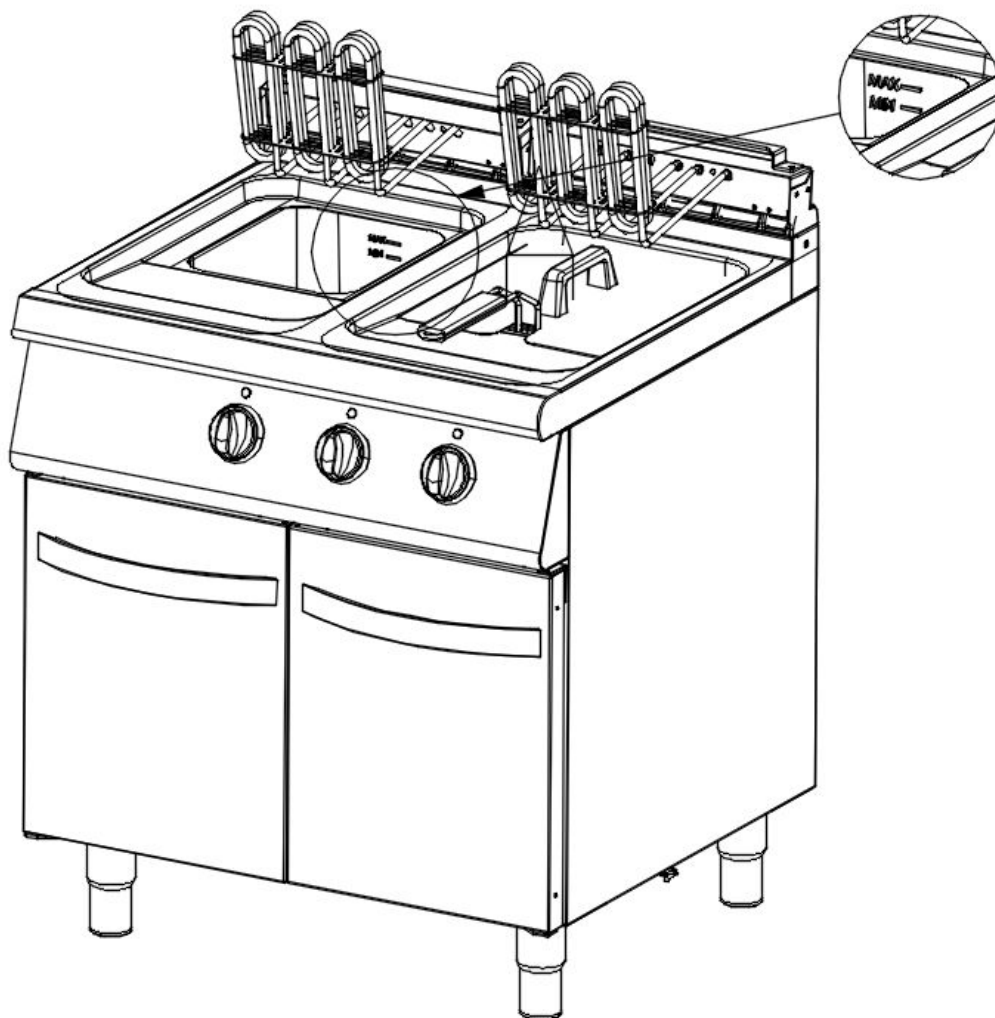


Figure B

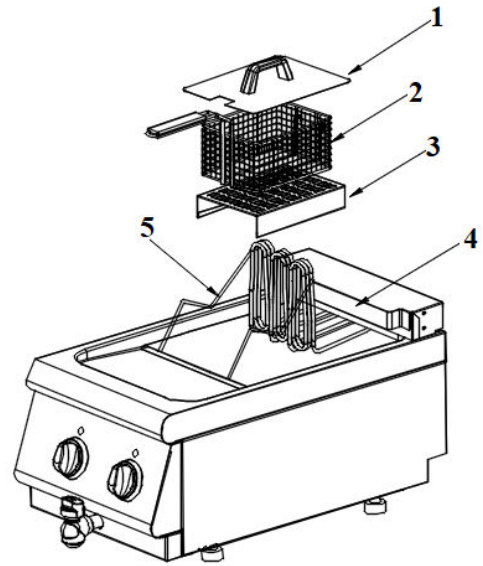
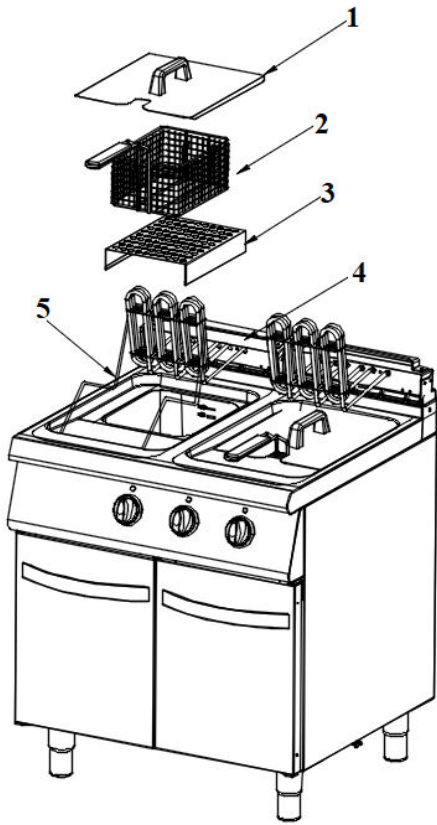


Figure C

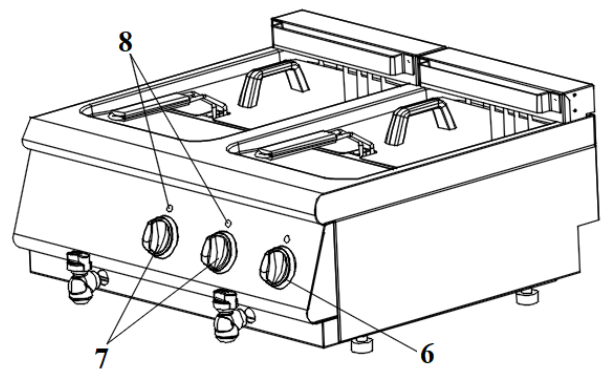
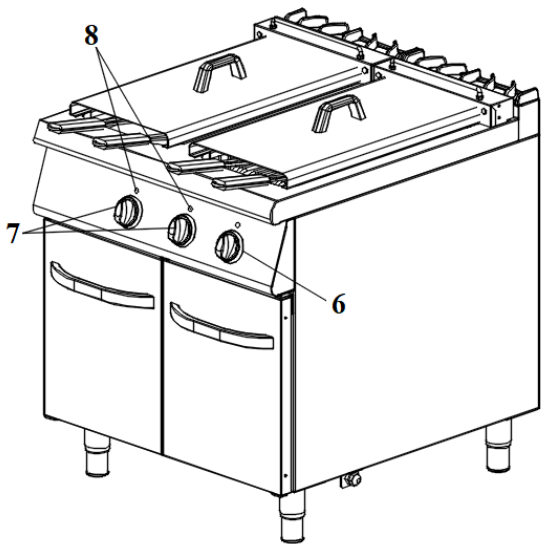
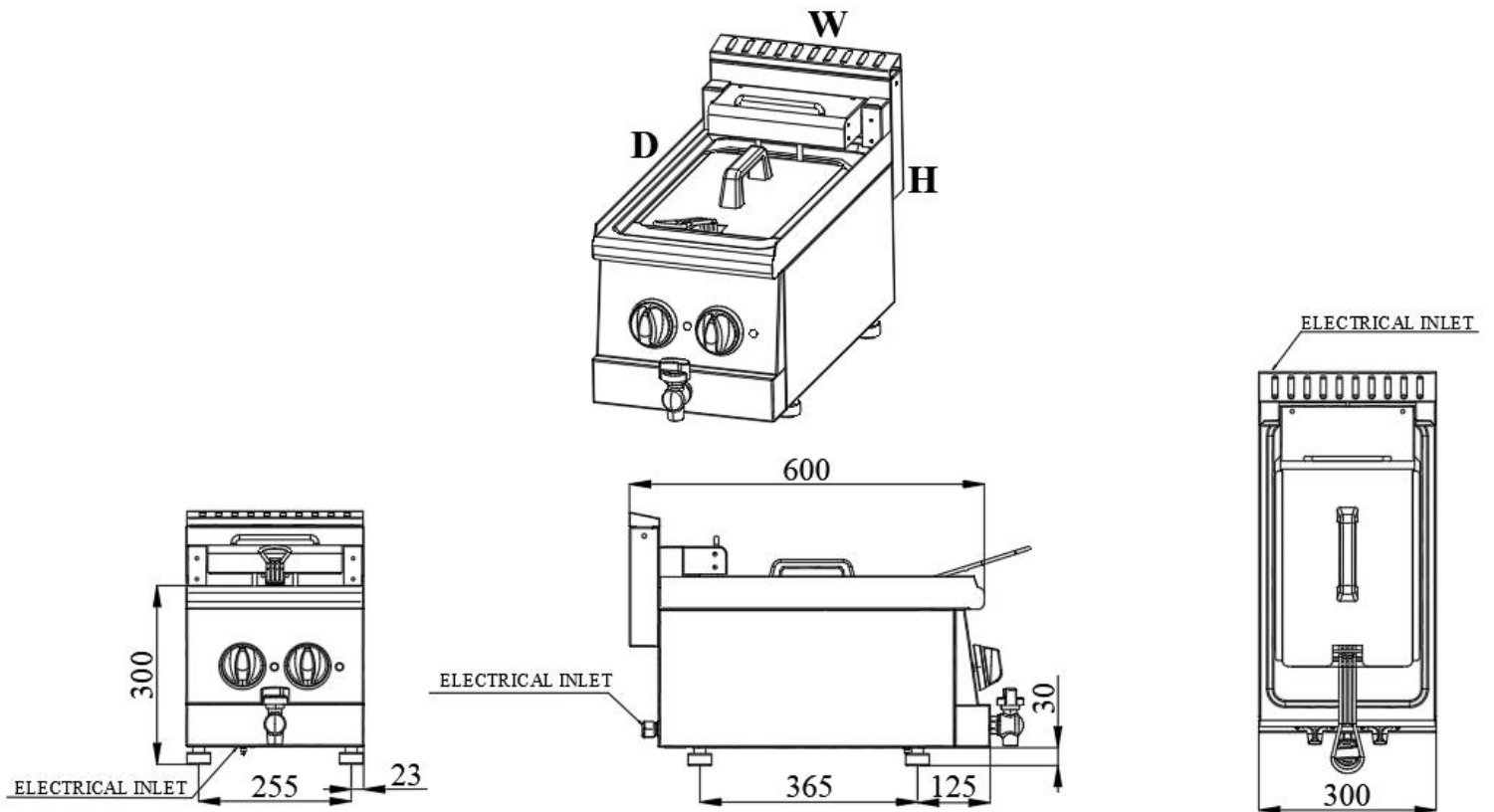


Figure D

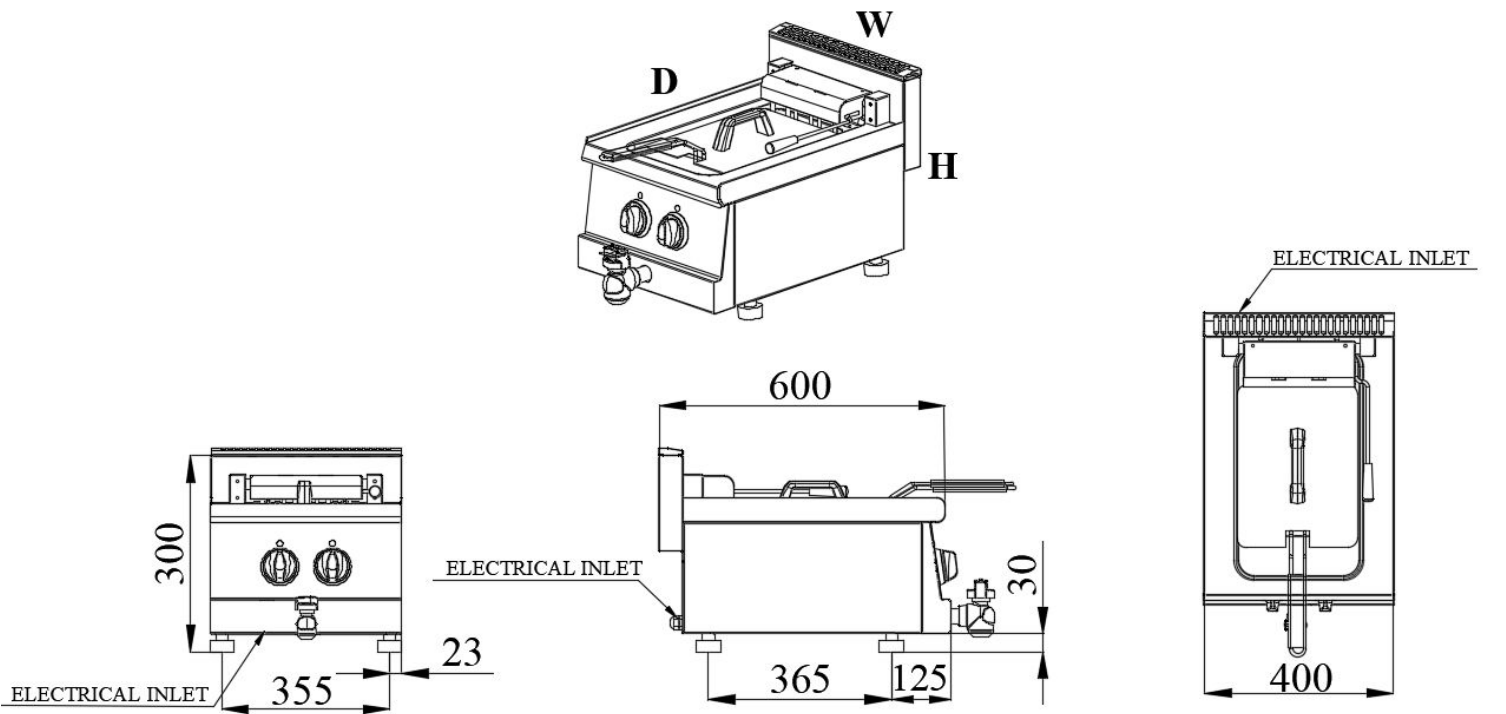
F. PRODUCT DRAWINGS

Product	Width (W)	Depth (D)	Height (H)	Electrical Inlet	Power	Cable Sections	Weight	Volume	Capacity
7178.0088	300 mm	600 mm	300 mm	230V AC 1N PE	3,5 kW	3x2.5 H05RNF	17 kg	0.14 m ³	10 lt
7178.0090	400 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,5 kW	5x2.5 H05RNF	20 kg	0.18 m ³	10 lt
7178.0095	600 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	15 kW	5x4 H05RNF	34 kg	0.28 m ³	2x10 lt
7178.0520	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	14 kW	5x4 H05RNF	53 kg	0.44 m ³	18 lt
7178.0522	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	7,5 kW	5x2.5 H05RNF	53 kg	0.44 m ³	10 lt
7178.0525	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	28 kW	5x6 H05RNF	83 kg	0.90 m ³	2x18 lt
7178.0527	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	15 kW	5x4 H05RNF	81 kg	0.84 m ³	2x10 lt
7178.0285	400 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,5 kW	5x2.5 H05RNF	28 kg	0.21 m ³	10 lt
7178.0290	800 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	15 kW	5x4 H05RNF	47 kg	0.36 m ³	2x10 lt
7178.3055	400 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	18 kW	5x4 H05RNF	64 kg	0.56 m ³	22 lt
7178.3060	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	36 kW	5x6 H05RNF	94 kg	1.05 m ³	2x22 lt

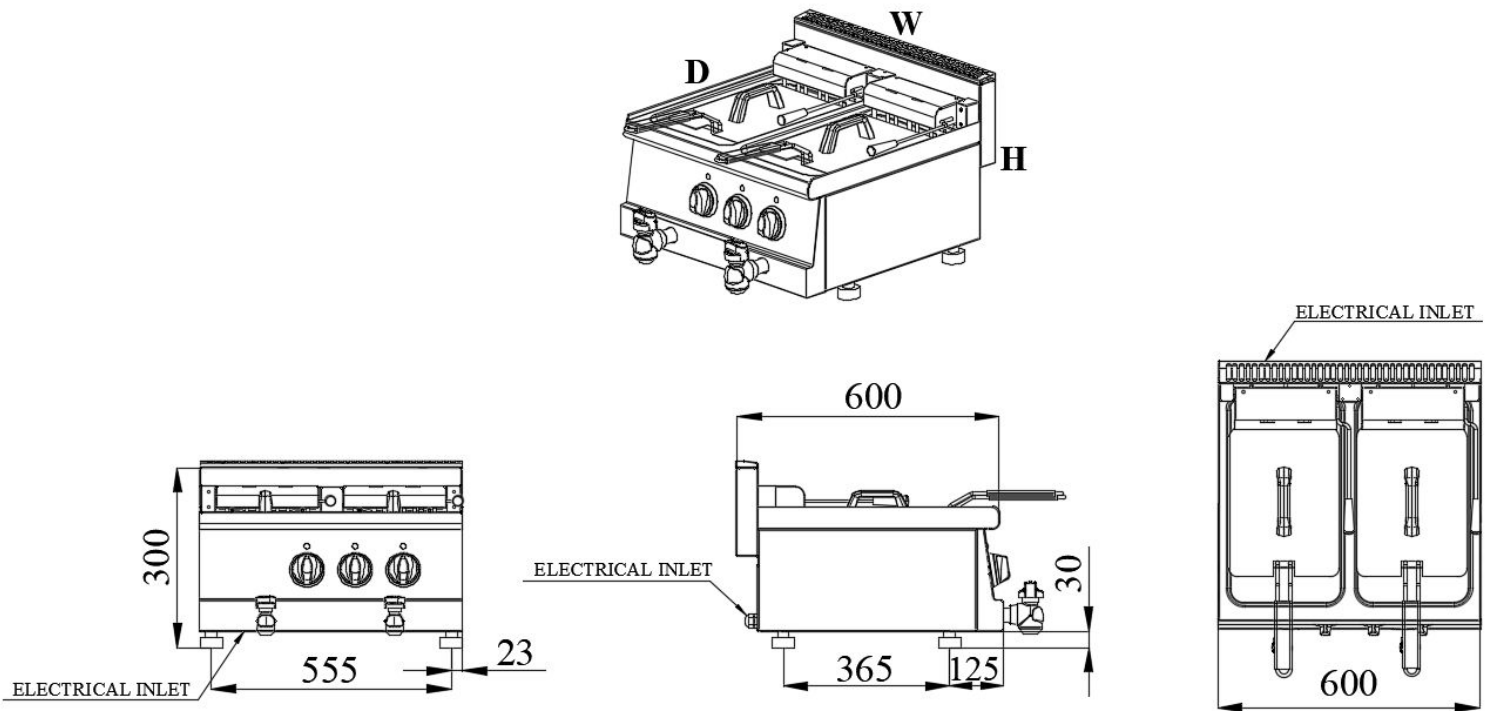
7178.0088



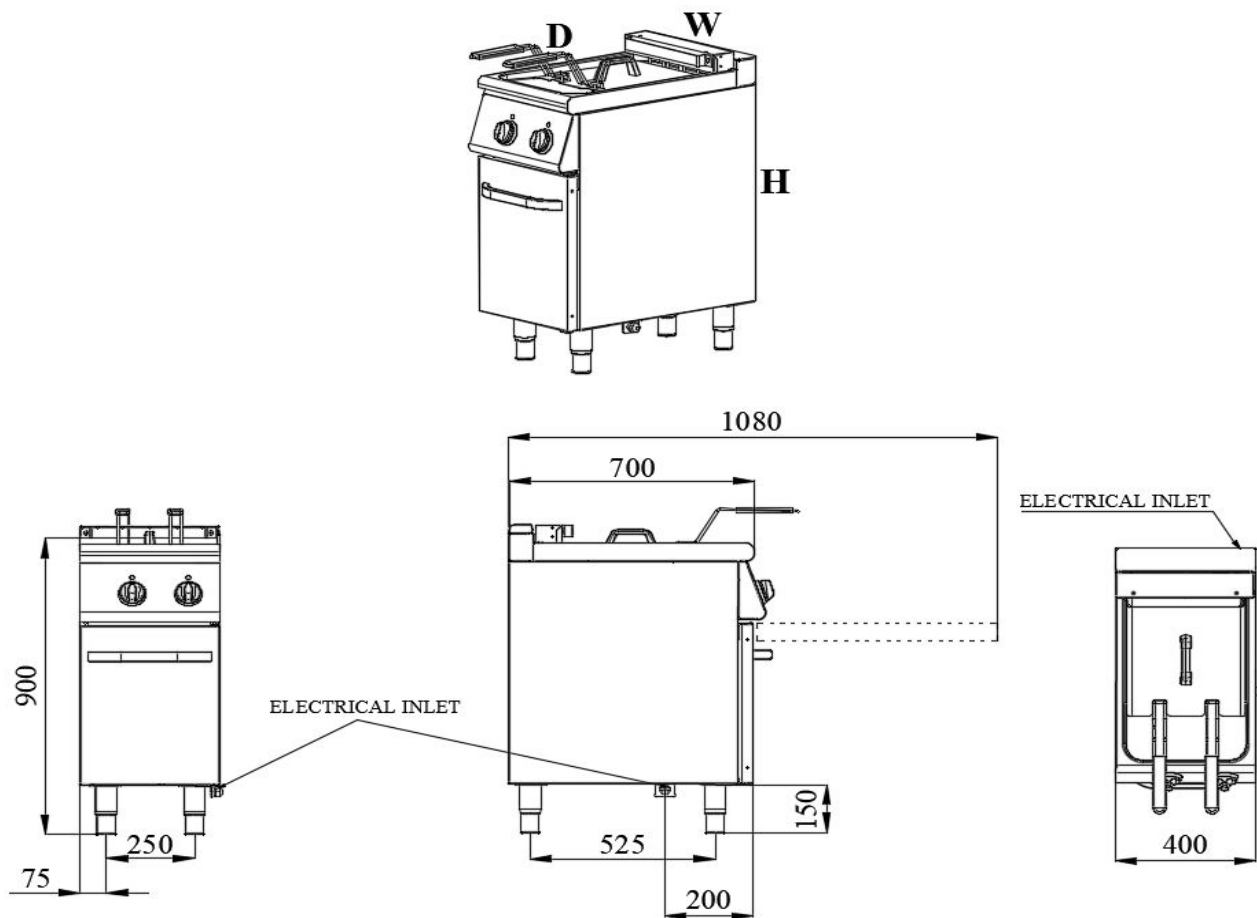
7178.0090



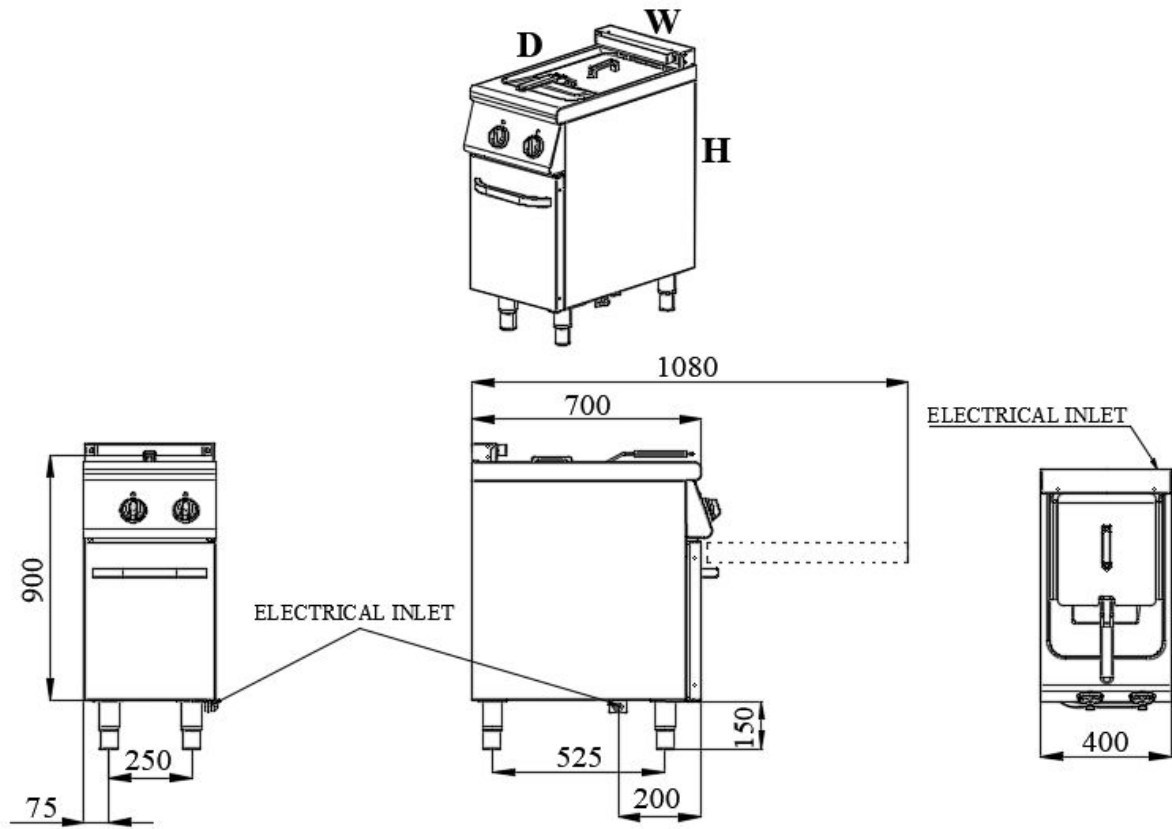
7178.0095



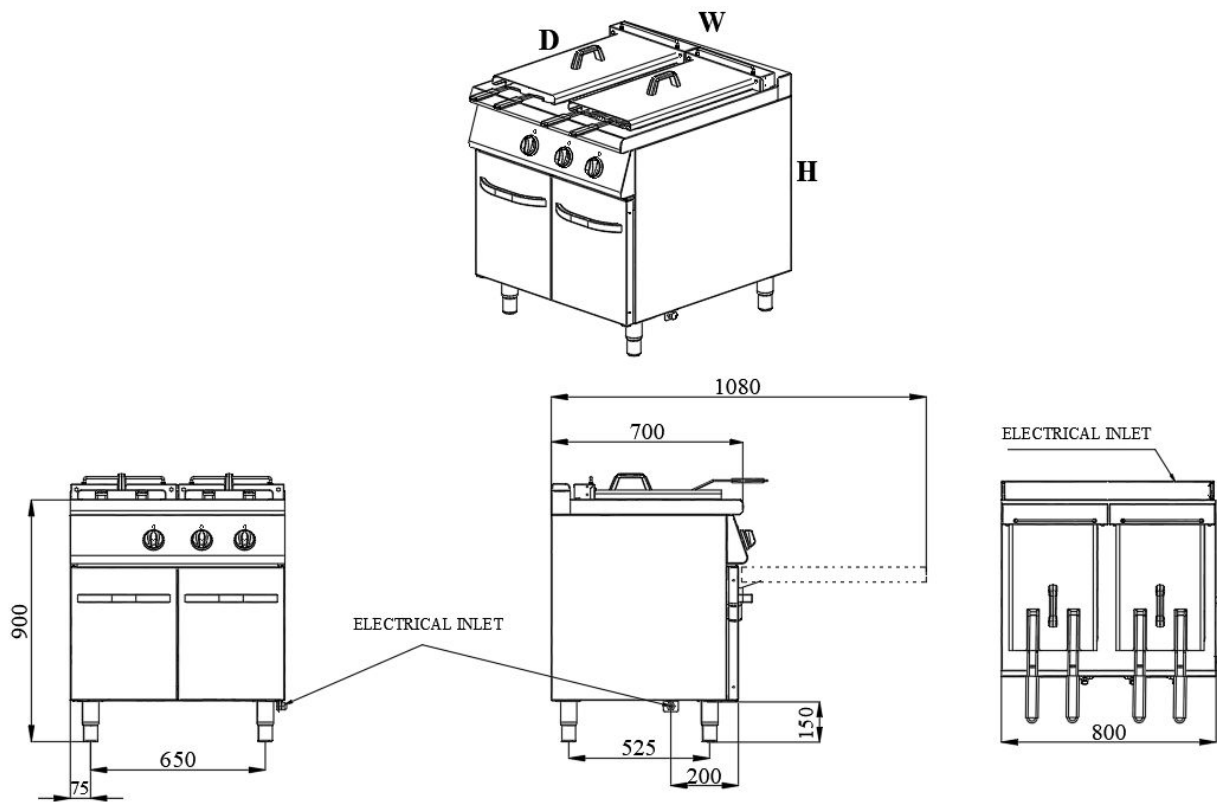
7178.0520



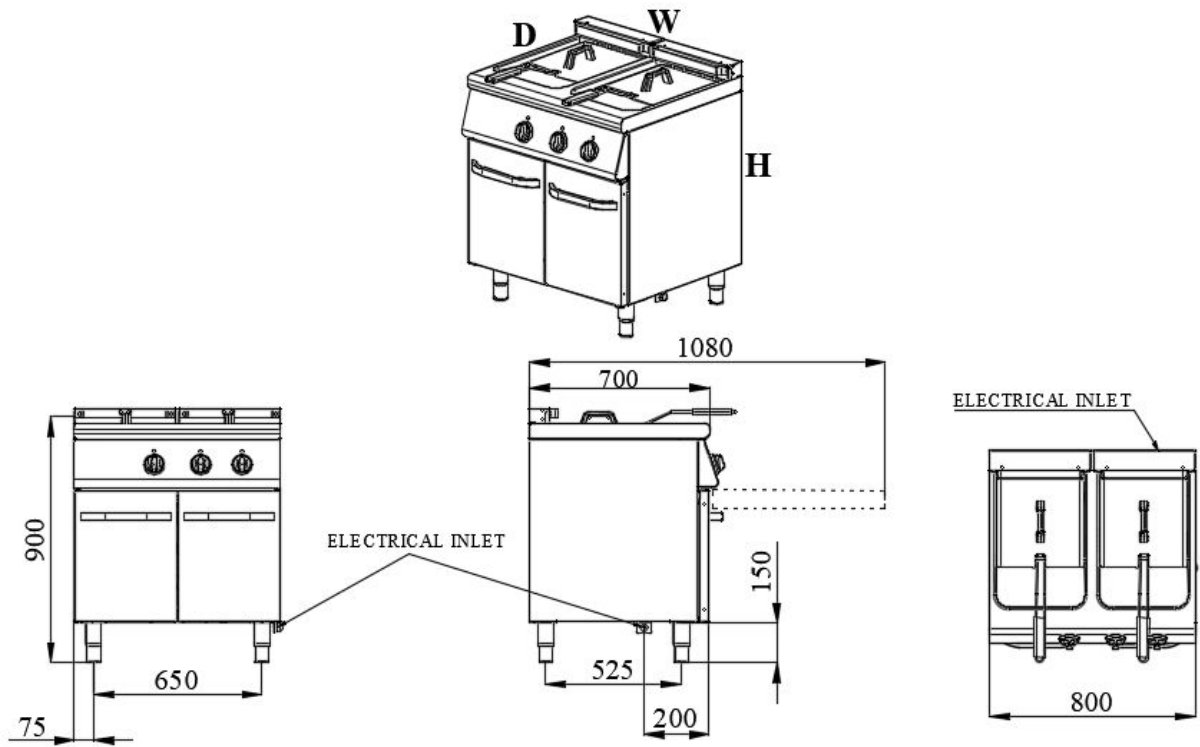
7178.0522



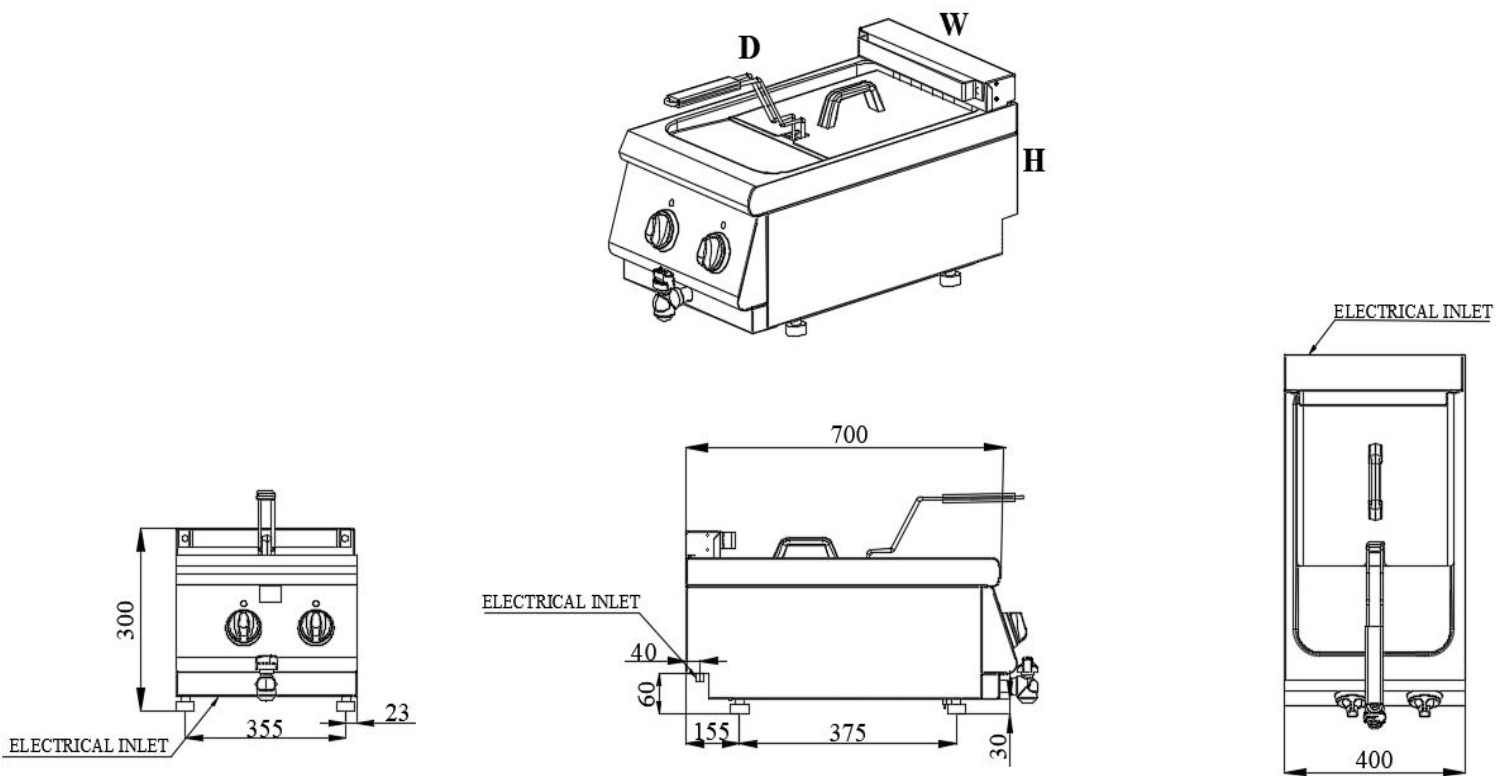
7178.0525



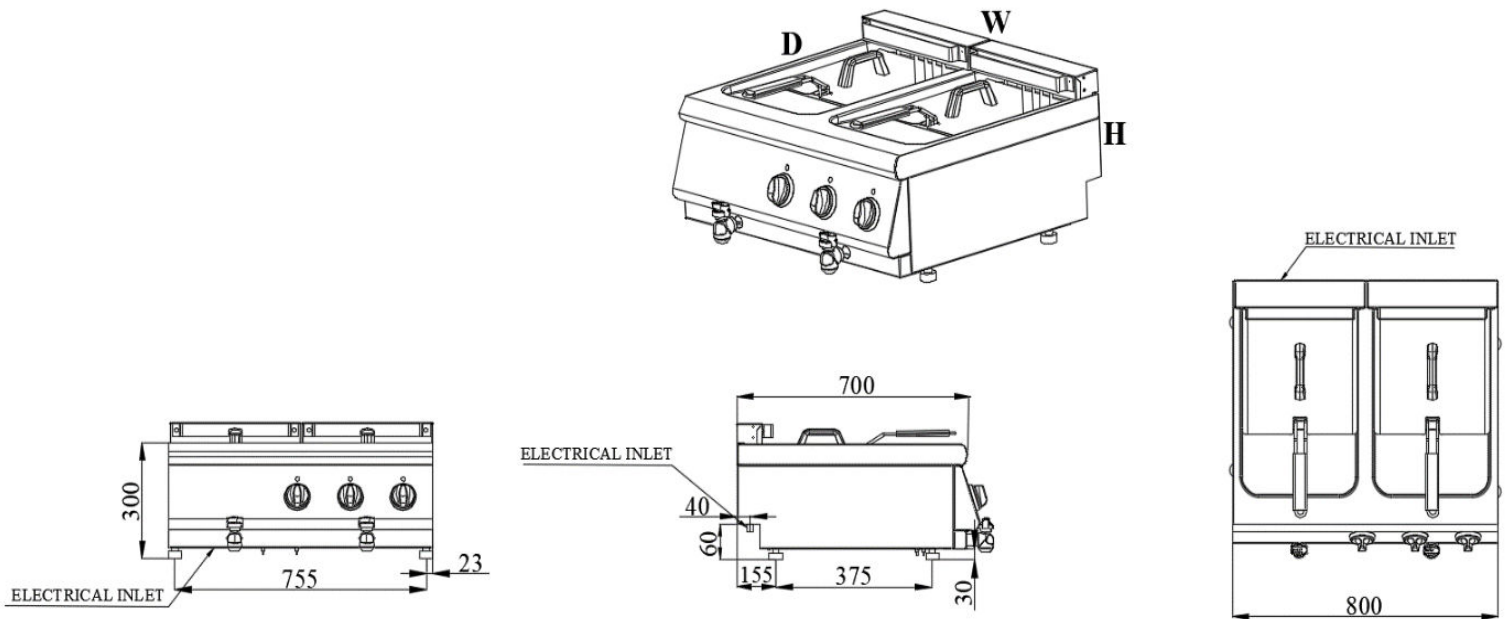
7178.0527



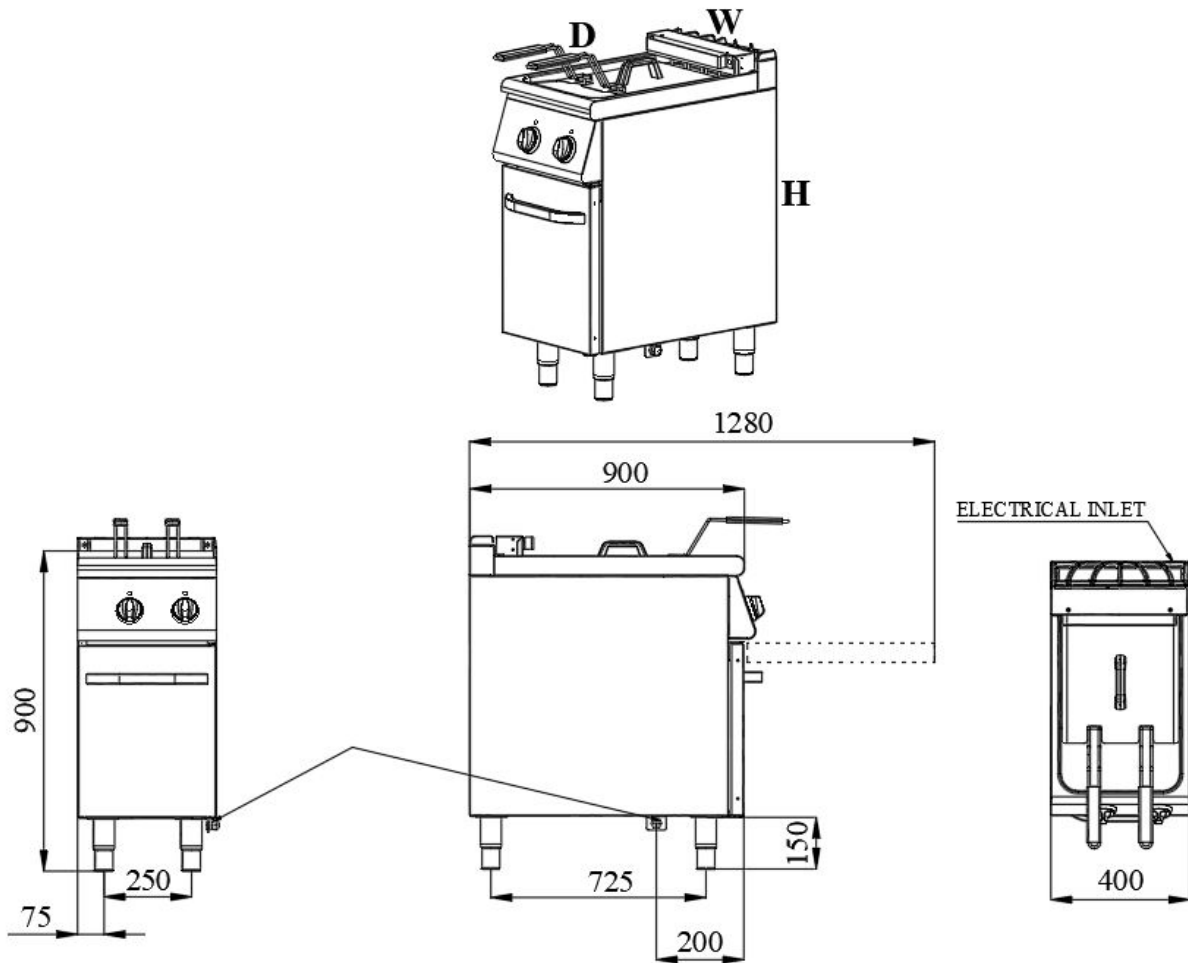
7178.0285



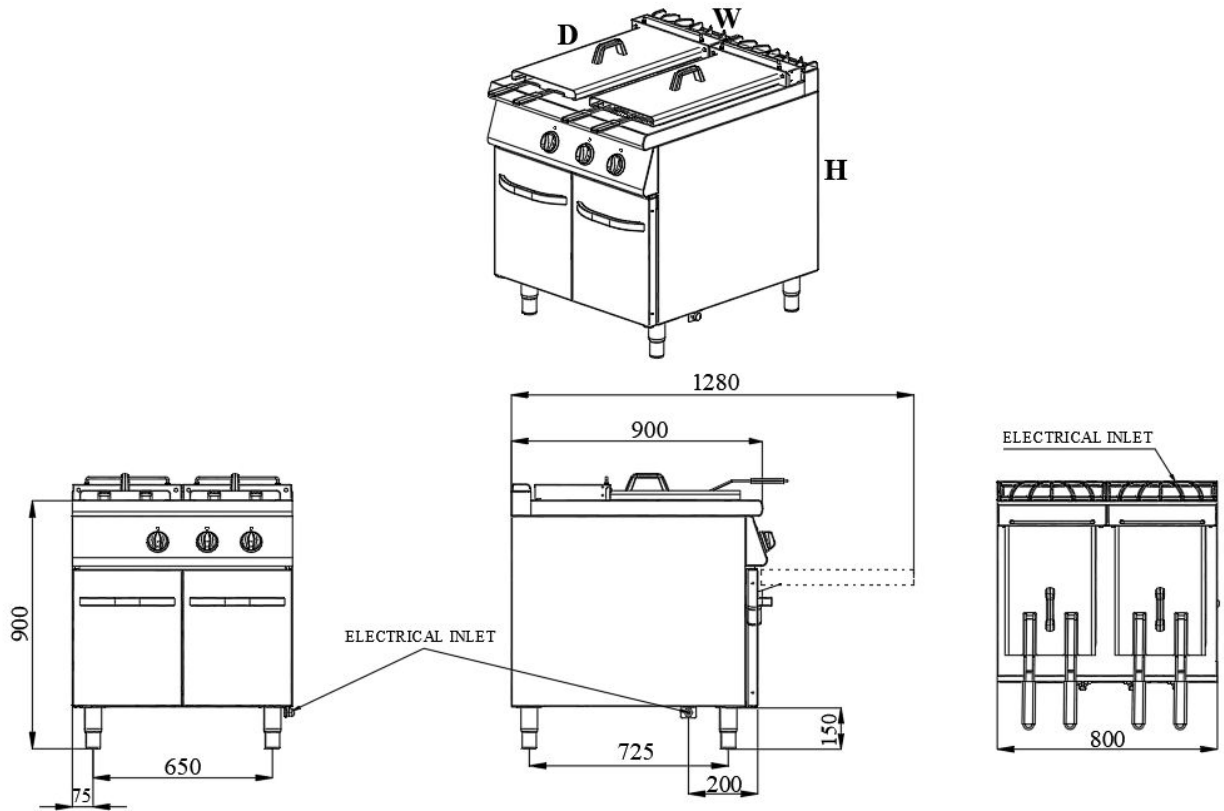
7178.0290



7178.3055

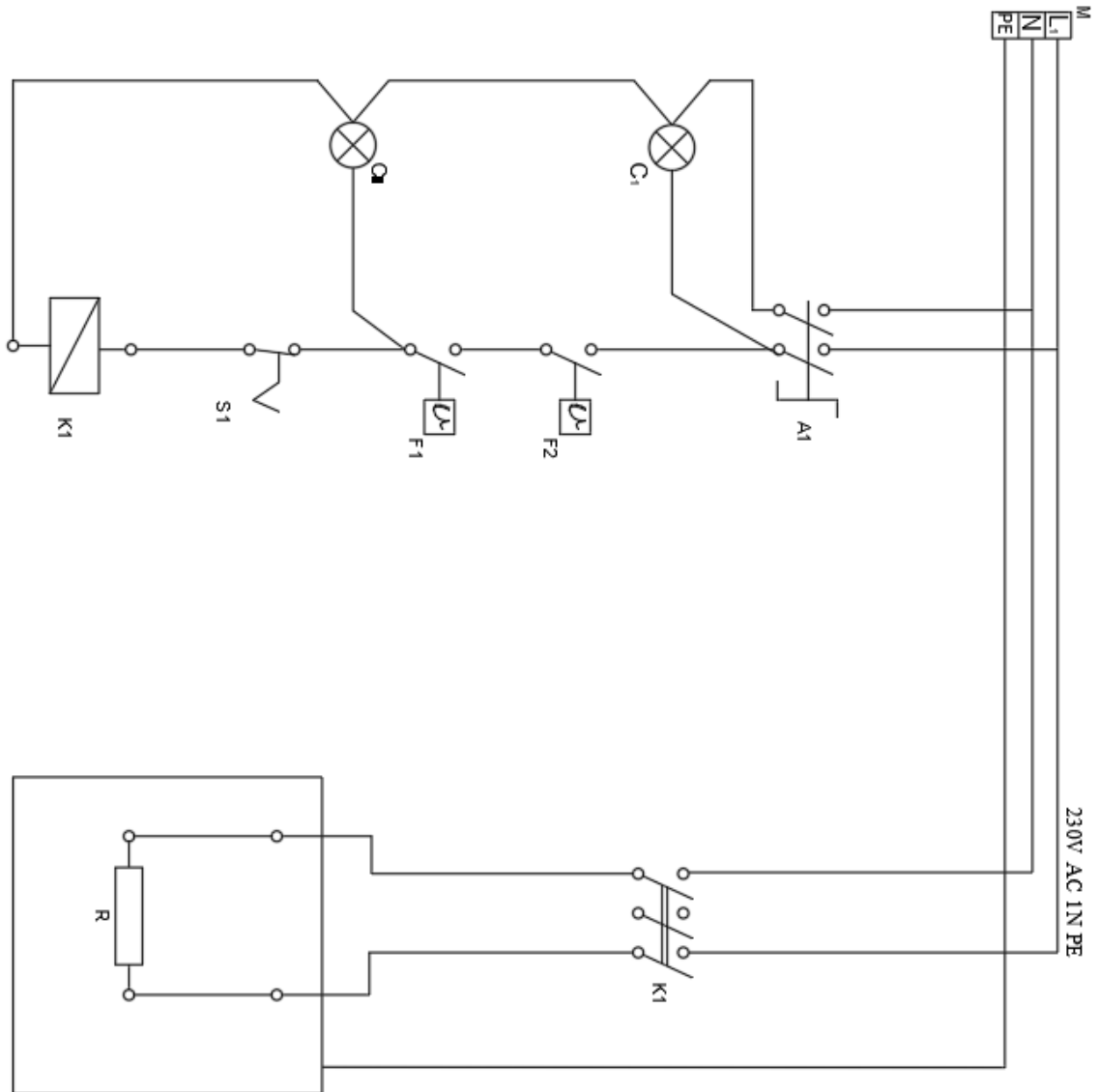


7178.3060

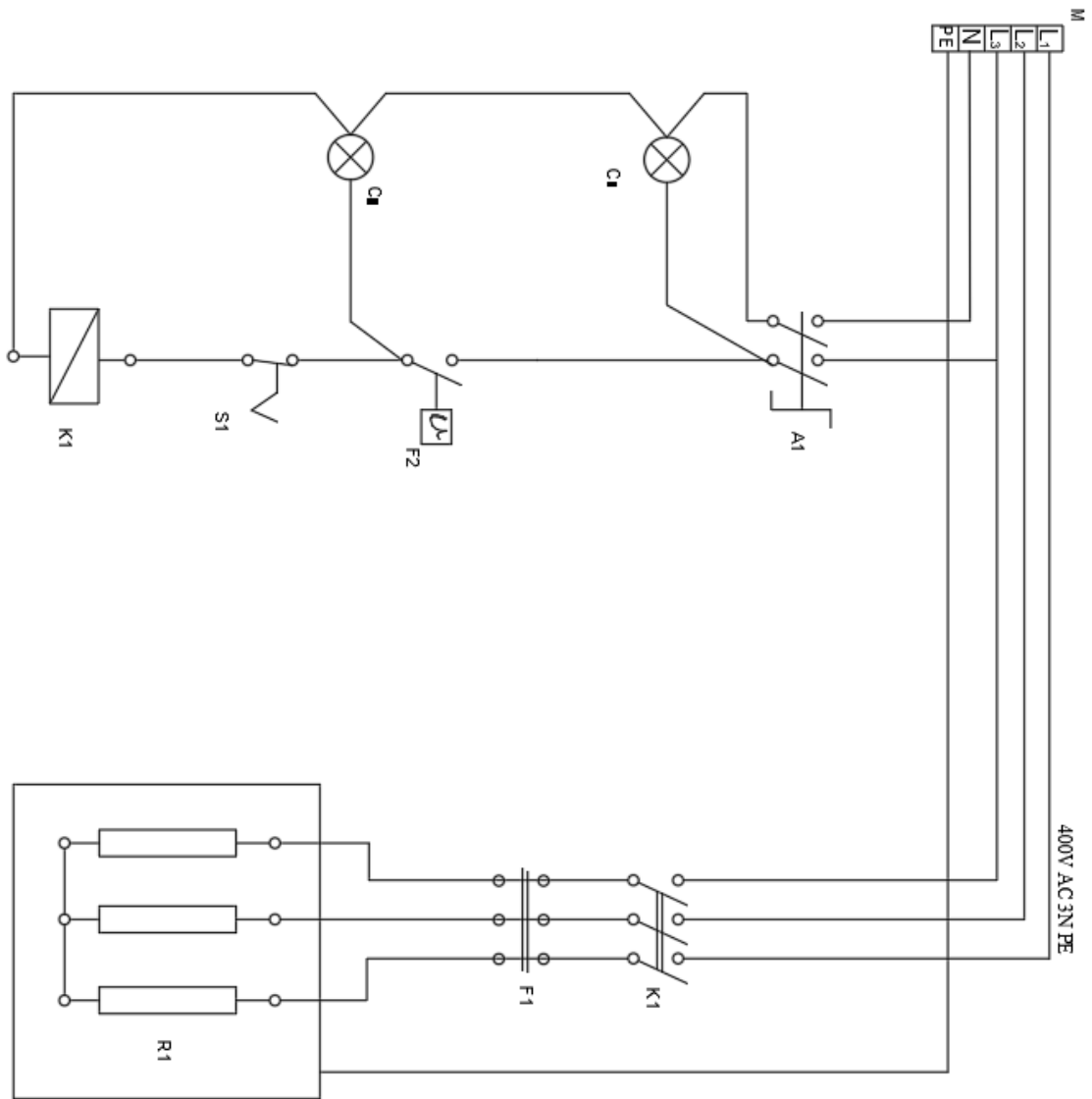


G.ELECTRICAL CONNECTION DRAWING

7178.0088

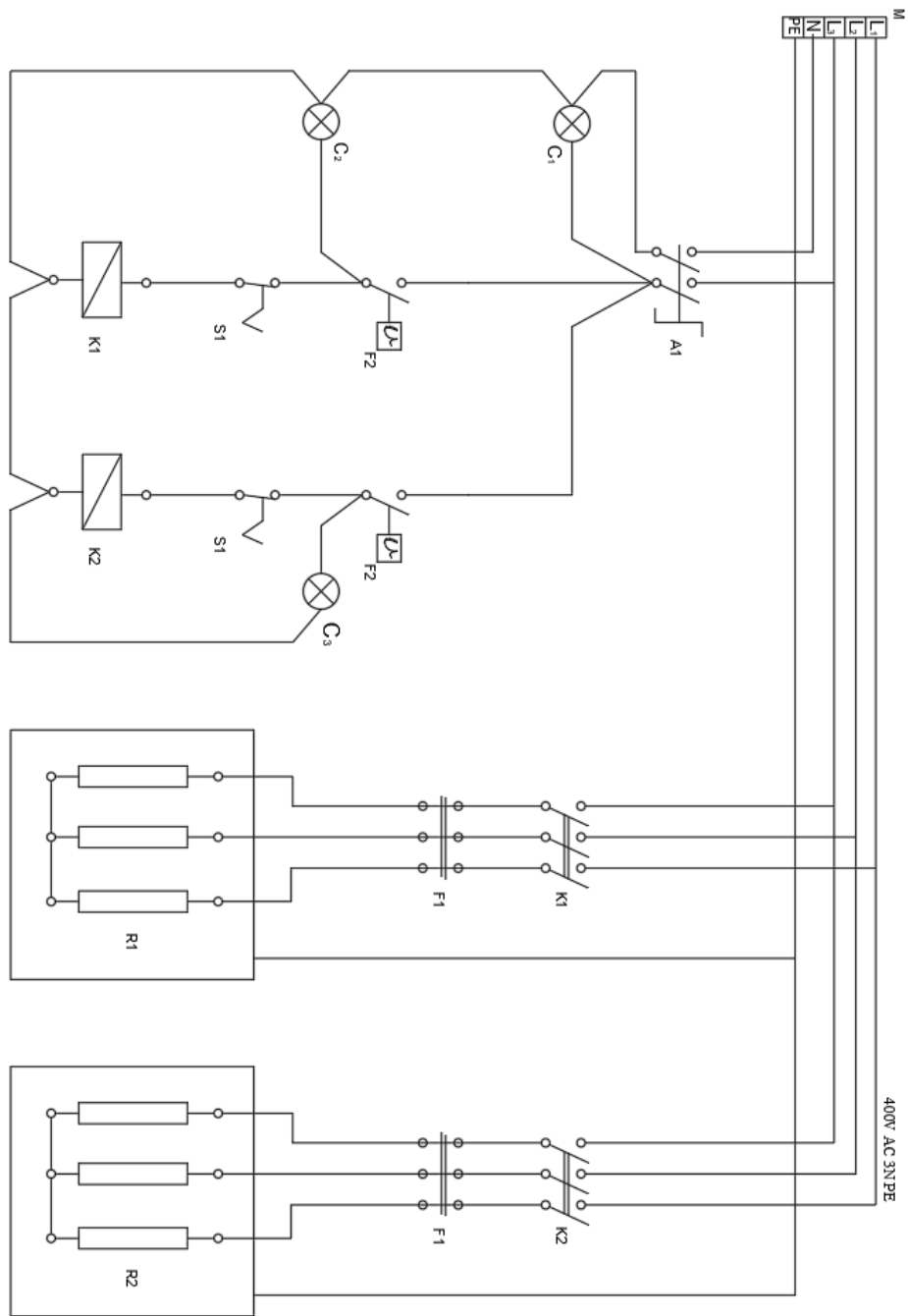


- A - MAIN SWITCH
- F1 - LINE THERMOSTAT SAFETY THERMOSTAT
- F2 - THERMOSTAT SAFETY THERMOSTAT
- C1, C2 - LIGHT INDICATOR
- R - HEATER
- M - INLET CLAMP
- S - SAFETY SWITCH



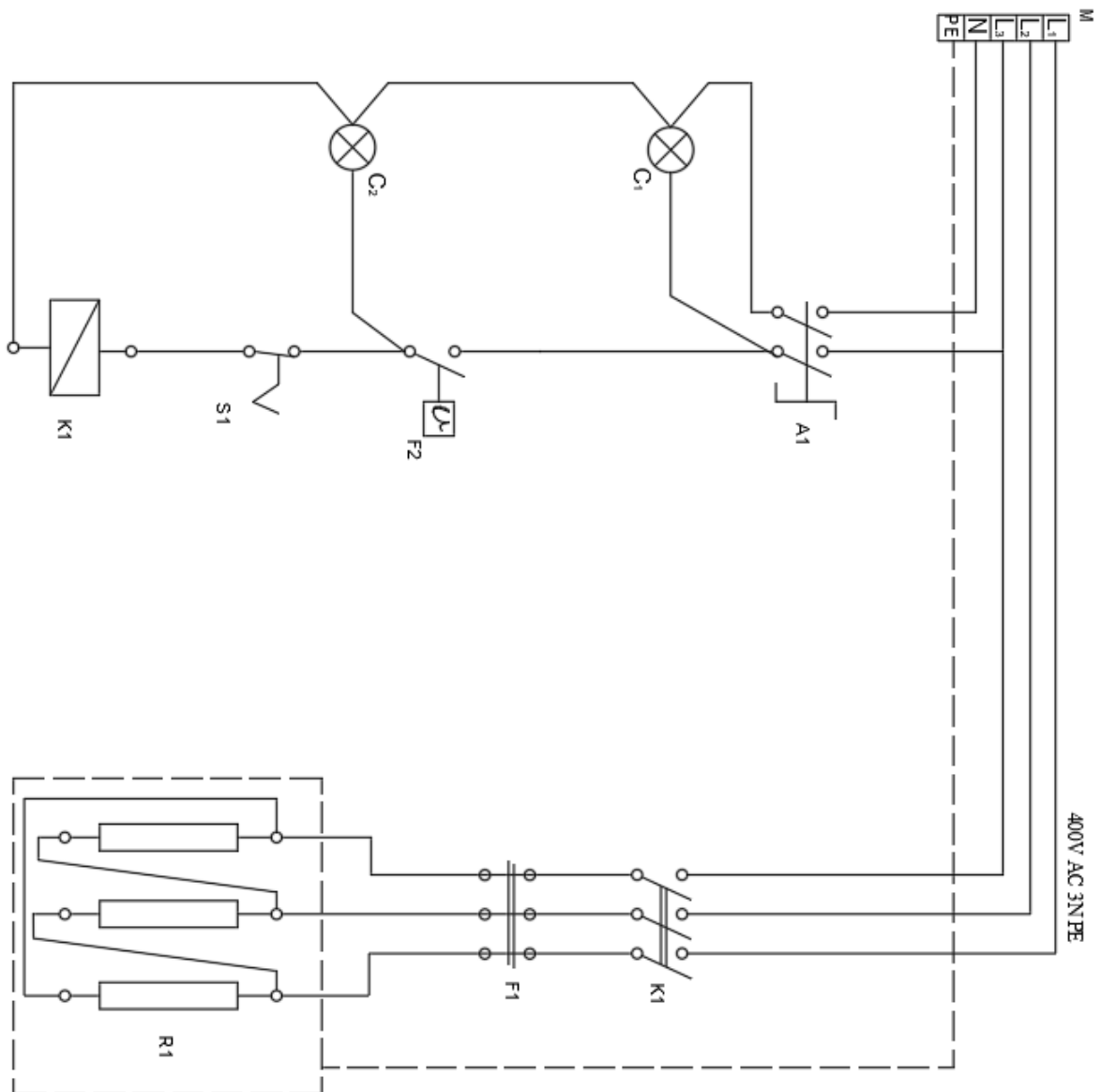
- A - MAIN SWITCH
- F1 - LIMIT THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- F2 - THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- C1, C2 - LIGHT INDICATOR
- R1 - HEATER
- M - INLET CLAMP
- S - SAFETY SWITCH
- K - CONTACTOR

7178.0095 / 7178.0525 / 7178.0527 / 7178.0290



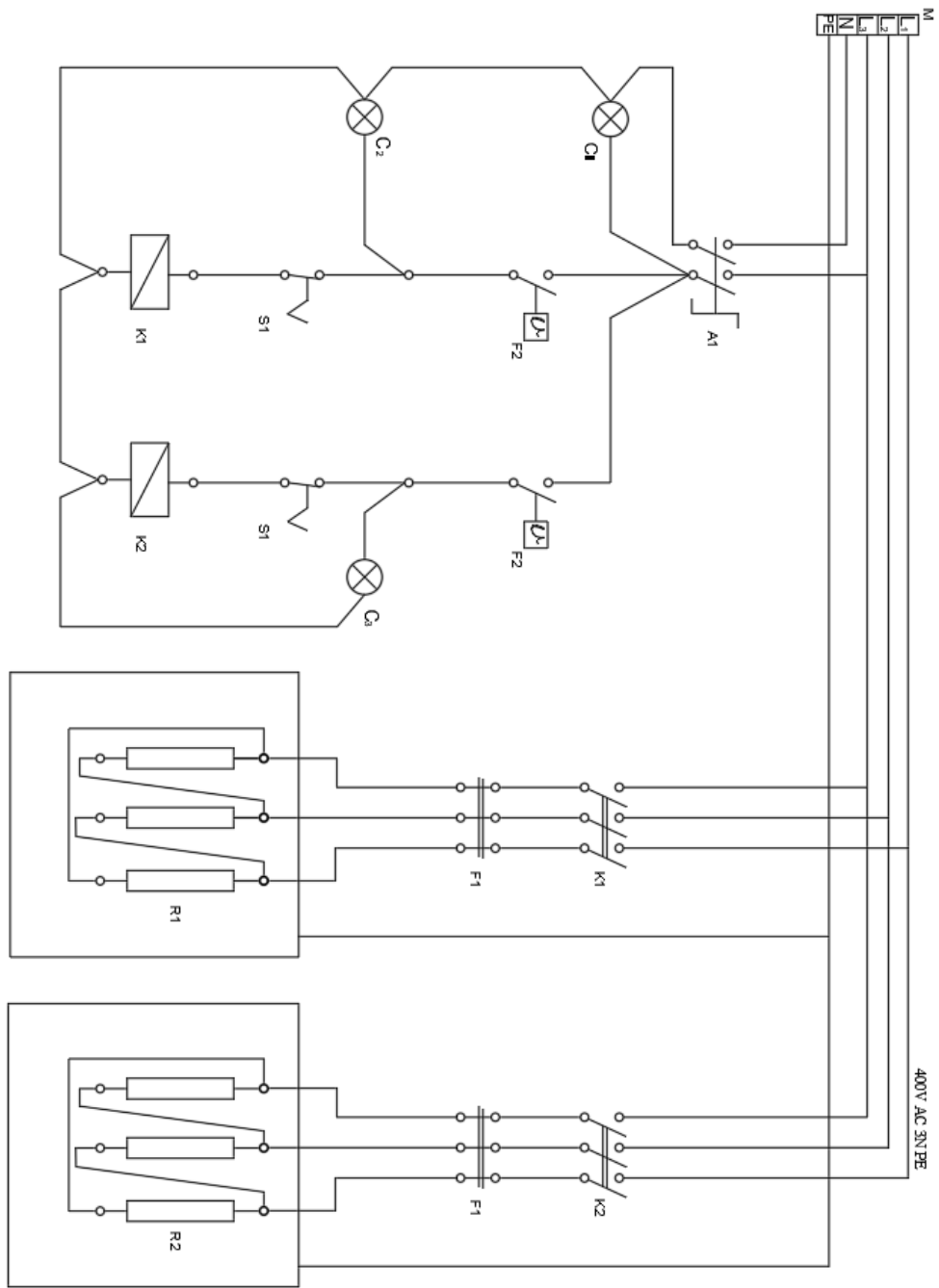
- A - MAIN SWITCH
- F1 - LIMIT THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- F2 - THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- C1, C2, C3 - LIGHT INDICATOR
- R1, R2 - HEATER
- M - INLET CLAMP
- S - SAFETY SWITCH
- K1, K2 - CONTACTOR

7178.3055

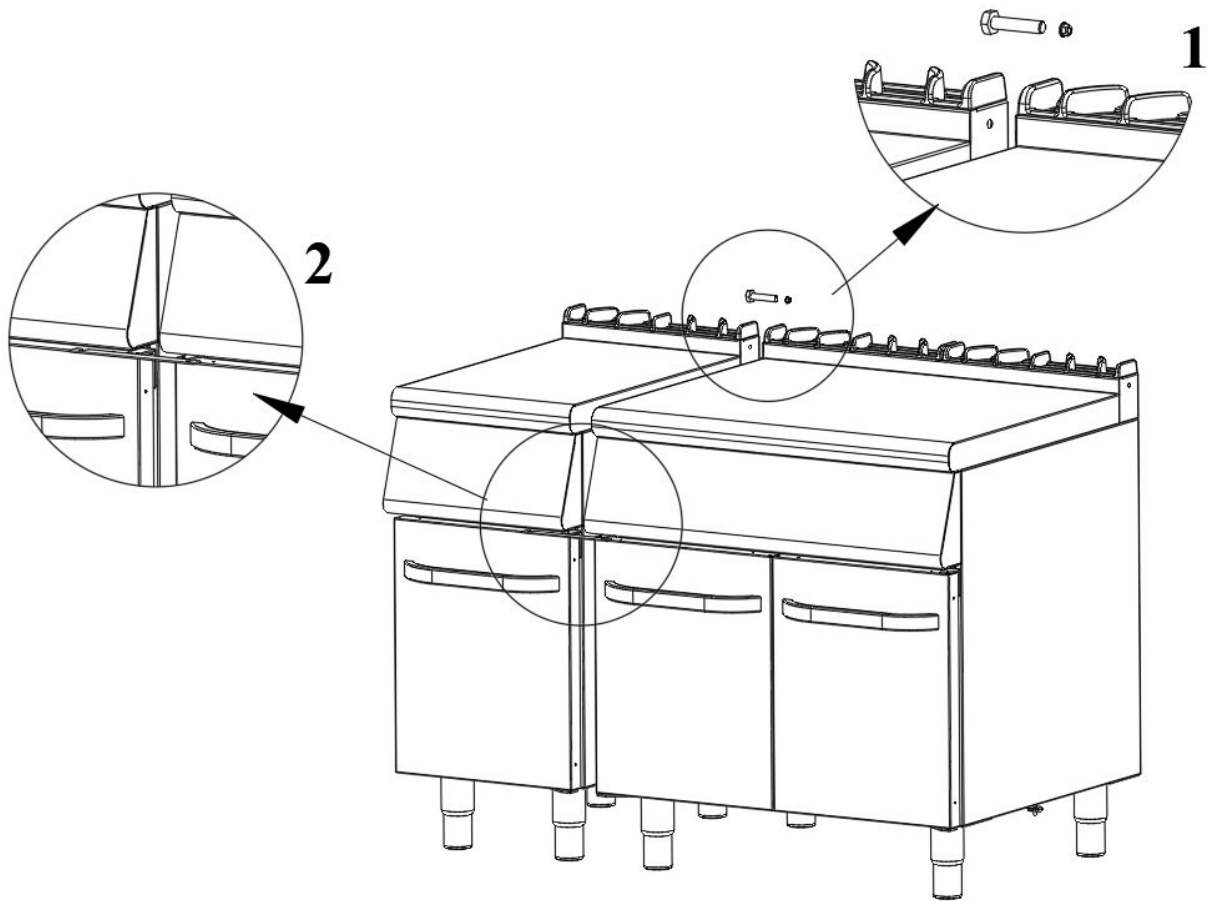


- A - MAIN SWITCH
- F1 - LIMIT THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- F2 - THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- C1, C2 - LIGHT INDICATOR
- R1 - HEATER
- M - INLET CLAMP
- S - SAFETY SWITCH
- K - CONTACTOR

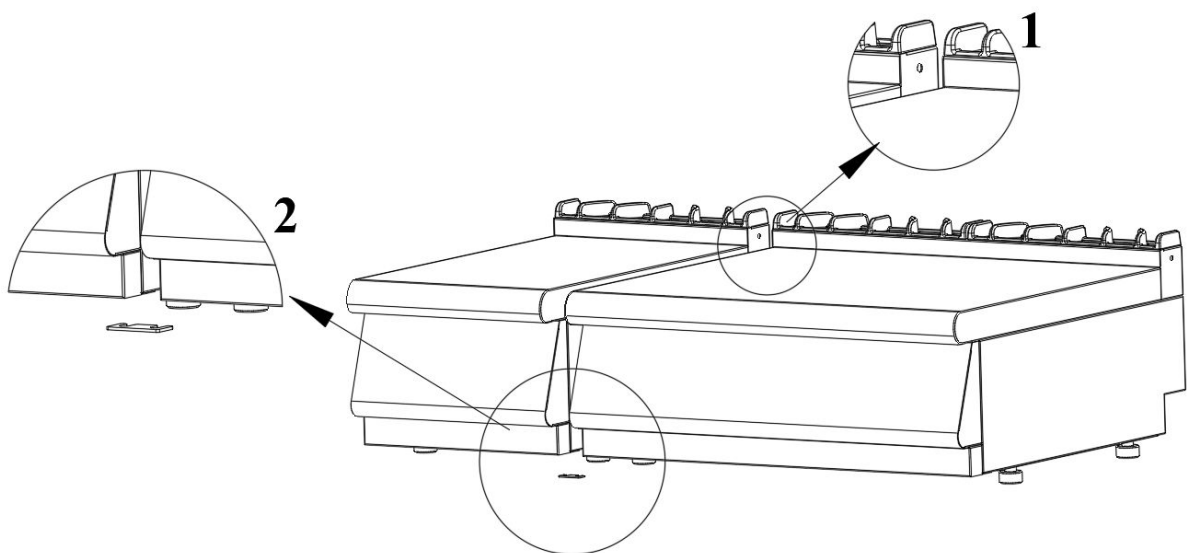
7178.3060



- A - MAIN SWITCH
- F1 - LIMIT THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- F2 - THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- C1, C2, C3 - LIGHT INDICATOR
- R1, R2 - HEATER
- M - INLET CLAMP
- S - SAFETY SWITCH
- K1, K2 - CONTACTOR



SERIE 700 / 900 Fixation



600 / 700-S series equipment fixation scheme



Handleiding Voor Bediening En Onderhoud

Frituur (Elektrisch)

A. BESCHRIJVING

Beste klanten,

Uw gewenste COMBISTEEL-product is natuur- en technologievriendelijk. Wij danken u voor uw keuze.

COMBISTEEL is vervaardigd met het begrip "Volledige Kwaliteit" in zijn moderne productiefaciliteiten.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar deze voor toekomstige beoordelingen.

WAARSCHUWING: De apparaten moeten worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur.

WAARSCHUWING: De apparatuur moet worden geaard.



Geeft aan dat er een risico bestaat op persoonlijk letsel of materiële schade.



Explosie / brandgevaar.

- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade als gevolg van het uitvoeren van procedures die niet in overeenstemming zijn met de instructies voor gebruik of met onderhoud of technische interventies uitgevoerd door onbevoegde personen.
- De elektrische aansluitingen van het apparaat moet worden verstrekt volgens de tabellen en het elektrisch schema in deze handleiding.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit de uitvoering van procedures die niet in overeenstemming zijn met de gebruiksaanwijzing, of van onderhoud of technische interventies uitgevoerd door onbevoegde personen, met schade aan personen of eigendommen tot gevolg.

B. PRODUCTEN


CODE	BESCHRIJVING	SERIE
7178.0088	Elektrische friteuse, tafelmodel, 10 liter	600
7178.0090	Elektrische friteuse, tafelmodel, 10 liter	600
7178.0095	Elektrische friteuse, tafelmodel, 2x10 liter	600
7178.0520	Elektrische friteuse op gesloten kast, 18 liter	700
7178.0522	Elektrische friteuse op gesloten kast, 10 liter	700
7178.0525	Elektrische friteuse op gesloten kast, 2x18 liter	700
7178.0527	Elektrische friteuse op gesloten kast, 2x10 liter	700
7178.0285	Elektrische friteuse, tafelmodel, 10 liter	700-S
7178.0290	Elektrische friteuse, tafelmodel, 2x10 liter	700-S
7178.3055	Elektrische friteuse op gesloten kast, 22 liter	900
7178.3060	Elektrische friteuse op gesloten kast, 2x22 liter	900

C. MONTAGE-INSTRUCTIES

Installatie Instructies

- Installatie en afstelling van het apparaat moet worden uitgevoerd door de technische dienst van de erkende servicedienst.
- Om de vorming van geuren en rook te voorkomen, plaatst u het apparaat onder een afzuigkap die voldoende ventilatie biedt.
- Plaats het apparaat op minstens 10 centimeter afstand van de zijwand of achterwand om overmatige temperatuurstijging te voorkomen.
- Het apparaat moet op een vlak oppervlak worden geplaatst, op de juiste manier afgesteld op de vier verstelbare poten. (Zie figuur A)
- Verwijder de beschermende nylonlaag op het apparaat. Als er kleverig restant op het oppervlak zit, maakt u het schoon met een geschikt oplosmiddel.
- Laat nooit ontvlambaar materiaal achter rond het apparaat.

Elektrische Aansluiting

- Sluit het apparaat aan op de elektrische installatie in overeenstemming met de elektrische normen van het betreffende land.
- Voorzie het apparaat van de juiste netspanning aangegeven op het typeplaatje.
- Verbind het apparaat met het elektrische systeem met een geschikte automatische zekering. Zet de zekering vast op een plaats die gemakkelijk toegankelijk is in geval van gevaar.
- De kabel die het apparaat met de elektrische installatie verbindt, moet van het type H05 RNF zijn.
- Voordat u de voedingskabel op de voedingsingang bevestigt, sluit u de kabel aan op de ingangskoppeling en draait u deze vast, zodat de kabel niet kan draaien.
- Spanningstolerantie mag niet groter zijn dan $\pm 10\%$.
- U kunt de elektrische ingangsklem zien door het voorpaneel te verwijderen.
- De elektrische input wordt aangegeven door middel van een label op het apparaat.
- Als het apparaat in een commerciële keuken gaat worden gebruikt, zorg dan voor een geschikt aardingsstelsel. Houdt hier in gedachte artikel DIN VDE D100 Artikel 540.
- Het apparaat moet worden geaard. Het aardingspunt is gemarkeerd met het symbool "".

D. INSTRUCTIES VAN DE BEDIENER EN **AANDACHTSPUNTEN**

WAARSCHUWINGEN

- Let op dat u het hete oppervlak van het apparaat niet aanraakt!
- Het apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en mag alleen worden gebruikt door personeel dat hiervoor is opgeleid.
- Het apparaat is ontworpen om te koken, gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Als het apparaat fouten bevat, zet dan de hoofdschakelaar uit en ontkoppel de stroom.
- Gebruik alleen gekwalificeerde diensten voor onderhoud en gebruik originele reserveonderdelen.
- Voor het gebruik van het apparaat de oppervlakken reinigen, in het bijzonder die oppervlakken die in contact komen met voedsel.
- Tijdens het eerste gebruik zal er gedurende korte tijd rook en een lichte geur uit het apparaat komen. Deze rook en lichte geur zijn de gevolgen veroorzaakt door isolatiematerialen en dergelijke zoals olie op de metalen plaatoppervlakken. Dit is niet gevaarlijk en zal vanzelf eindigen.
- Gebruik het apparaat niet zonder olie of met olie onder het minimumniveau (zie figuur B).
- Sluit de afvoerklep voordat u olie bijvult.
- Vul de olie tot het maximale niveau voordat u hem in gebruik neemt.
- Vervang de frituurolie regelmatig alvorens de eigenschappen ervan te verliezen. Dit voorkomt verbrande en verkoolde afzettingen op de kachel en het oppervlak van de reservoir.

- Vul de olie bij een daling tot het minimale niveau. De minimum- en maximumolieniveaus zijn gemarkeerd in het oliereservoir. (Zie figuur B)
- Plaats geen voedsel met stevige ijzige porties of niet-water getrokken voedsel.
- Til de zwenkopverwarmereenheid (4) over de hendel en til hem op voor reiniging. U kunt de steunvergrendeling vervolgens laten zakken door deze opzij te schuiven (5). (zie figuur C).
- Gebruik geen vet. Niet gebruiken zonder olie. Open de klep niet als er geen olie is.

ONDERHOUD

- Repareer niet als het apparaat warm en elektrisch geladen is.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het afveegt met een doek gedrenkt in warm zeepsop.
- Vul eerst met water en maak de olietank schoon. Dit maakt het gemakkelijker om vetten en oliën te verwijderen. De ontladingsinrichting moet ook worden gereinigd.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen die krassen op het oppervlak van het apparaat kunnen veroorzaken.
- Gebruik indien nodig chemische reinigingsmiddelen.
- Maak het apparaat niet schoon met water of stoom. Als u dit wel doet, kan dit storing van elektrische installaties veroorzaken.
- Als het apparaat gedurende een lange periode niet wordt gebruikt, bedek dan de oppervlakken met een dun laagje vaseline.
- In geval van een gevaarlijke situatie met het apparaat, informeer de bevoegde service. Laat een onbevoegde persoon niet ingrijpen op de apparaten.

START (Zie figuur D)

- Zet schakelaar "6" in positie "1".
- Zet de thermostaat "7" op de gewenste temperatuur.
- Wanneer het signaallampje (8) uitgaat, heeft de olie de gewenste temperatuur bereikt. U kunt nu beginnen met koken.

SLUITEN (Zie figuur D)

- Zet de thermostaat "6" op "0".
- Stel onderbreking "7" in op "0".

BELANGRIJK

- De thermostaat is beperkt tot 230 °C, de stroom wordt afgebroken als deze om welke reden dan ook deze temperatuur bereikt. Laat de olie afkoelen om opnieuw te starten. Open vervolgens de kastdeur en druk met een dunne schroevendraaier op de metalen plaat aan de onderkant van het voorpaneel totdat u een contactgeluid hoort. Als deze veiligheidsschakelaar opnieuw start nadat de olie is opgewarmd, neemt u contact op met uw bevoegde service.

Informatie over compatibiliteit

Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd in overeenstemming met de volgende richtlijnen en normen.

 markeringsrichtlijn, 93/68 / EEG

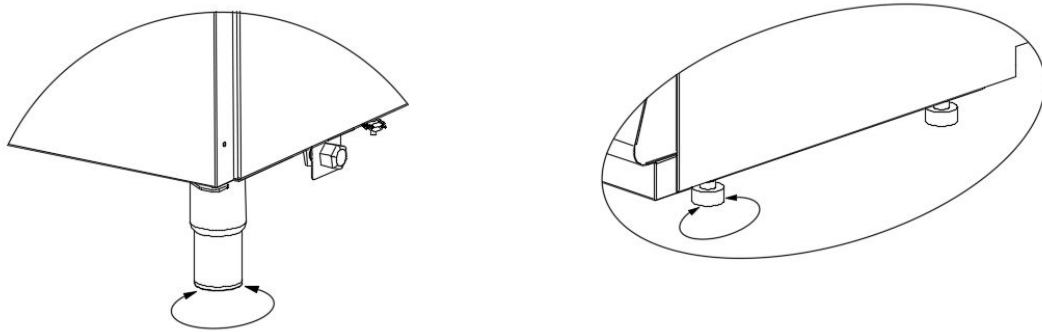
EN 60335-1:2012/AC

EN 60335-2-37:2002

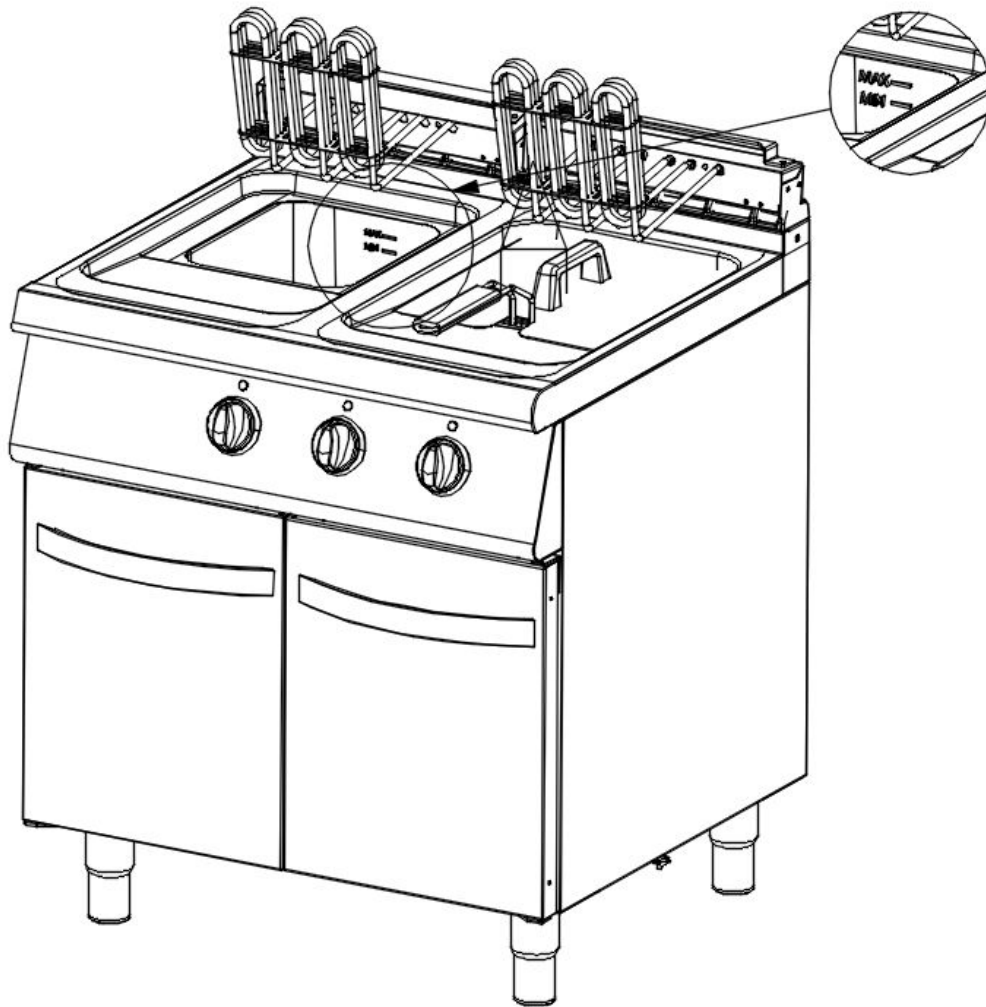
CE-gerelateerd Instructie(s):
2014/35 / EU (laagspanning)

- Aansprakelijkheidsbeperking: Alle technische informatie, bedieningsinstructies en bedienings- en onderhoudsinformatie in deze handleiding bevatten de meest actuele informatie over uw apparaat. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade of letsel veroorzaakt door het niet volgen van de instructies in deze handleiding, gebruik van het apparaat voor het beoogde doel, ongeoorloofde reparatie of aanpassing of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

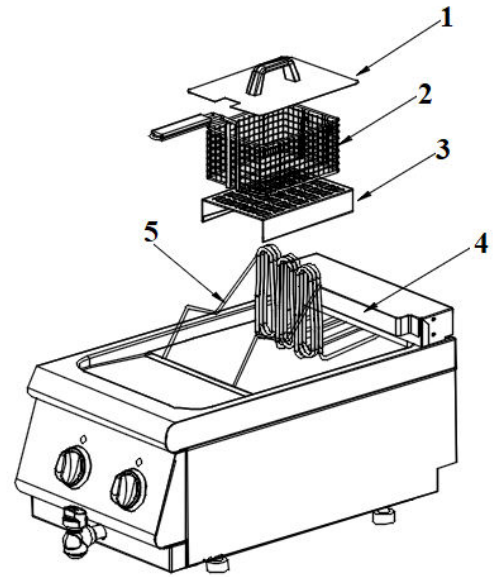
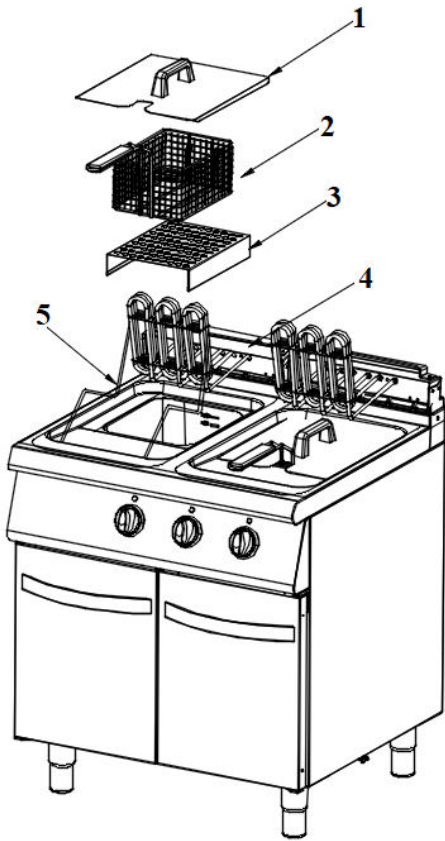
E. FIGUUR



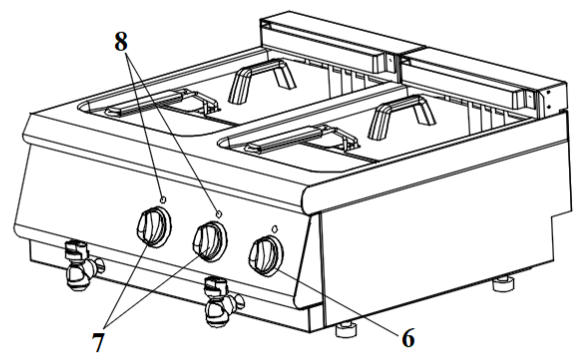
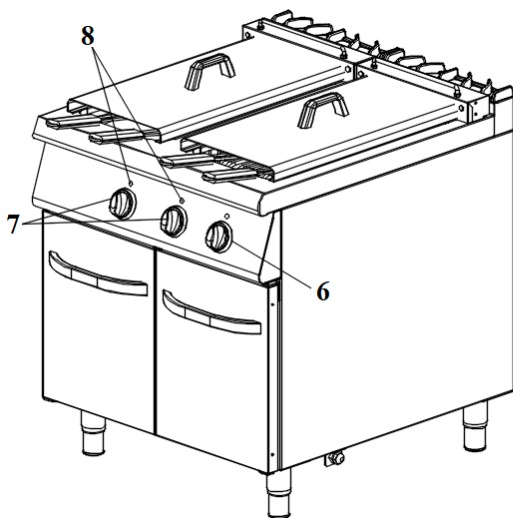
Figuur A



Figuur B



Figuur C

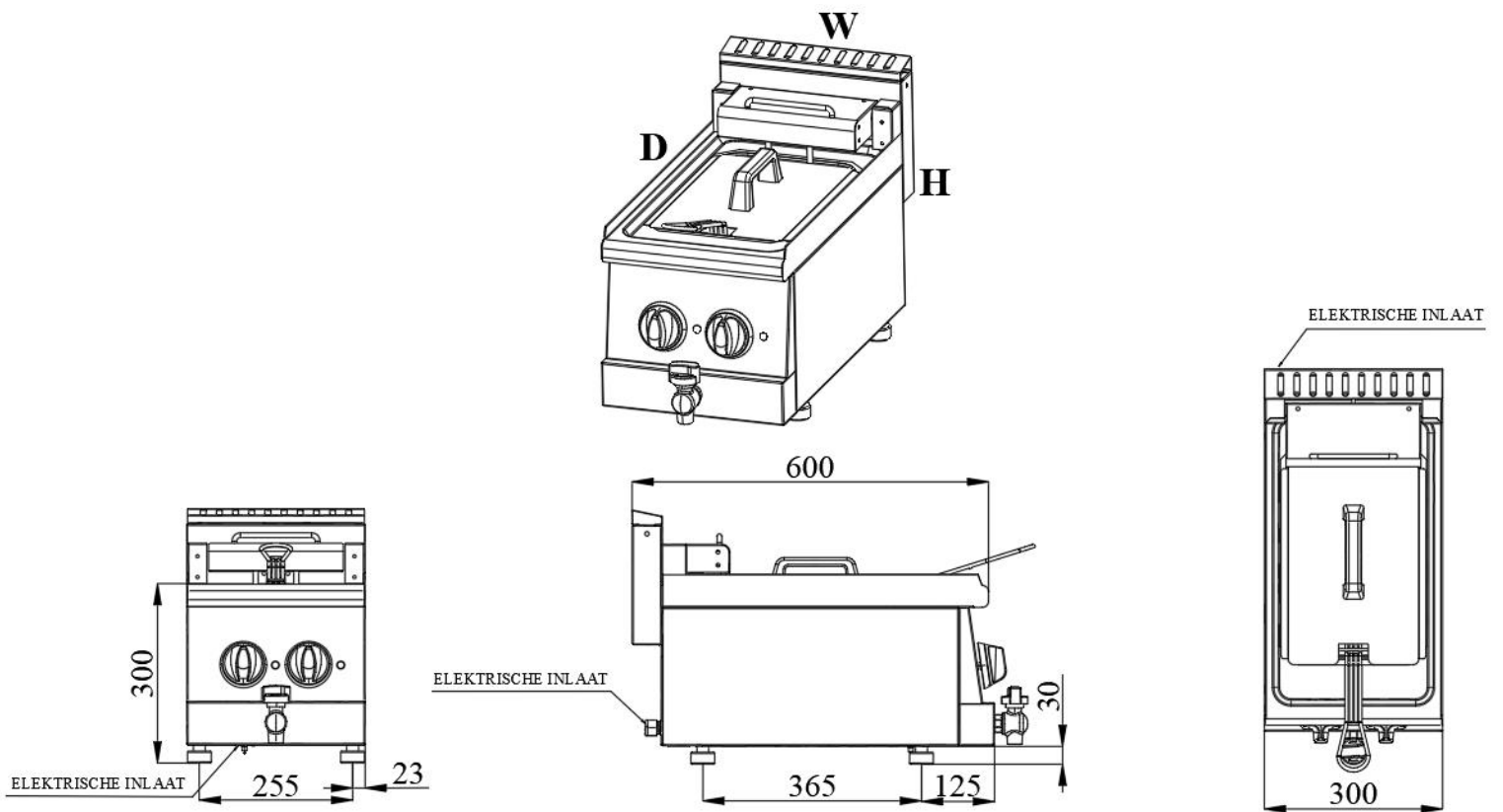


Figuur D

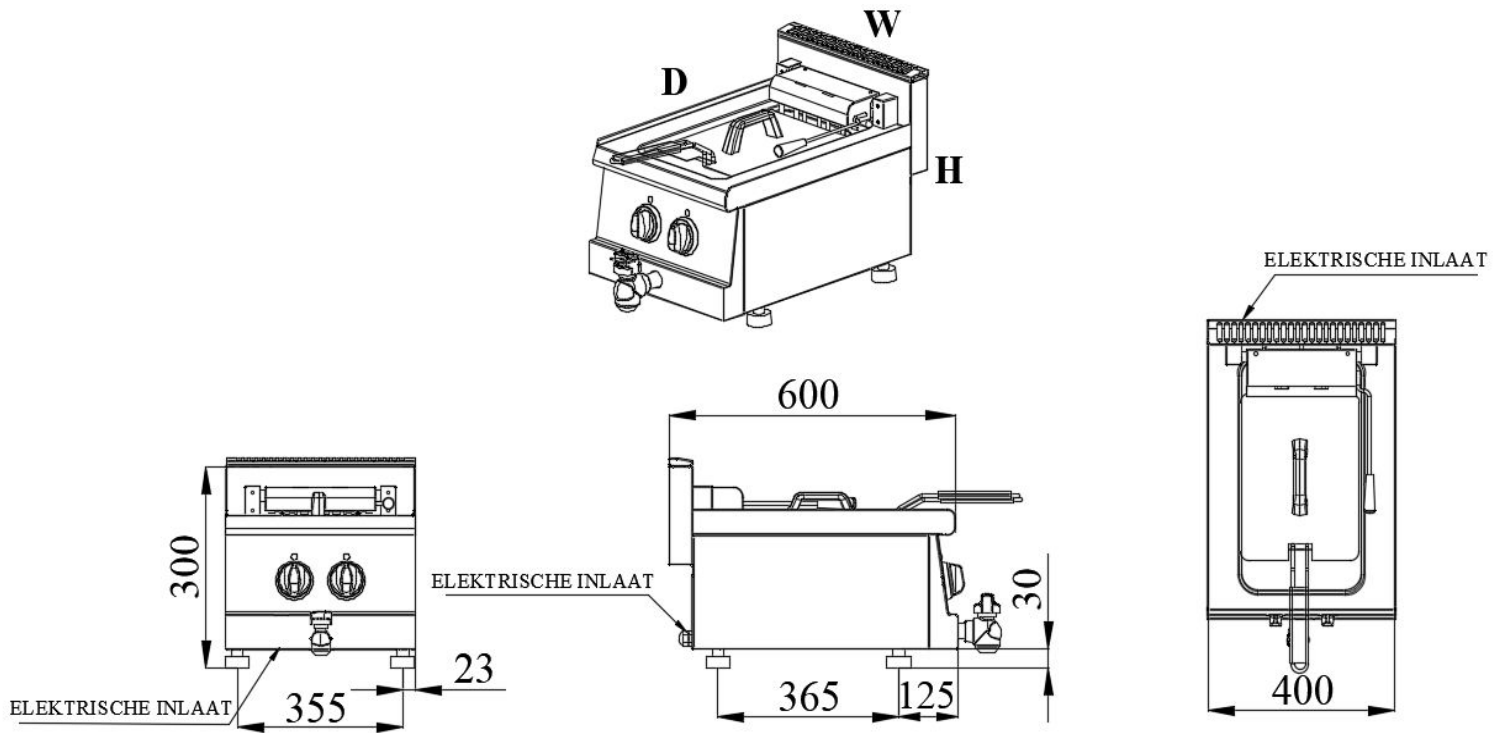
F. PRODUCTTEKENINGEN

Product	Diepte (W)	Breedte (D)	Hoogte (H)	Elektrisch e ingang	Vermog en	Kabel Compone nten	Gewicht	Volume	Capaciteit
7178.0088	300 mm	600 mm	300 mm	230V AC 1N PE	3,5 kW	3x2.5 H05RNF	17 kg	0.14 m ³	10 lt
7178.0090	400 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,5 kW	5x2.5 H05RNF	20 kg	0.18 m ³	10 lt
7178.0095	600 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	15 kW	5x4 H05RNF	34 kg	0.28 m ³	2x10 lt
7178.0520	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	14 kW	5x4 H05RNF	53 kg	0.44 m ³	18 lt
7178.0522	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	7,5 kW	5x2.5 H05RNF	53 kg	0.44 m ³	10 lt
7178.0525	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	28 kW	5x6 H05RNF	83 kg	0.90 m ³	2x18 lt
7178.0527	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	15 kW	5x4 H05RNF	81 kg	0.84 m ³	2x10 lt
7178.0285	400 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,5 kW	5x2.5 H05RNF	28 kg	0.21 m ³	10 lt
7178.0290	800 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	15 kW	5x4 H05RNF	47 kg	0.36 m ³	2x10 lt
7178.3055	400 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	18 kW	5x4 H05RNF	64 kg	0.56 m ³	22 lt
7178.3060	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	36 kW	5x6 H05RNF	94 kg	1.05 m ³	2x22 lt

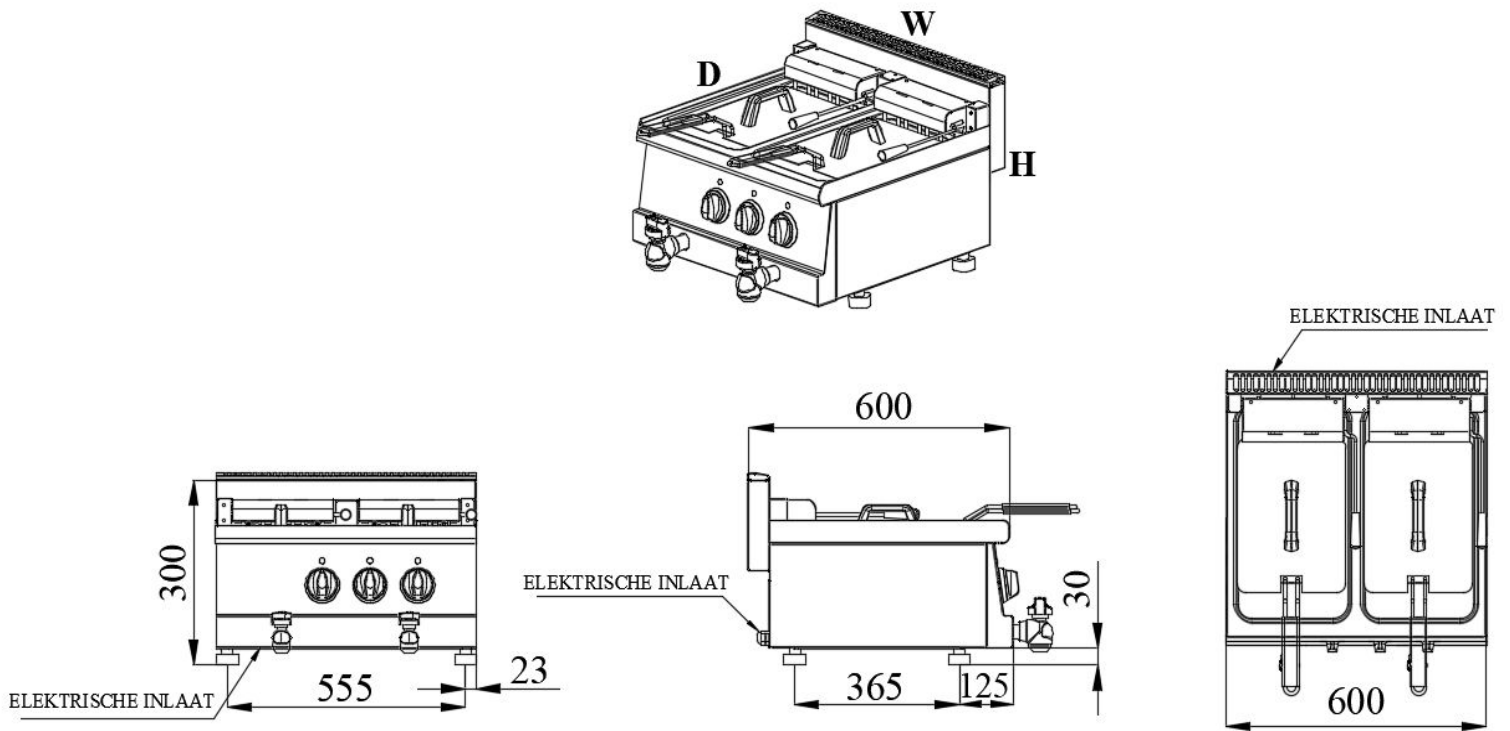
7178.0088



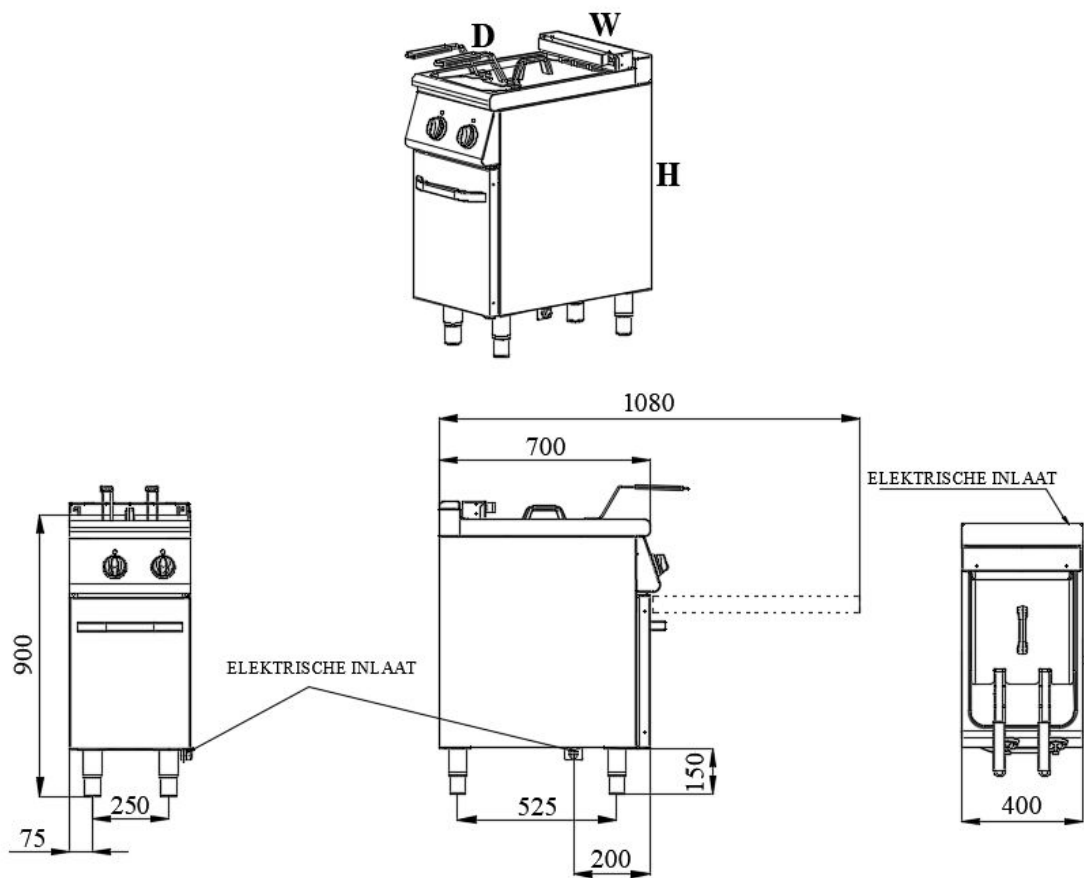
7178.0090



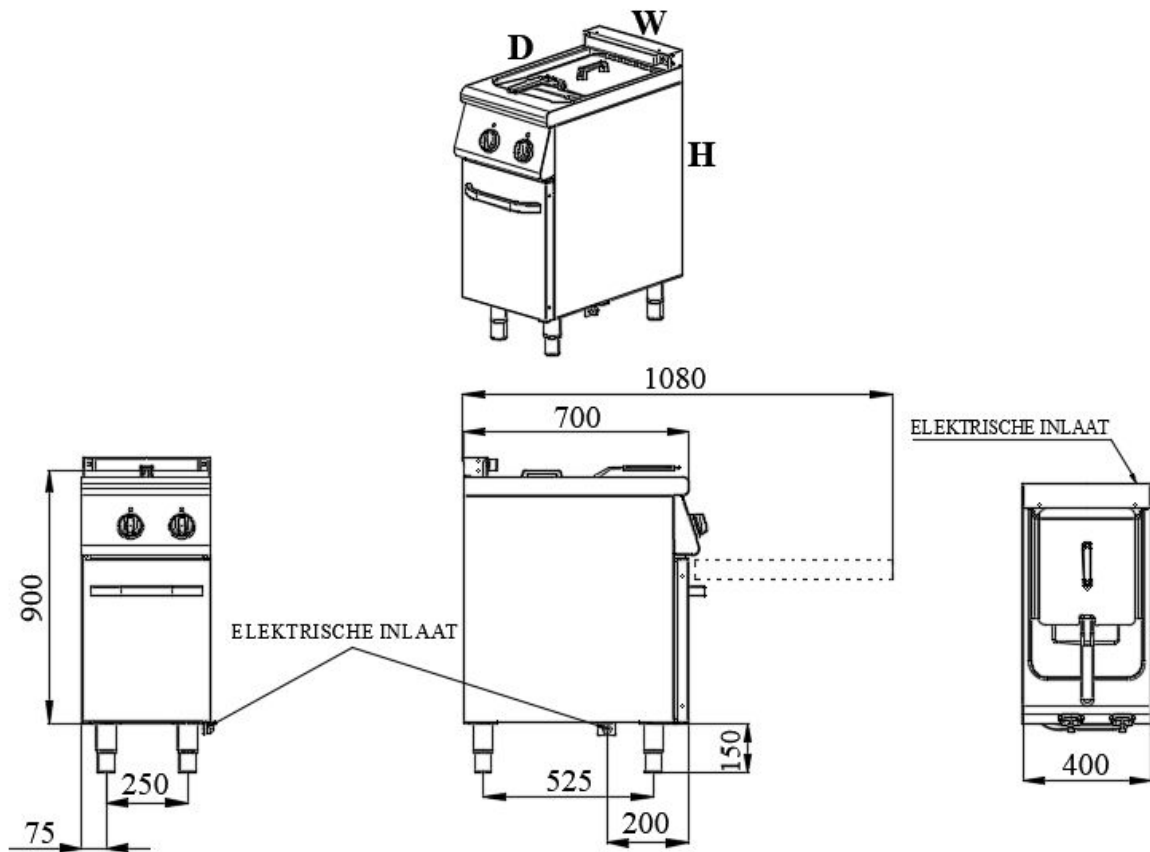
7178.0095



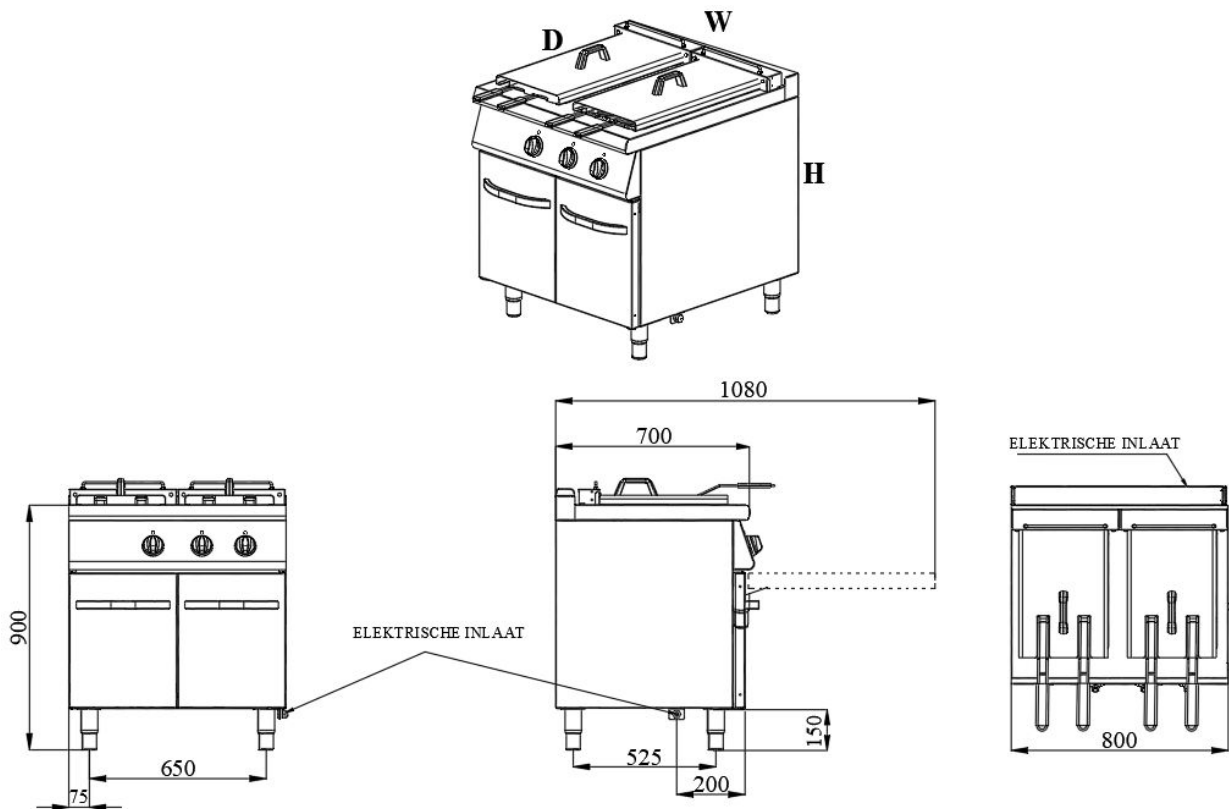
7178.0520



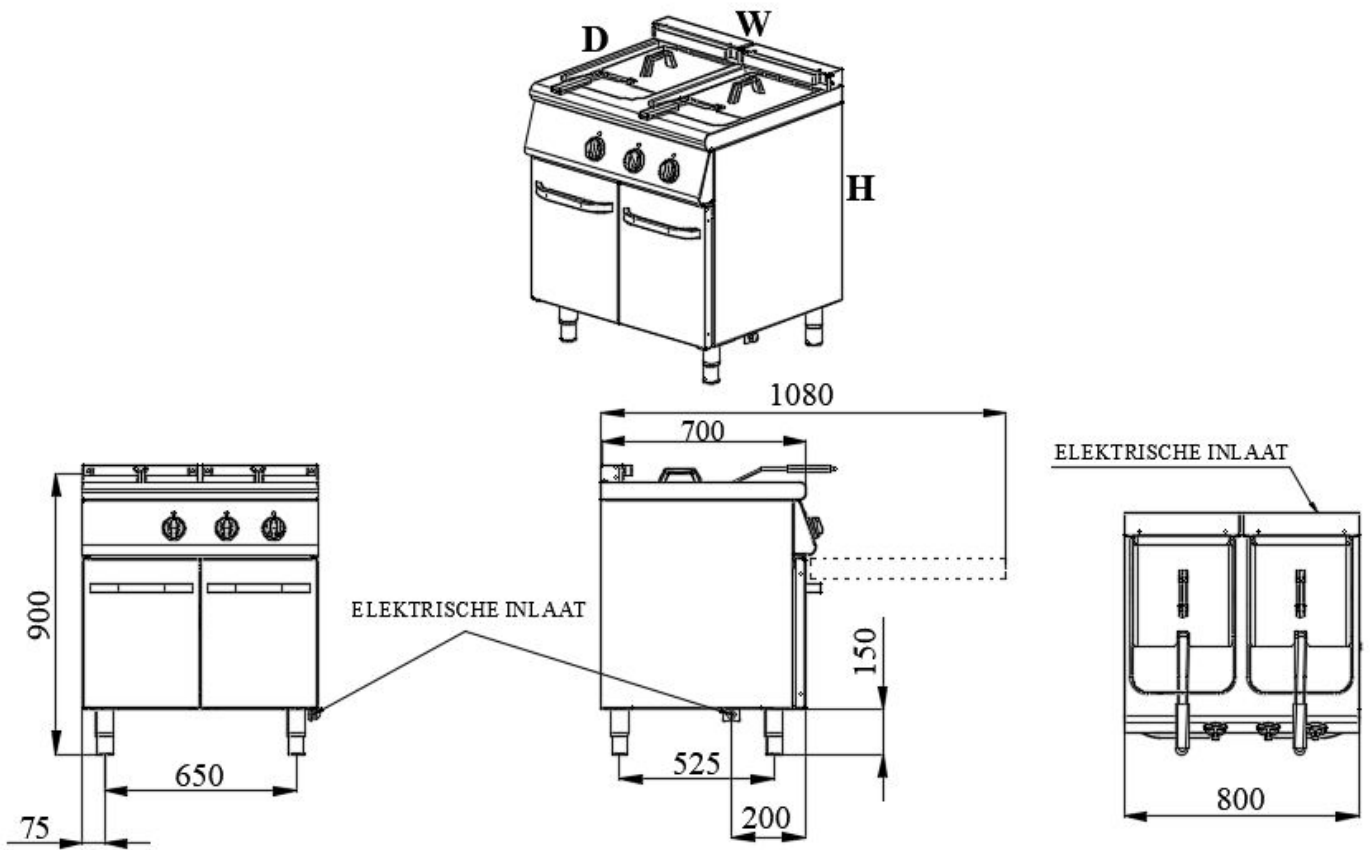
7178.0522



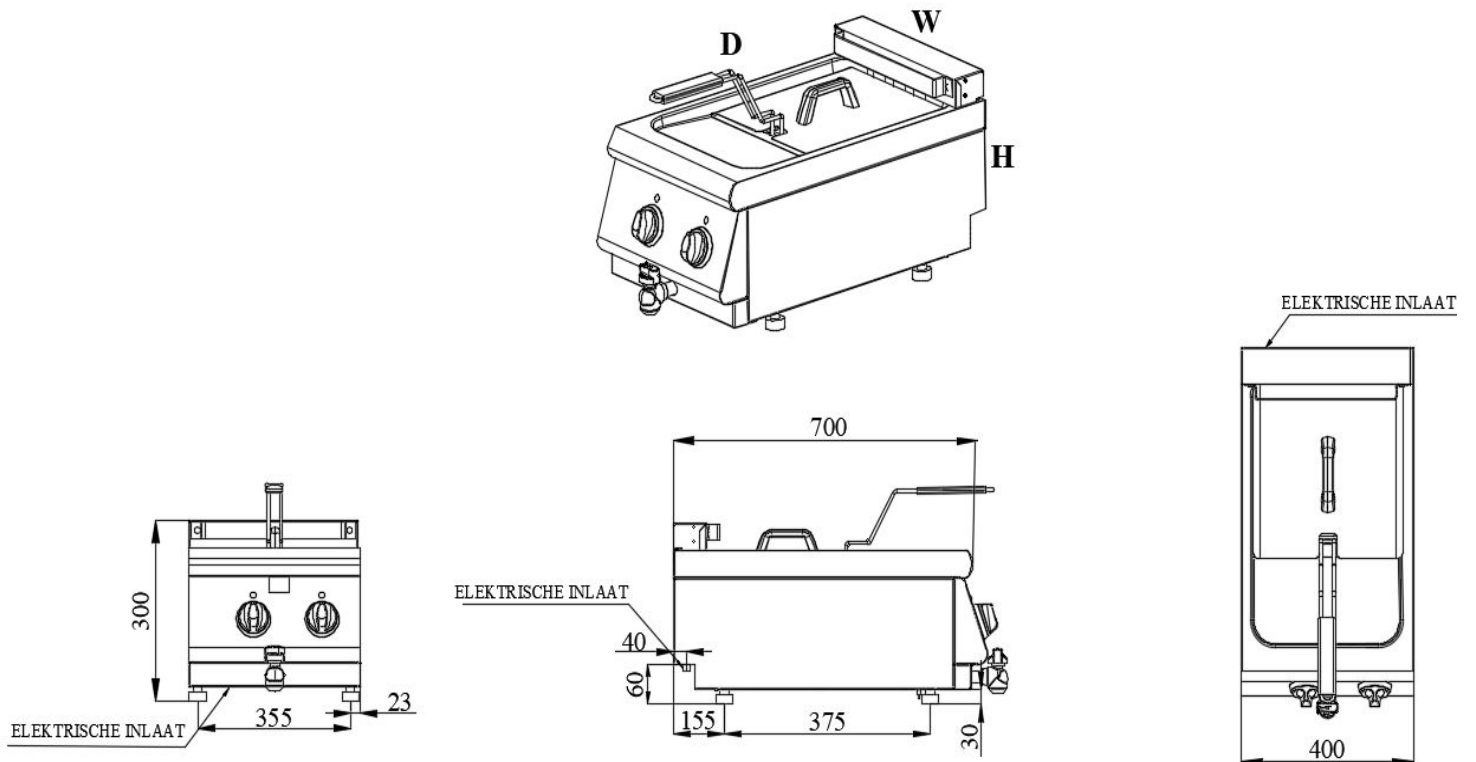
7178.0525



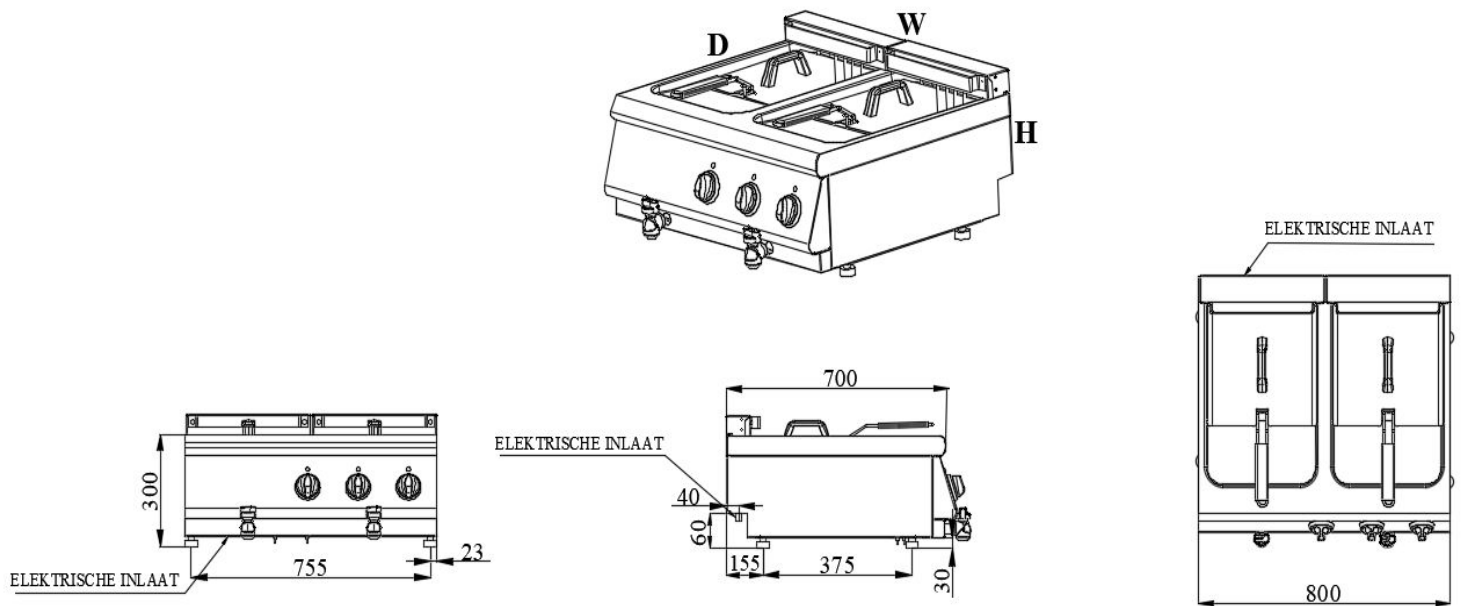
7178.0527



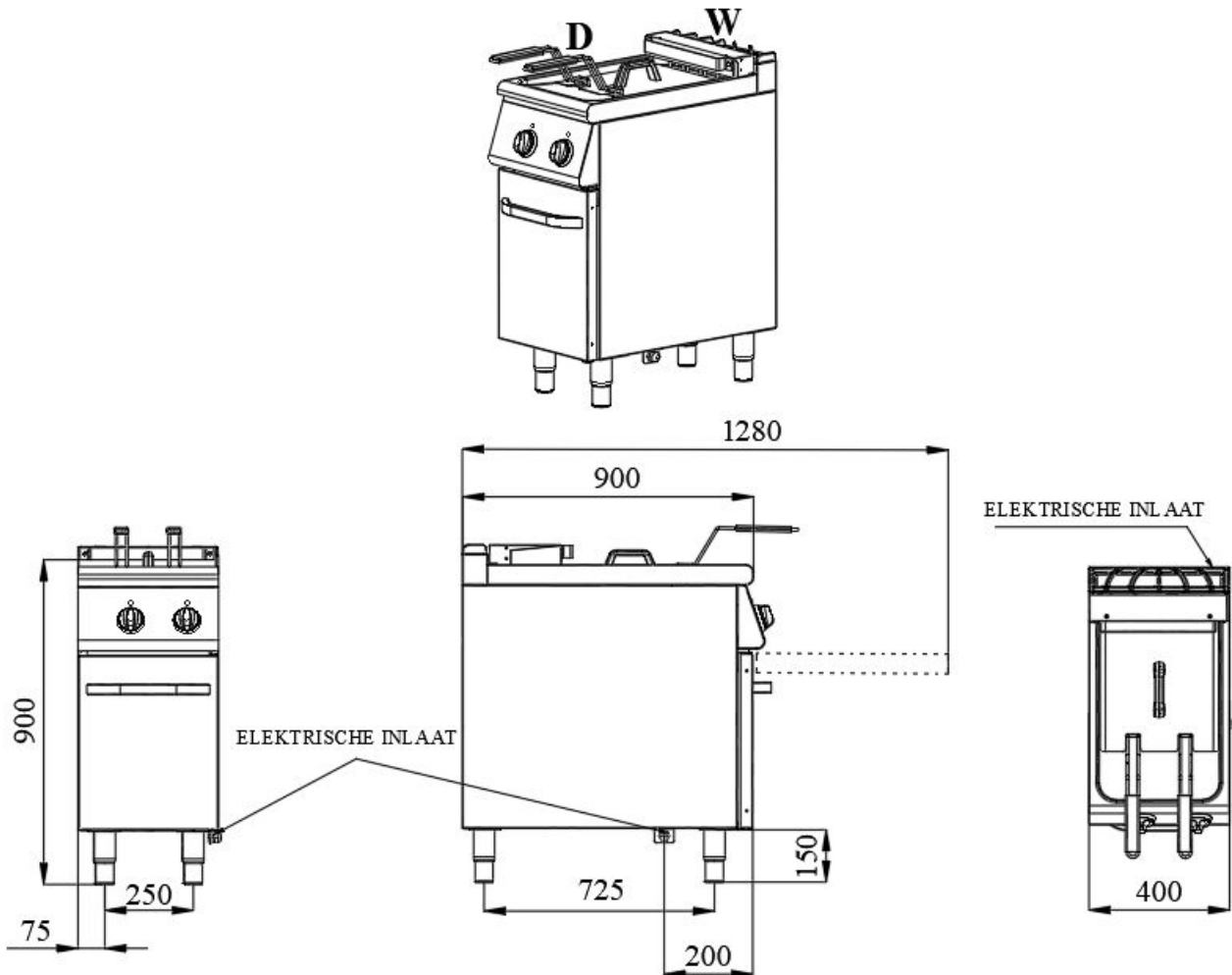
7178.0285



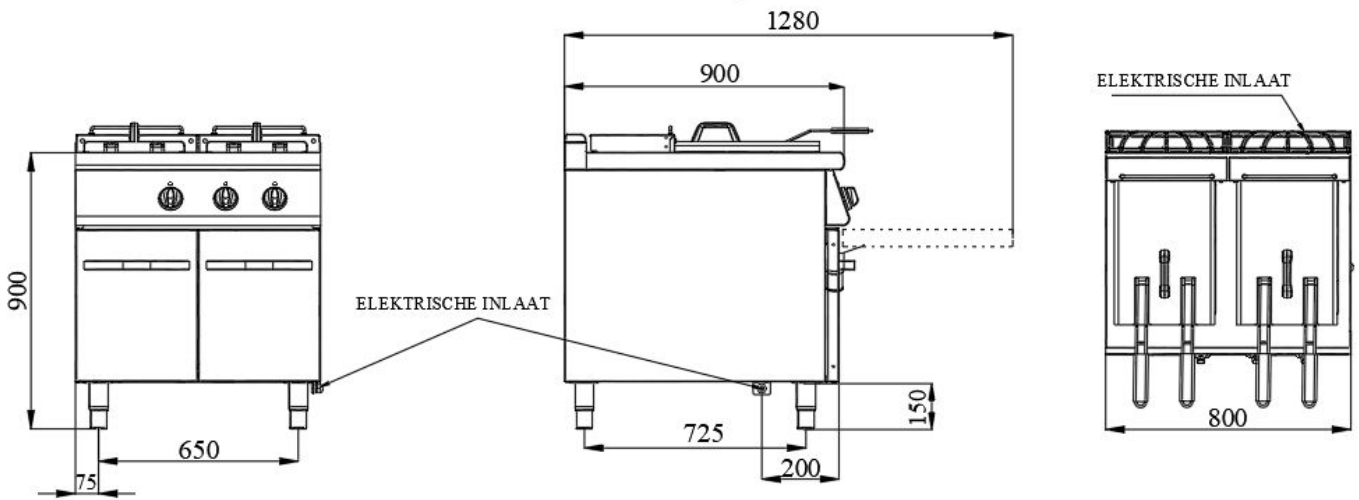
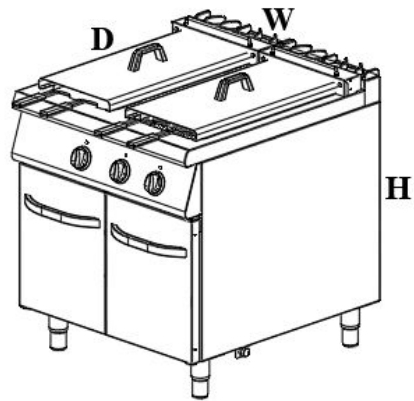
7178.0290



7178.3055

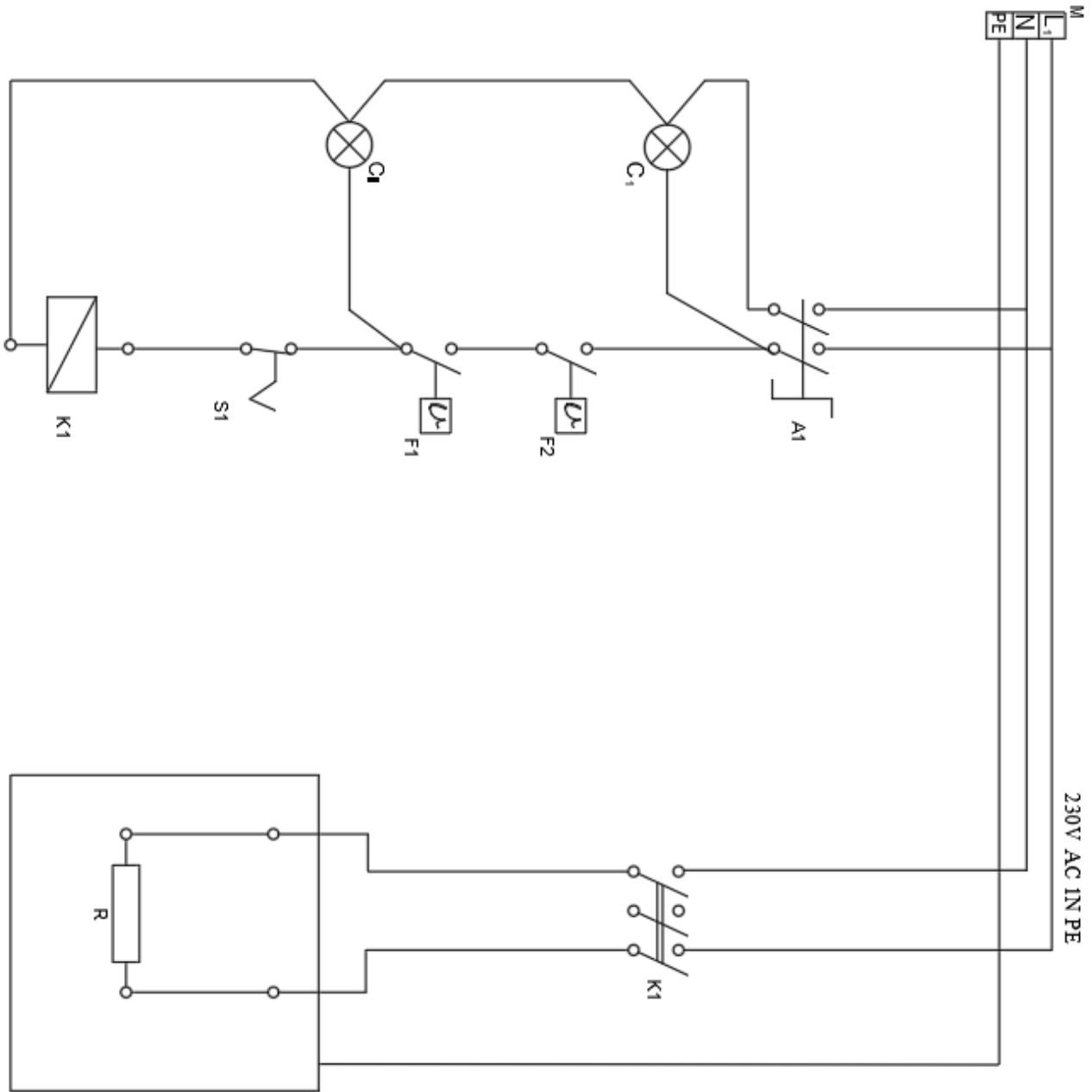


7178.3060

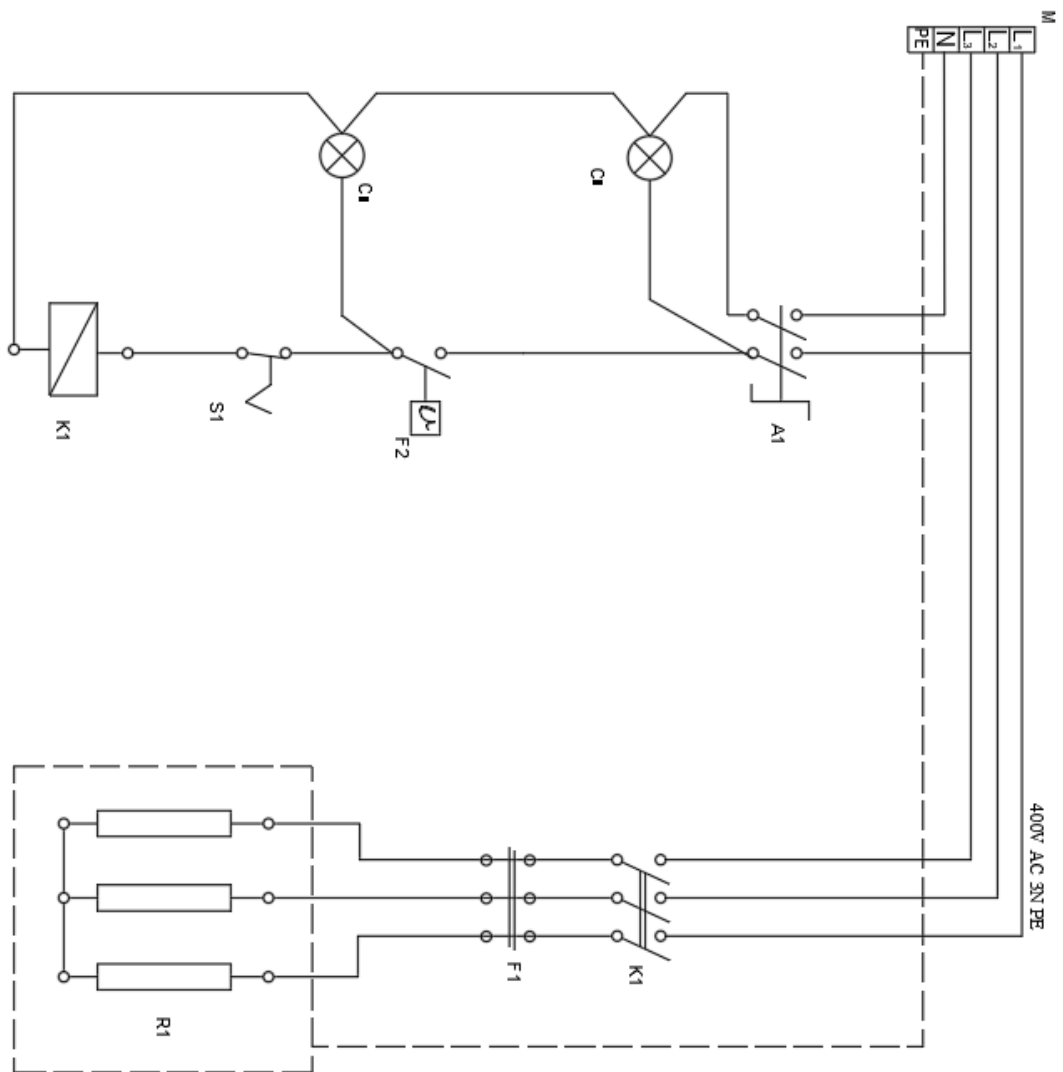


G. ELEKTRISCHE AANSLUITTEKENINGEN

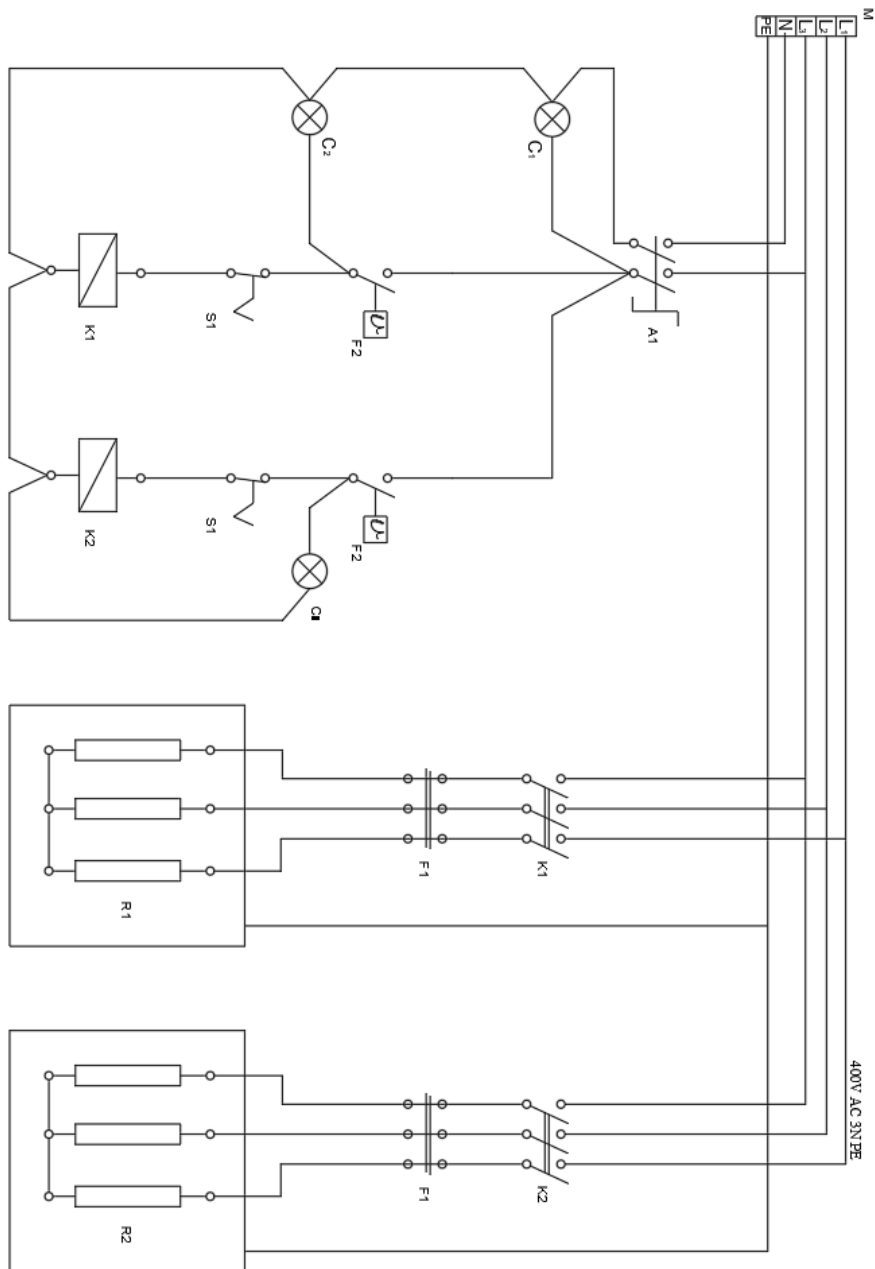
7178.0088



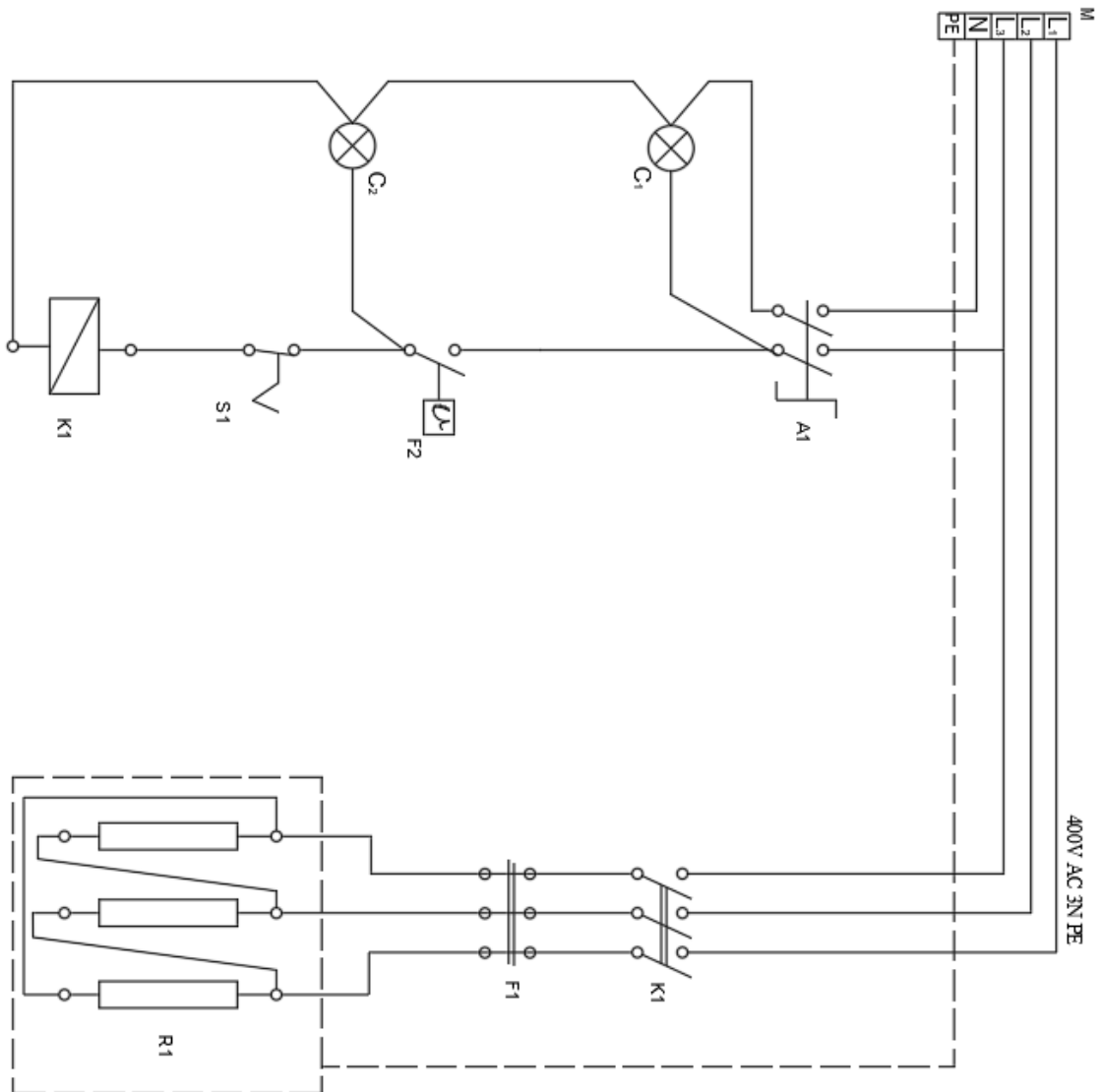
- A - HOOFDSCHAKELAAR
- F1 - VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT
- F2 - VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT
- C1, C2 - LICHTINDICATOR
- R - VERWARMING
- M - INLAATKLEEM
- S - VEILIGHEIDSSCHAKELAAR



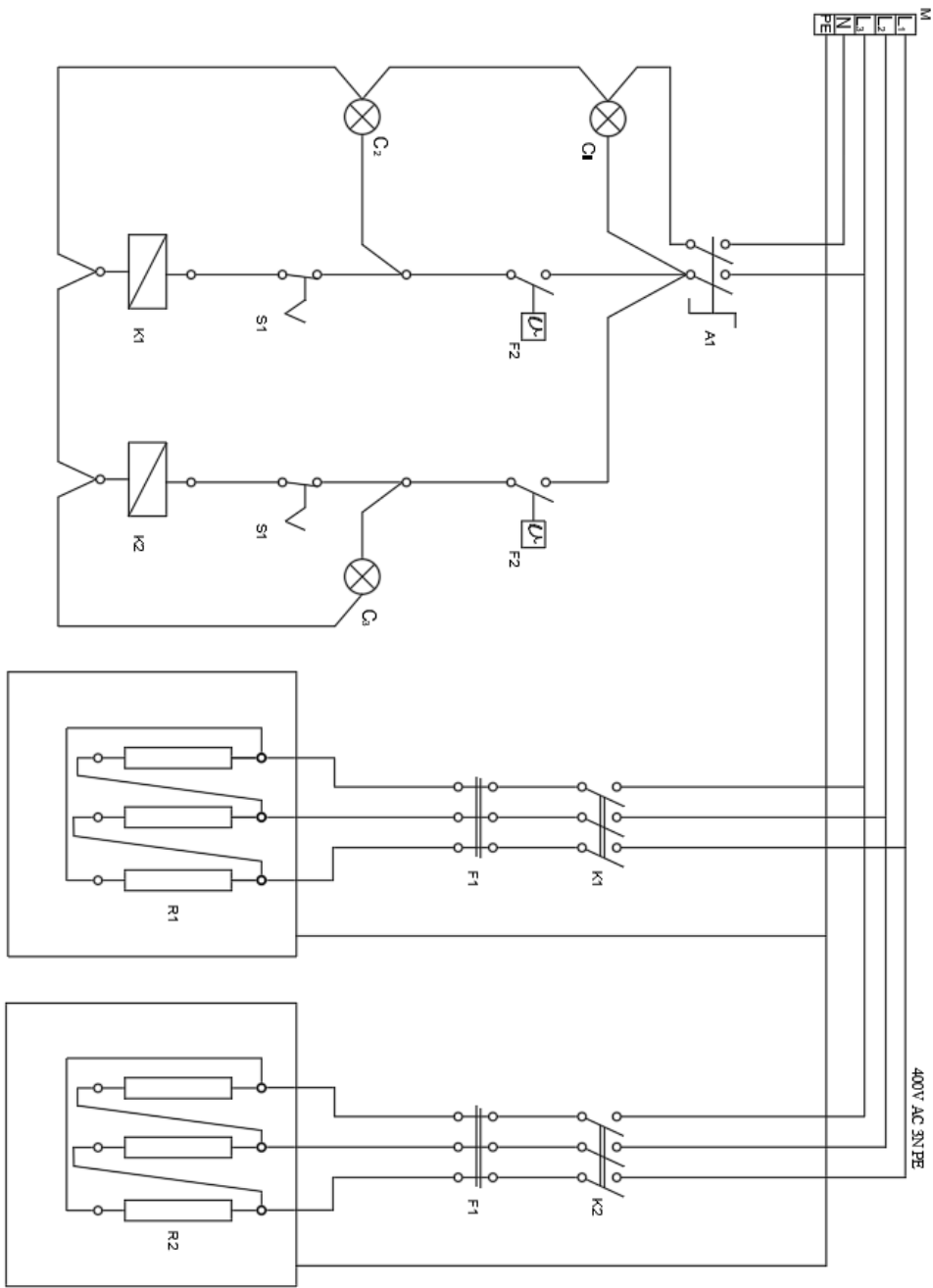
- A - HOOPDSCHAKELAAR
- F1 - ENDTHERMOSTAAT/VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT
- F2 - THERMOSTAAT/VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT
- C1, C2 - LICHTINDICATOR
- R1 - VERWARMING
- M - INLAATKLEEM
- S - VEILIGHEIDSSCHAKELAAR
- K1 - SCHAKELAAR



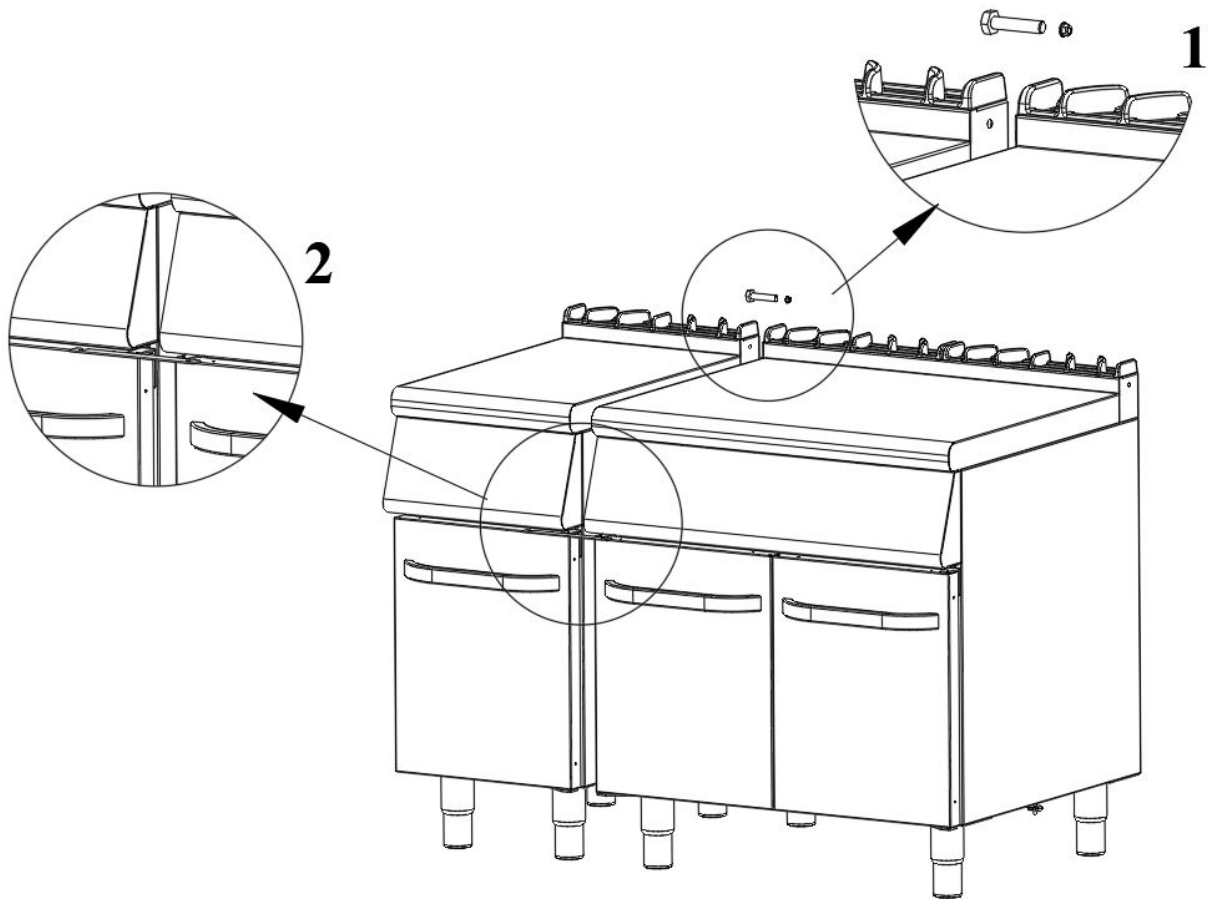
- A - HOODSCHAKELAAR
- F1 - EINDTHERMOSTAAT/VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT
- F2 - THERMOSTAAT/VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT
- C1, C2, C3 - LICHTINDICATOR
- R1, R2 - VERWARMING
- M - INLAATLEEM
- S - VEILIGHEIDSSCHAKELAAR
- K1, K2 - SCHAKELAAR



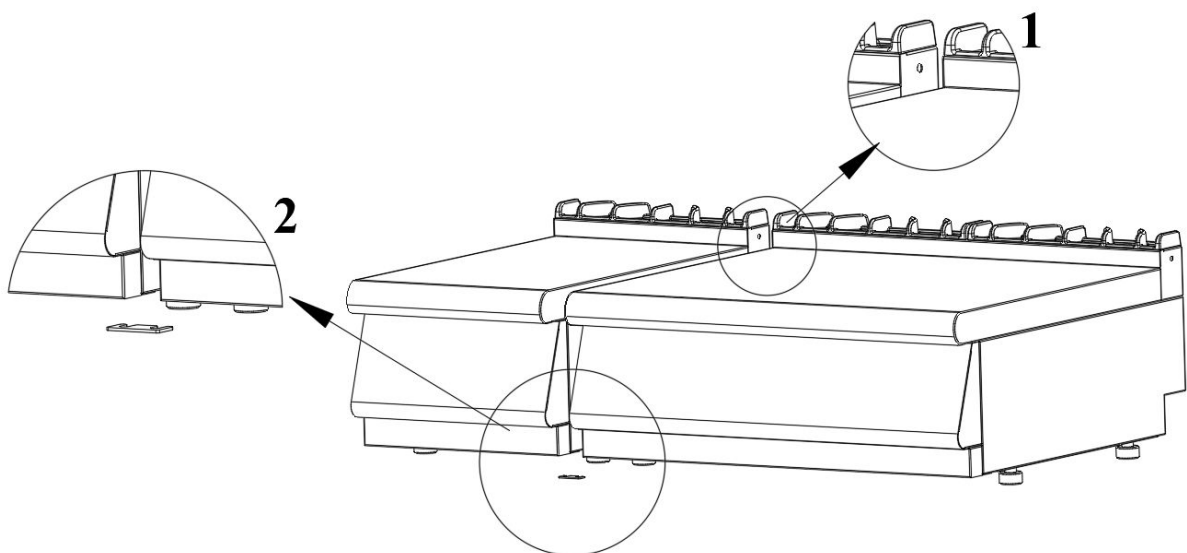
- A - HOOPDSCHAKELAAR
- F1 - EINDTHERMOSTAAT/VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT
- F2 - THERMOSTAAT/VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT
- C1, C2 - LICHTINDICATOR
- R1 - VERWARMING
- M - INLAATKLEM
- S - VEILIGHEIDSSCHAKELAAR
- K1 - SCHAKELAAR



- A - MAIN SWITCH
- F1 - LIMIT THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- F2 - THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- C1, C2, C3 - LIGHT INDICATOR
- R1, R2 - HEATER
- M - INLET CLAMP
- S - SAFETY SWITCH
- K1, K2 - CONTACTOR



SERIE 700 / 900 Bevestiging



600 / 700-S serie apparatuur bevestigings schema



Betriebs- und Wartungsanleitung

Friteuse (Elektrisch)

A. BESCHREIBUNG

Sehr geehrter Kunde,

Das von Ihnen bevorzugte COMBISTEEL -Produkt ist umwelt- und technologiefreundlich. Wir bedanken uns für Ihre Wahl.

COMBISTEEL wurde mit dem "Full Quality"- Verständnis in modernen Produktionsanlagen hergestellt.

Wichtige Sicherheitsinformationen

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Anwendungen auf.

WARNUNG:Die Geräte müssen von einem autorisierten Servicetechniker installiert werden.

WARNUNG:Das Gerät muss geerdet sein.



Weist darauf hin, dass die Gefahr von Personen- oder Sachschäden besteht.



Explosions- / Brandgefahr

- Die Installation, der elektrische Anschluss und die Wartung des Geräts müssen von einer autorisierten Fachkraft gemäß den Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.
- Die elektrischen Anschlüsse des Geräts müssen gemäß den Tabellen und Schaltplänen in diesem Handbuch erfolgen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich aus der Durchführung von Handhabungen ergeben, die nicht der Gebrauchsanweisung entsprechen, oder aus Wartungsarbeiten oder technischen Eingriffen, die von unbefugten Personen durchgeführt werden

B. PRODUCKTE


CODE	BESCHREIBUNG	SERIE
7178.0088	Elektrische Friteuse, Tischmodell, 10 Liter	600
7178.0090	Elektrische Friteuse, Tischmodell, 10 Liter	600
7178.0095	Elektrische Friteuse, Tischmodell, 2x10 Liter	600
7178.0520	Electric fryer on closed cabinet, 18 litres	700
7178.0522	Elektrofritteuse auf geschlossenem Schrank, 10 Liter	700
7178.0525	Elektrofritteuse auf geschlossenem Schrank, 2x18 Liter	700
7178.0527	Elektrofritteuse auf geschlossenem Schrank, 2x10 Liter	700
7178.0285	Elektrische Friteuse, Tischmodell, 10 Liter	700-S
7178.0290	Elektrische Friteuse, Tischmodell, 2x10 Liter	700-S
7178.3055	Elektrofritteuse auf geschlossenem Schrank, 22 Liter	900
7178.3060	Elektrofritteuse auf geschlossenem Schrank, 2x22 Liter	900

C. INSTALLATIONSANLEITUNG

Aufstellen

- Die Installation und Einstellung des Geräts muss von einem erfahrenen technischen Team durchgeführt werden.
- Stellen Sie das Gerät unter eine Abzugshaube, die für ausreichende Belüftung sorgt, um die Bildung von Gerüchen und Rauch zu verhindern.
- Stellen Sie das Gerät mindestens 10 cm von der Seitenwand oder Rückwand entfernt auf, um einen übermäßigen Temperaturanstieg zu vermeiden.
- Das Gerät sollte auf eine ebene Fläche gestellt und auf die vier einstellbaren Füße eingestellt werden. (Abbildung A)
- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Gerät. Wenn sich klebrige Rückstände auf der Oberfläche befinden, reinigen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Lassen Sie niemals brennbares Material in der Nähe des Gerätes.

Elektrischer Anschluss

- Schließen Sie das Gerät an die Elektroinstallation gemäß den elektrischen Normen des jeweiligen Landes an.
- Versorgen Sie das Gerät mit der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung.
- Schließen Sie das Gerät mit einer geeigneten automatischen Sicherung an das elektrische System an. Bringen Sie die Sicherung an einem Ort an, der im Gefahrenfall leicht zugänglich ist.
- Das Kabel, welches das Gerät mit der Stromzufuhr verbindet, muss vom Typ H05 RNF sein.
- Schließen Sie das Kabel durch die Eingangskupplung an und ziehen Sie es fest, damit sich das Kabel nicht drehen kann, bevor Sie das Netzkabel an die Netzklemme anschließen.
- Die Spannungstoleranz sollte $\pm 10\%$ nicht überschreiten.
- Der gesicherte Stromstecker ist sichtbar, wenn Sie die Frontplatte abnehmen.
- Die Stromzufuhr ist mit einem Etikett am Gerät gekennzeichnet.
- Wenn das Gerät in einer gewerblichen Küche verwendet werden soll, wenden Sie ein geeignetes Erdungssystem an. Halten Sie hier die Norm nach DIN VDE D100 Artikel 540 ein.
- Das Gerät muss geerdet sein. Der Erdungspunkt ist mit dem Symbol "" gekennzeichnet.

D. BENUTZERHINWEISE UND ZU BEACHTENDE PUNKTE

WARNUNGEN

- Achten Sie darauf, die heiße Oberfläche des Geräts nicht zu berühren!
- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und sollte nur von dafür geschultem Personal verwendet werden.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Gerichten bestimmt, verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Wenn das Gerät fehlerhaft sein sollte, schalten Sie den Hauptschalter aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Nutzen Sie für Wartungsarbeiten nur autorisierte Kundendienststellen und verwenden Sie Originalersatzteile.
- Reinigen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die Oberflächen, insbesondere die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Oberflächen.
- Bei der ersten Inbetriebnahme tritt kurzzeitig Rauch und ein leichter Geruch aus dem Gerät aus. Der Rauch und der leichte Geruch sind die Folgen, die durch Isoliermaterialien wie Öl usw. auf Metalloberflächen verursacht werden. Dies ist nicht gefährlich und wird sich von selbst auflösen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Öl oder unter der Mindestmenge Öl (Abb. B).
- Schließen Sie das Ablassventil, bevor Sie Öl einfüllen.
- Füllen Sie das Öl bis zum Höchststand ein, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Tauschen Sie das Speiseöl in regelmäßigen Abständen aus, bevor es seine Eigenschaften verliert. Dies verhindert verbrannte und verkohlte Ablagerungen auf der Heiz- und Ölfachoberfläche.

- Füllen Sie neues Öl nach wenn es auf den Mindeststand fällt. Der minimale und maximale Ölstand sind im Ölfach markiert. (Abbildung B)
- Legen Sie keine vereiste oder nicht aufgetaute Lebensmitteln ein.
- Zur Reinigung heben Sie die schwenkbare Heizgruppe (4) mit dem Griff an. Sie können es dann absenken, indem Sie die Stützklinke (5) zur Seite schieben. (Abb. C)
- Verwenden Sie kein Fett. Nicht ohne Öl verwenden. Öffnen Sie das Ventil nicht, wenn kein Öl vorhanden ist.

WARTUNG

- Warten Sie das Gerät nicht wenn es heiß und an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Wischen Sie das Gerät vor dem vollständigen Abkühlen mit einem in warmes Seifenwasser getauchten Tuch ab.
- Füllen Sie zuerst Wasser ein und reinigen Sie das Ölfach. Dies erleichtert das Entfernen von Fetten und Ölen. Die Entleerungsvorrichtung ist ebenfalls zu reinigen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Kratzer auf der Geräteoberfläche verursachen könnten.
- Verwenden Sie wenn erforderlich chemische Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser- oder Dampfdruck. Andernfalls kann es zu einem Ausfall des elektrischen Widerstands kommen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, decken Sie die Oberflächen mit einer dünnen Schicht Vaselineöl ein.
- Bei gefährlichen Situationen mit dem Gerät unverzüglich den autorisierten Kundendienst benachrichtigen. Lassen Sie niemals unbefugte Personen in das Gerät eingreifen.

START (Abbildung D)

- Bringen Sie den Schalter "6" auf "1".
- Stellen Sie den Thermostat "7" auf die gewünschte Temperatur ein.
- Wenn die Signalleuchte (8) erlischt, hat das Öl die gewünschte Temperatur erreicht. Jetzt können Sie mit dem Garen beginnen.

ABSCHALTEN (Abbildung D)

- Stellen Sie den Thermostat "6" auf die Position "0".
- Stellen Sie den Schalter "7" auf "0".

WICHTIG

Der Thermostat ist auf 230° C begrenzt, der Strom wird abgeschaltet, wenn er aus irgendeinem Grund diese Temperatur erreicht. Bevor Sie neustarten lassen Sie das Öl abkühlen. Öffnen Sie dann die Schranktür und drücken Sie mit einem dünnen Schraubendreher auf den roten Knopf auf dem Blech unten an der Frontplatte, bis Sie ein Kontaktgeräusch hören. Wenn dieser Sicherheitsschalter nach dem Aufwärmen des Öls erneut startet, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Informationen zur Kompatibilität

Dieses Gerät wurde gemäß den folgenden Richtlinien und Normen entwickelt und hergestellt.



Kennzeichnungsrichtlinie 93/68 / EEC

EN 60335-1:2012/AC

EN 60335-2-37:2002

CE-bezogene Richtlinie(n):
2014/35 / EU (Niederspannung)

- Haftungsbeschränkung: Alle technischen Informationen, Bedienungsanleitungen sowie Informationen über den Betrieb und Wartung in diesem Handbuch enthalten die neuesten Informationen zu Ihrem Gerät. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch, die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts, nicht autorisierte Reparaturen oder Änderungen oder die Verwendung von nicht vom Hersteller genehmigten Ersatzteilen verursacht wurden.

E. ABBILDUNG

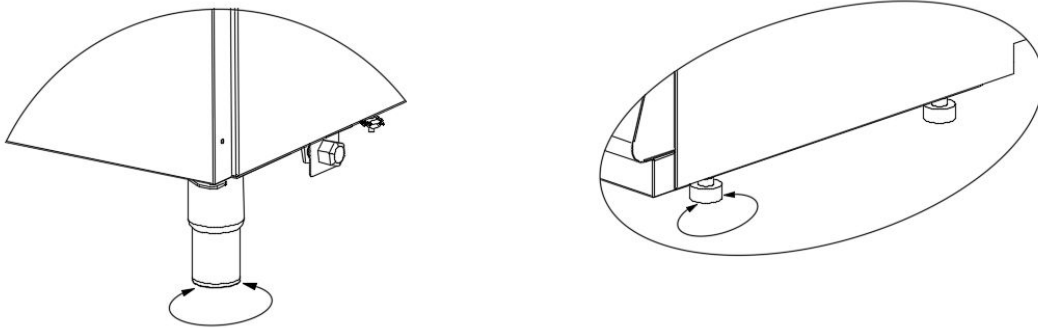


Abbildung A

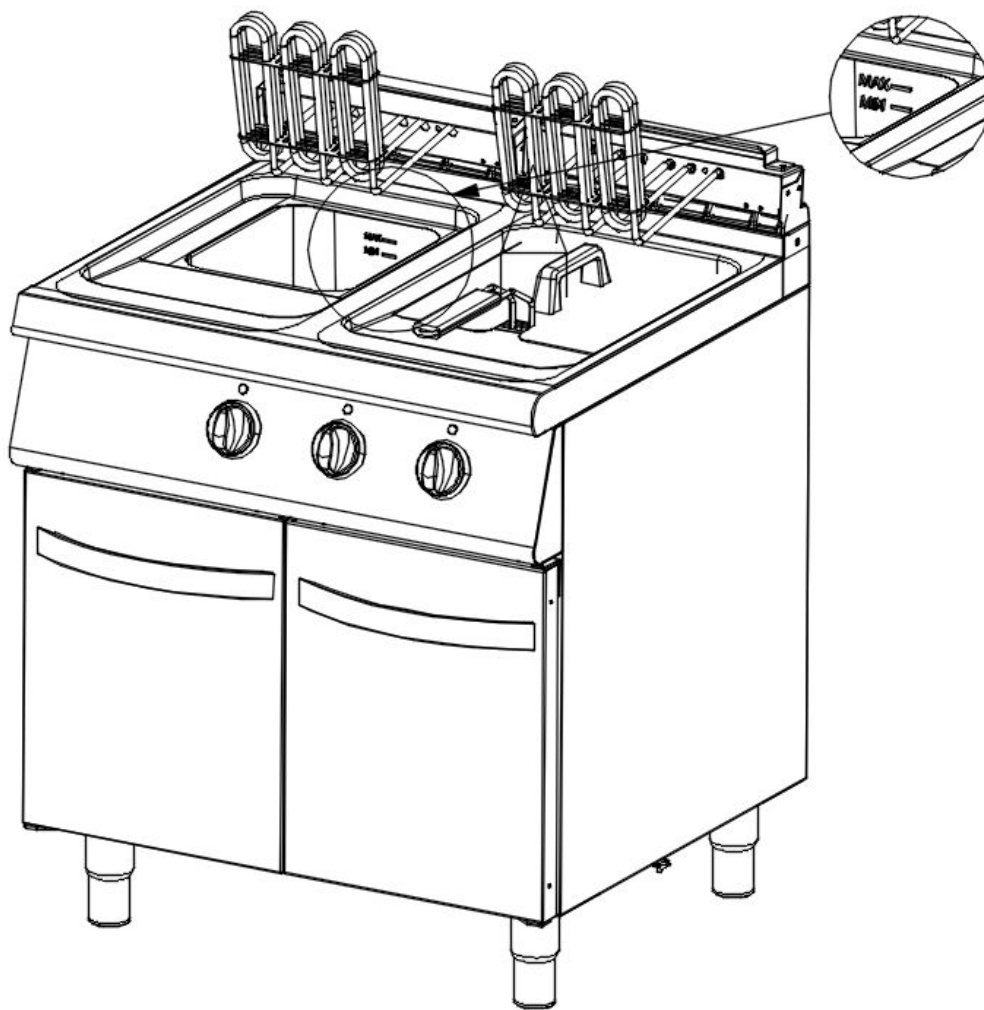


Abbildung B

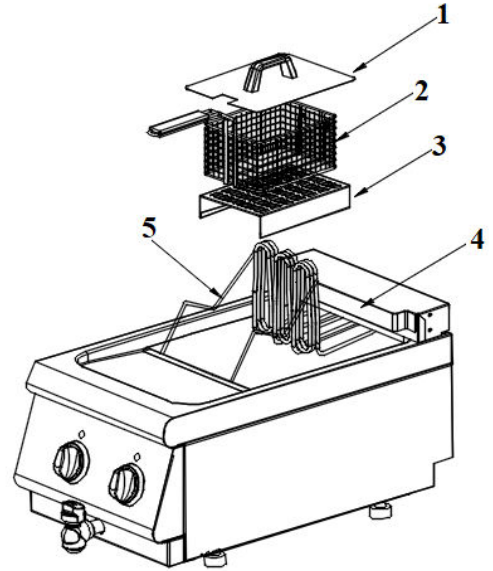
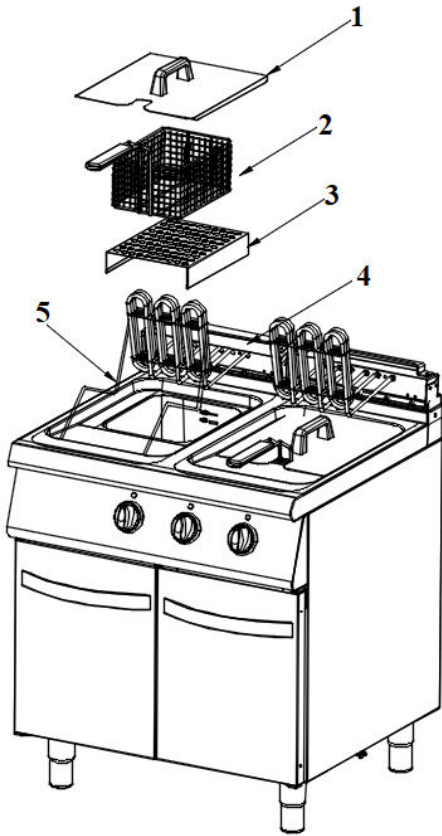


Abbildung C

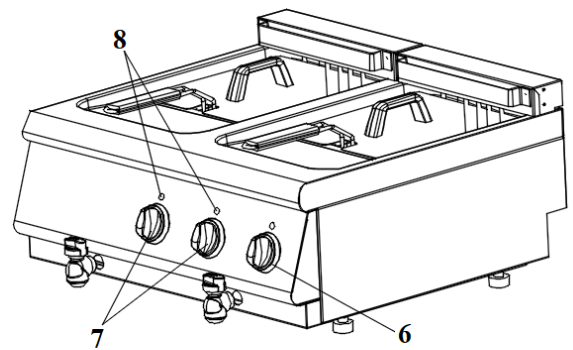
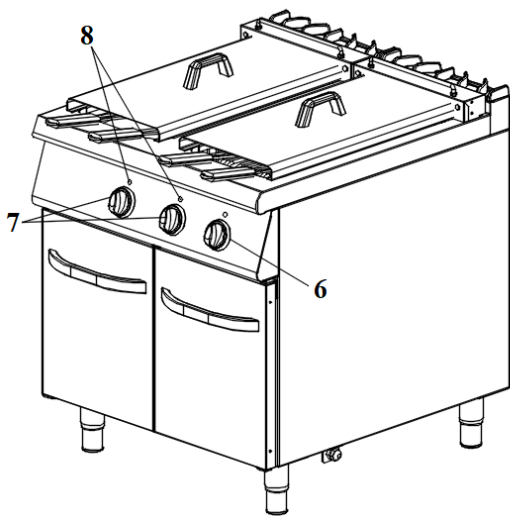
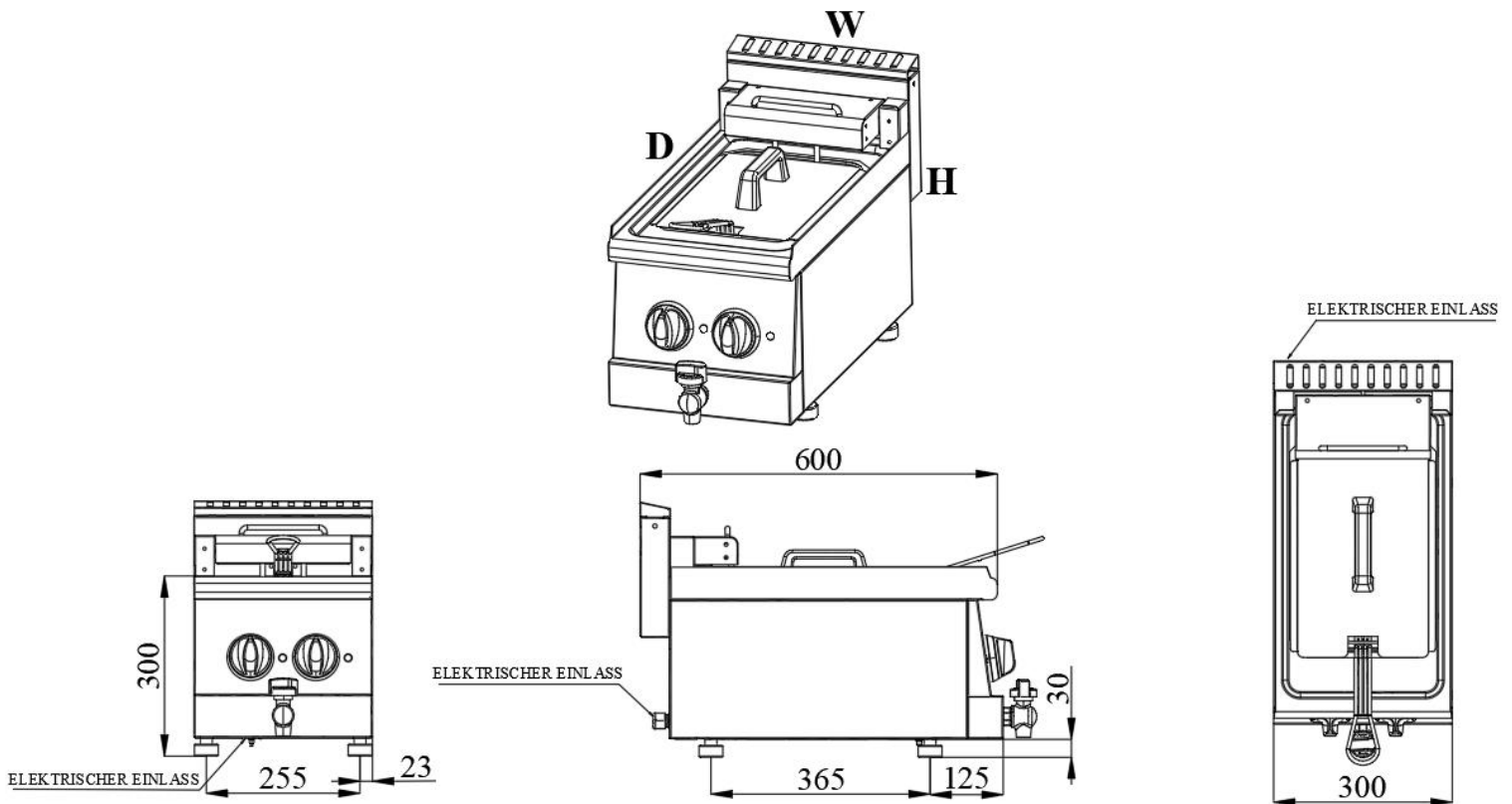


Abbildung D

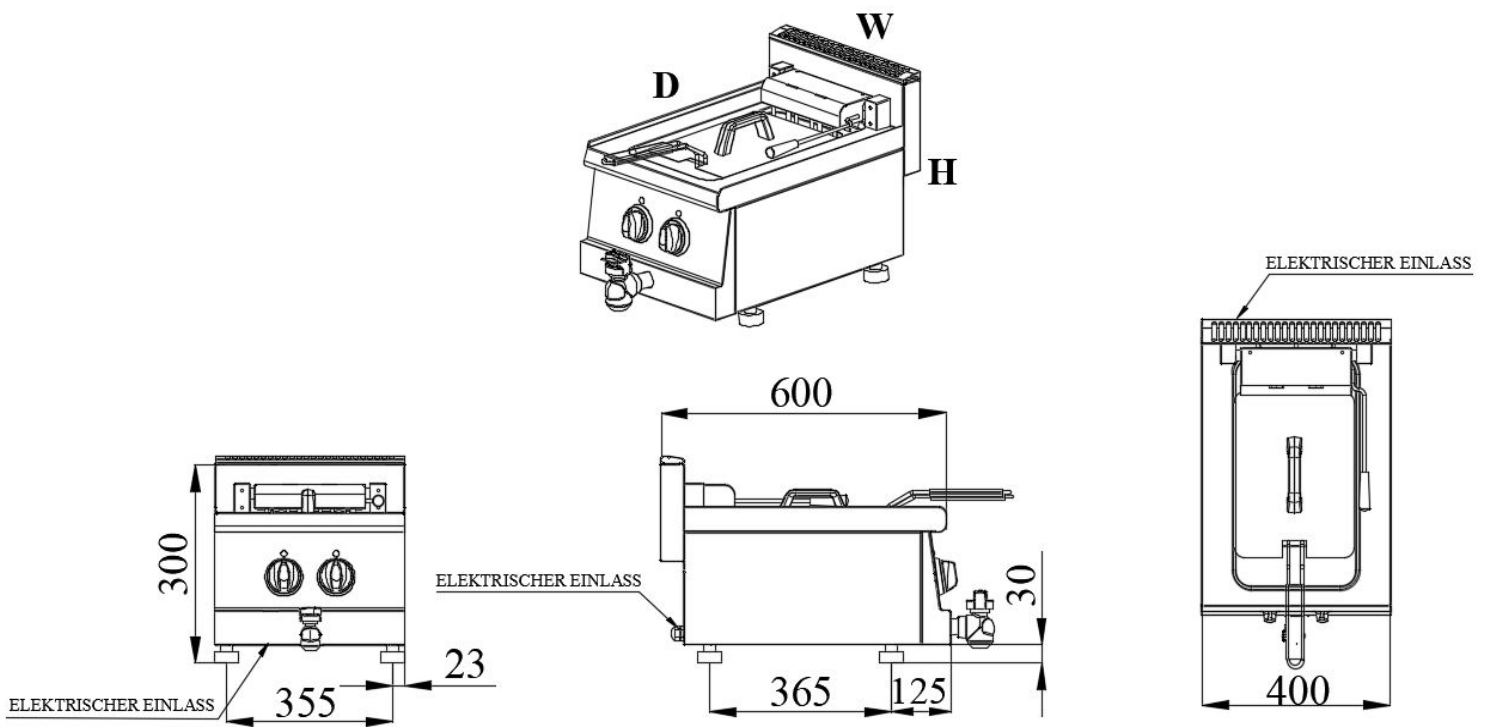
F. PRODUKTZEICHNUNGEN

Produkt	Breite (W)	Tiefe (D)	Höhe (H)	Stromzufuhr	Leistung	Verkabelung	Gewicht	Volumen	Kapazität
7178.0088	300 mm	600 mm	300 mm	230V AC 1N PE	3,5 kW	3x2.5 H05RNF	17 kg	0.14 m ³	10 lt
7178.0090	400 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,5 kW	5x2.5 H05RNF	20 kg	0.18 m ³	10 lt
7178.0095	600 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	15 kW	5x4 H05RNF	34 kg	0.28 m ³	2x10 lt
7178.0520	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	14 kW	5x4 H05RNF	53 kg	0.44 m ³	18 lt
7178.0522	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	7,5 kW	5x2.5 H05RNF	53 kg	0.44 m ³	10 lt
7178.0525	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	28 kW	5x6 H05RNF	83 kg	0.90 m ³	2x18 lt
7178.0527	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	15 kW	5x4 H05RNF	81 kg	0.84 m ³	2x10 lt
7178.0285	400 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,5 kW	5x2.5 H05RNF	28 kg	0.21 m ³	10 lt
7178.0290	800 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	15 kW	5x4 H05RNF	47 kg	0.36 m ³	2x10 lt
7178.3055	400 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	18 kW	5x4 H05RNF	64 kg	0.56 m ³	22 lt
7178.3060	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	36 kW	5x6 H05RNF	94 kg	1.05 m ³	2x22 lt

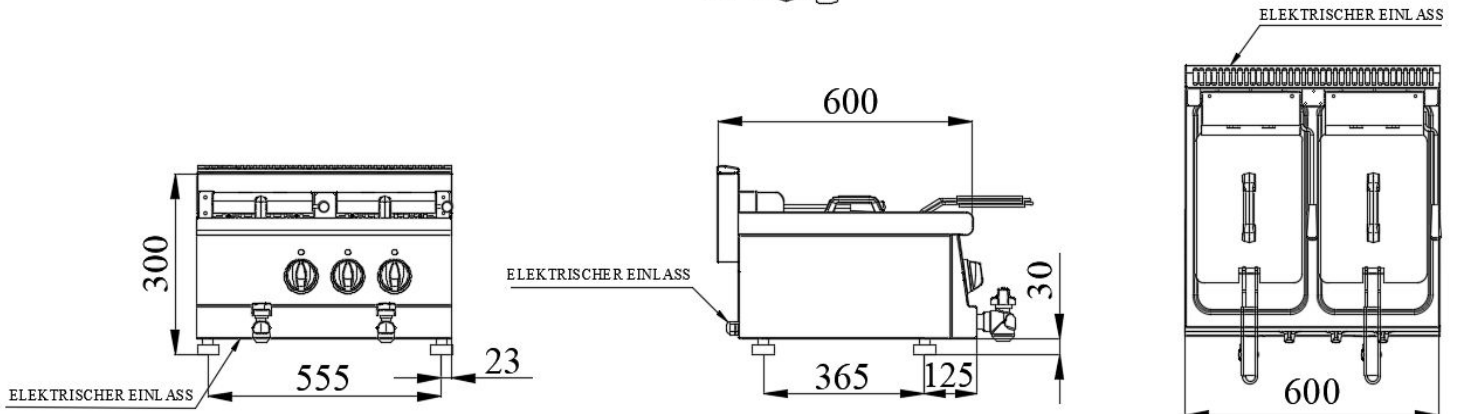
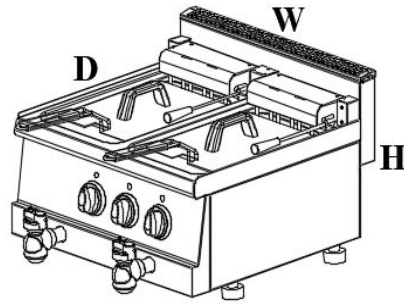
7178.0088



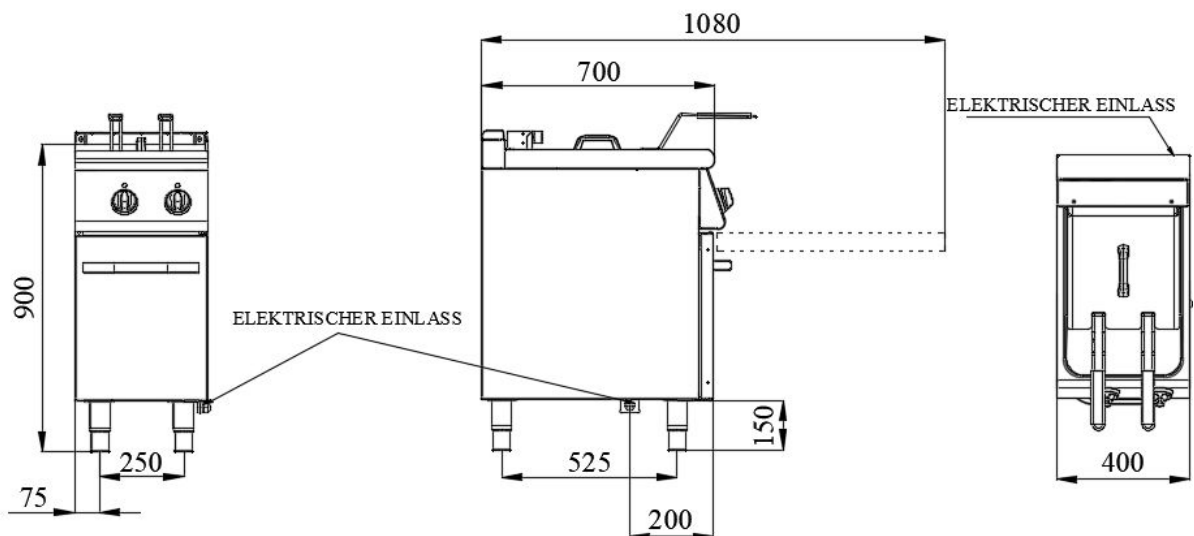
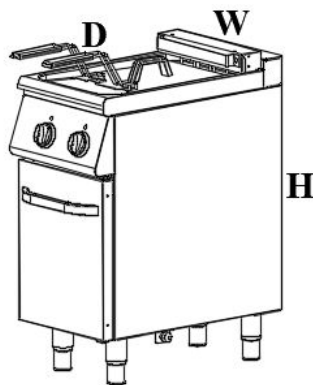
7178.0090



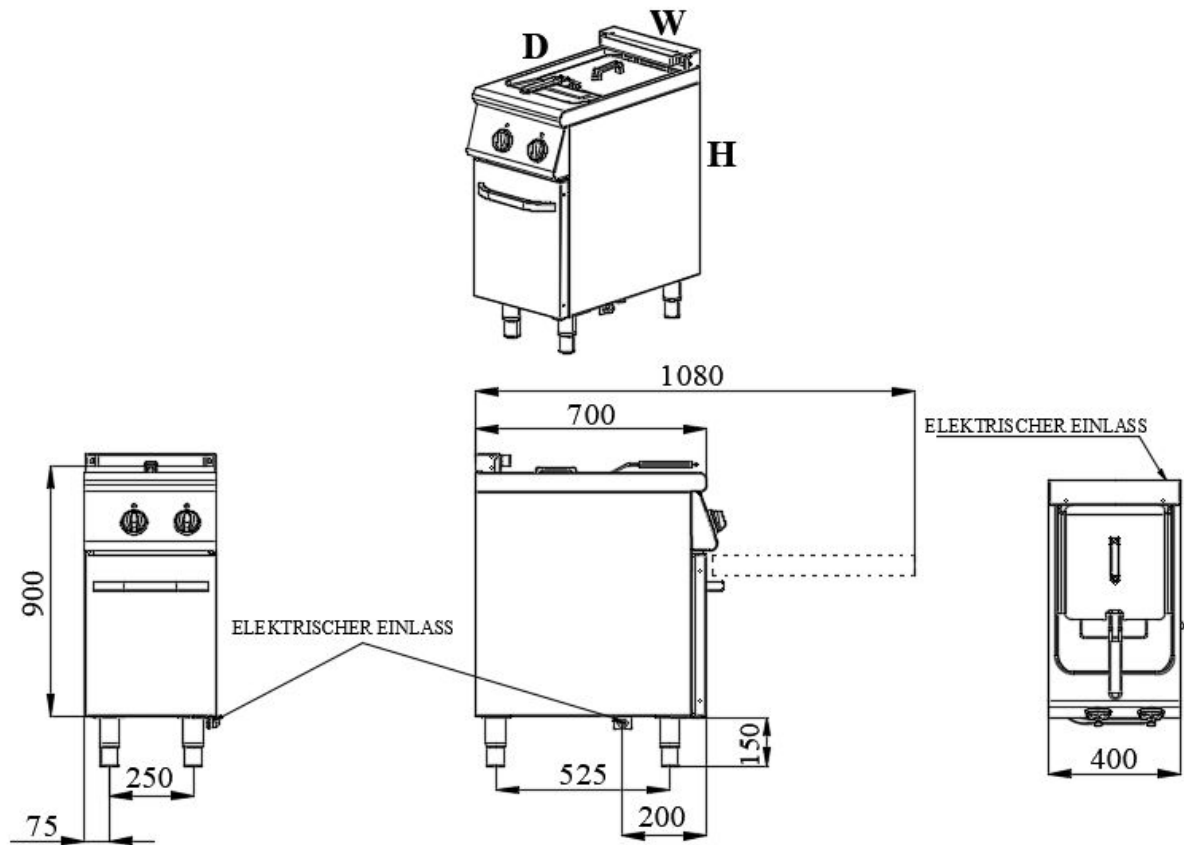
7178.0095



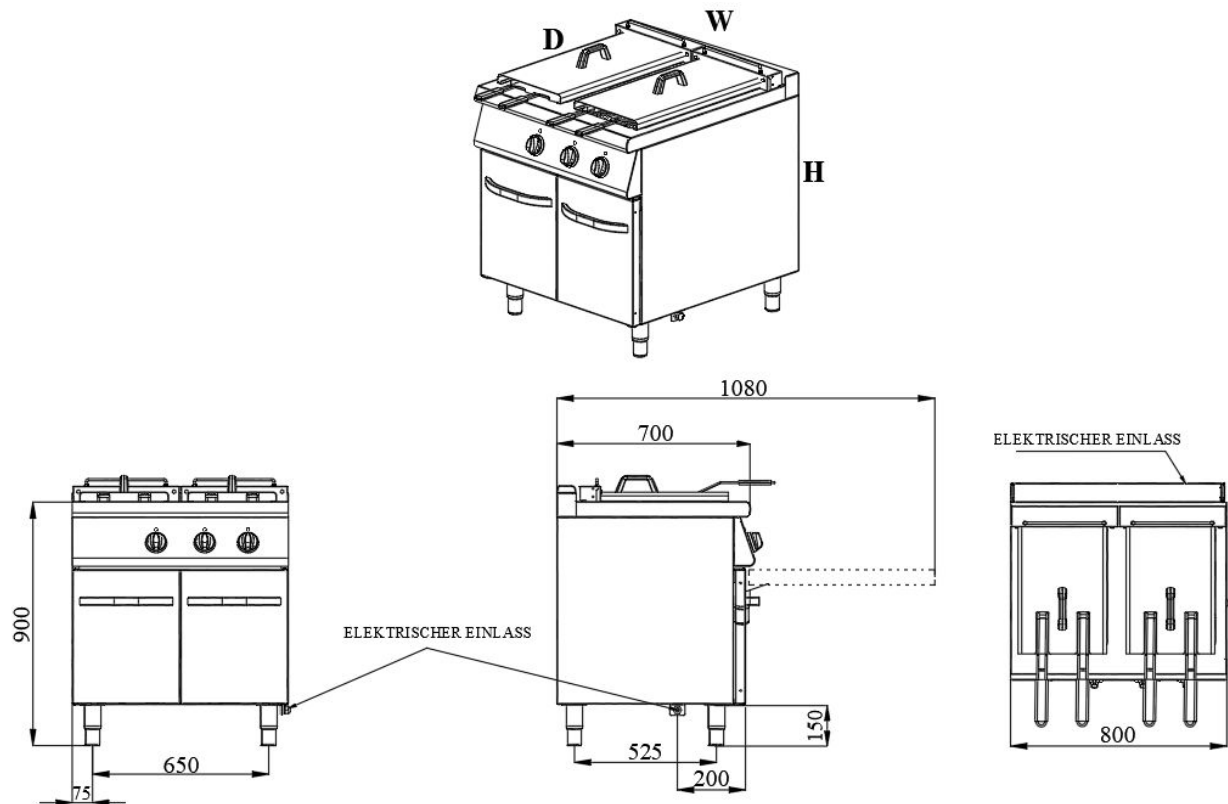
7178.0520



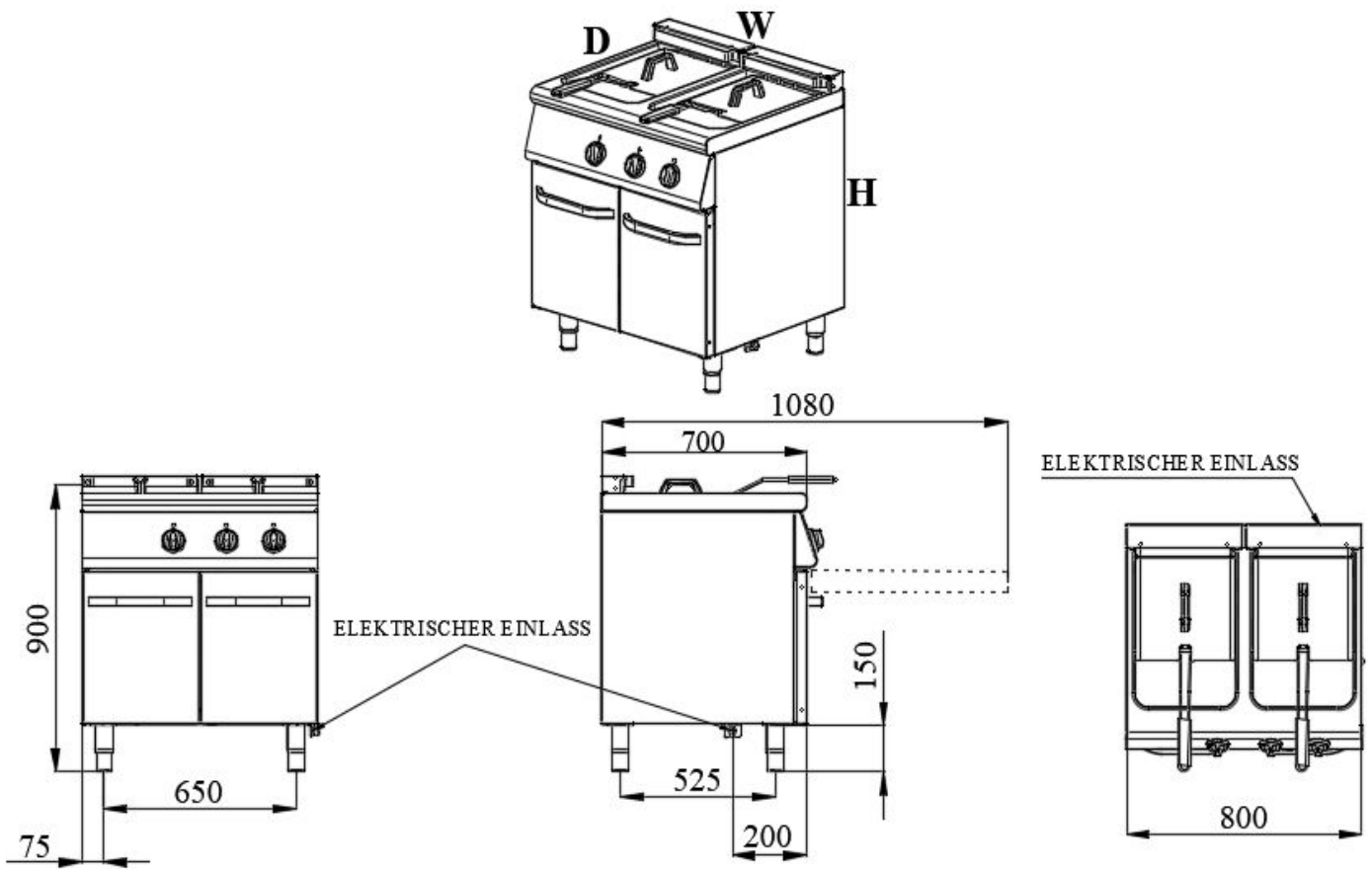
7178.0522



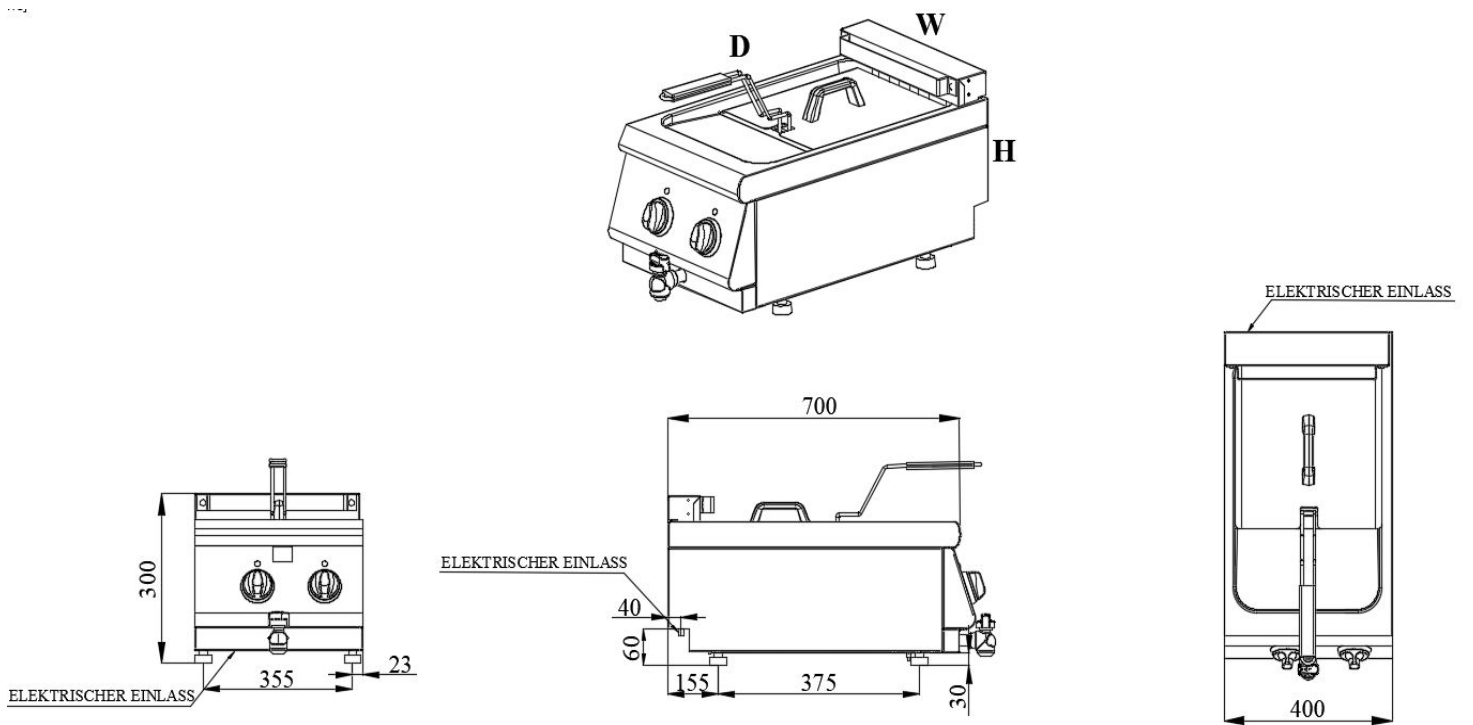
7178.0525



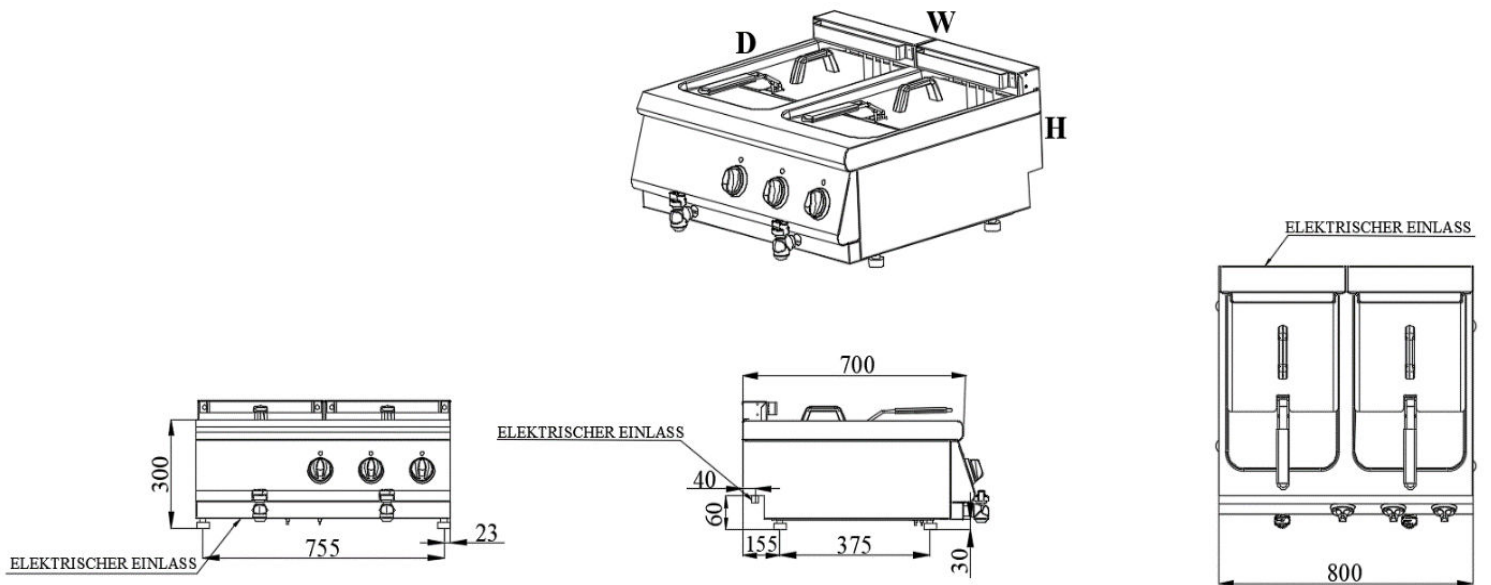
7178.0527



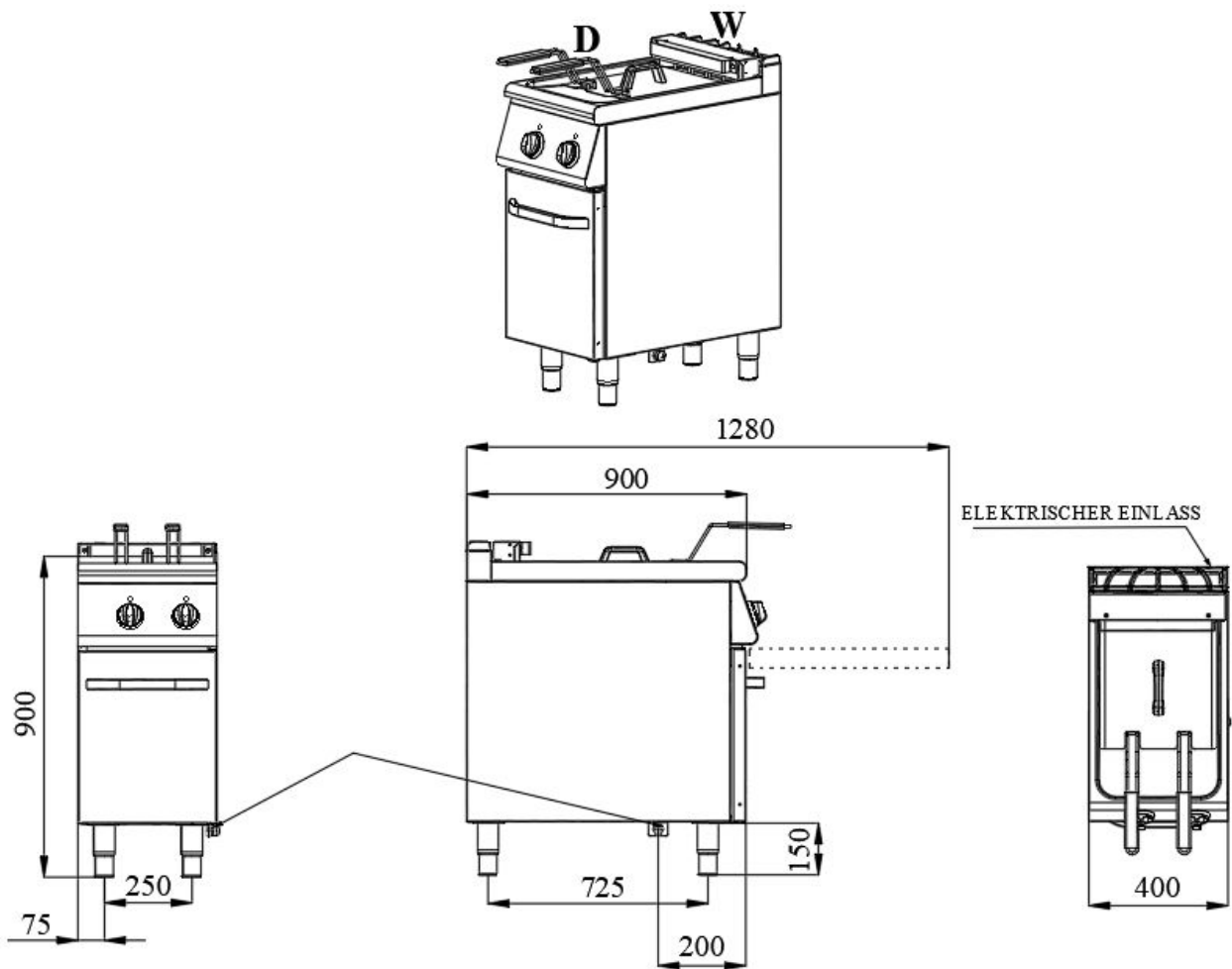
7178.0285



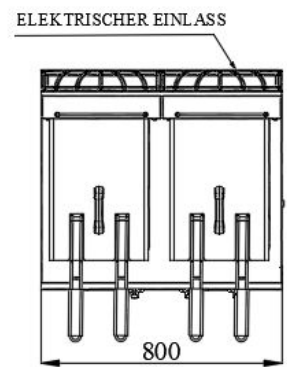
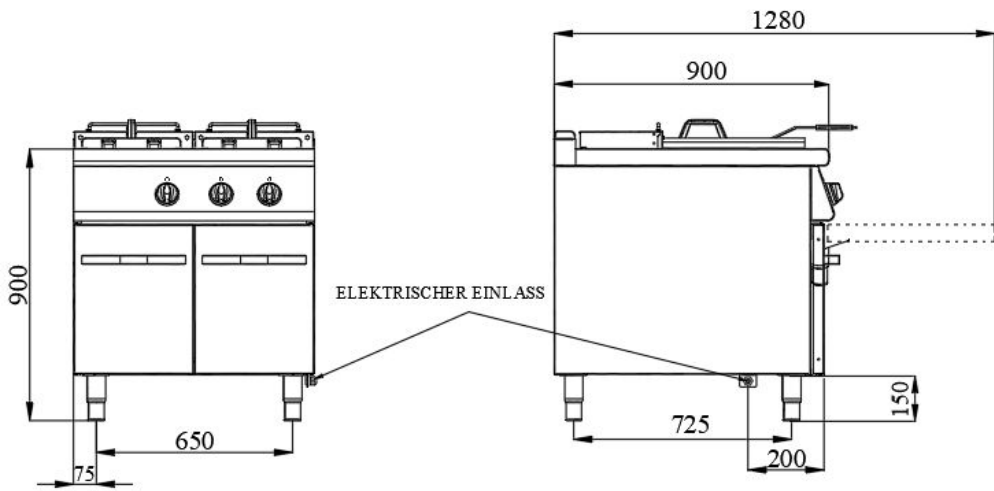
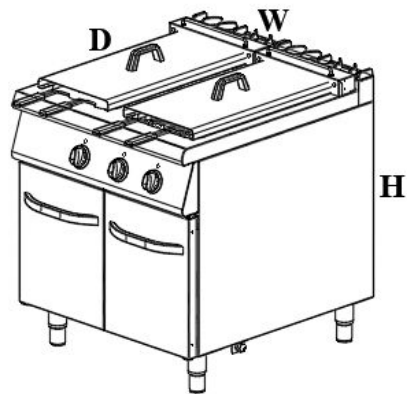
7178.0290



7178.3055

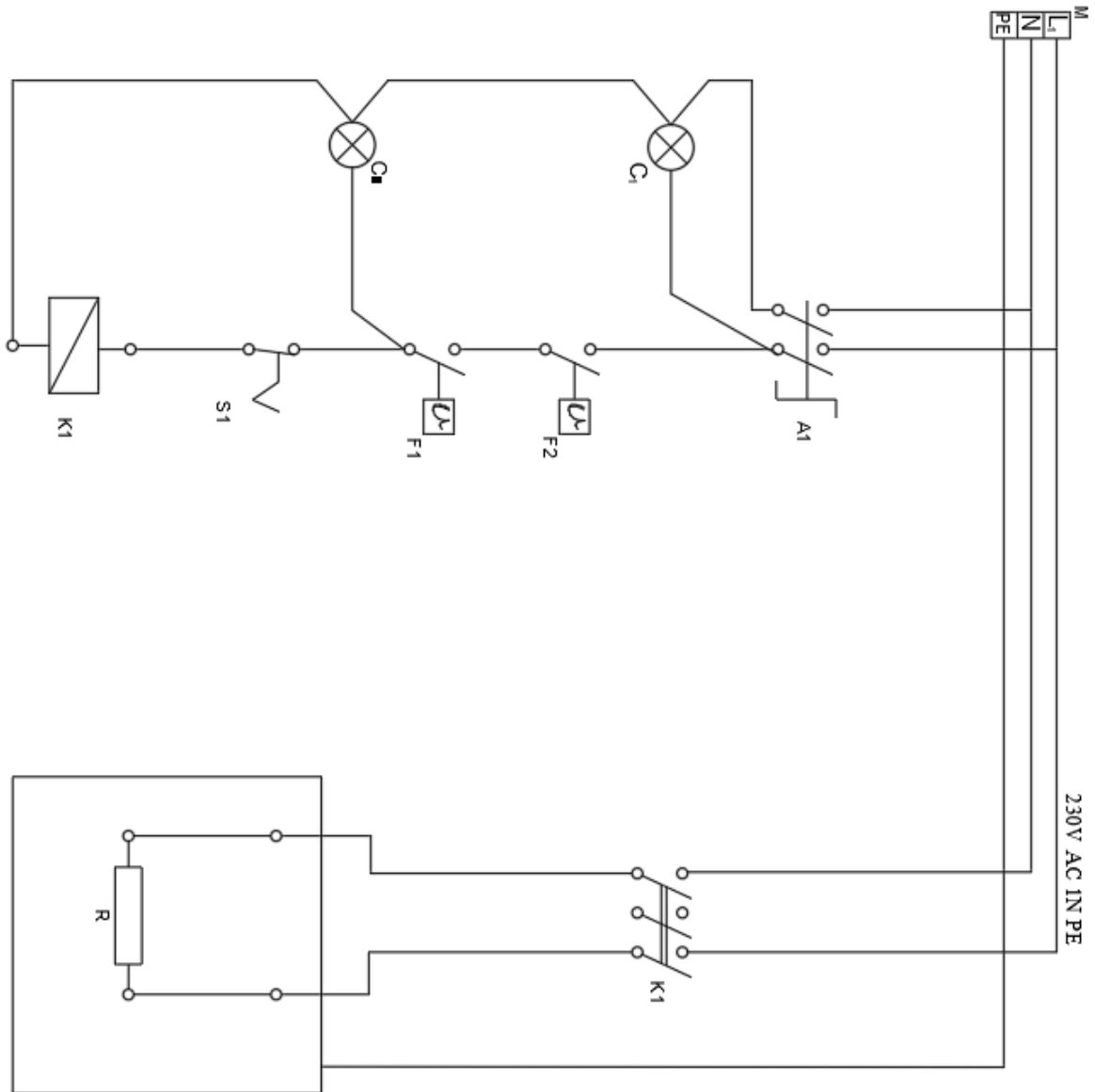


7178.3060

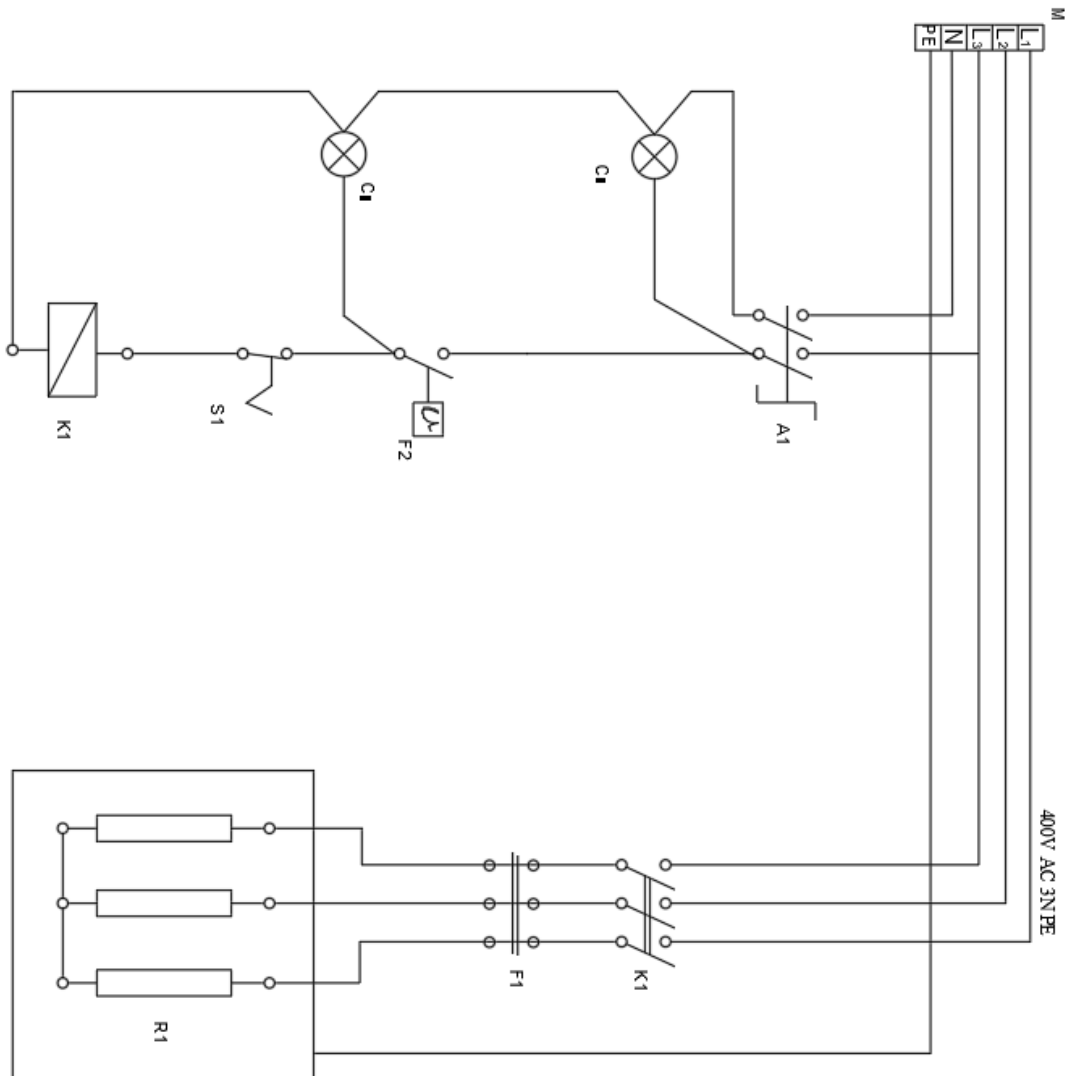


G. ELEKTRISCHE ANSCHLUSZZEICHNUNG

7178.0088

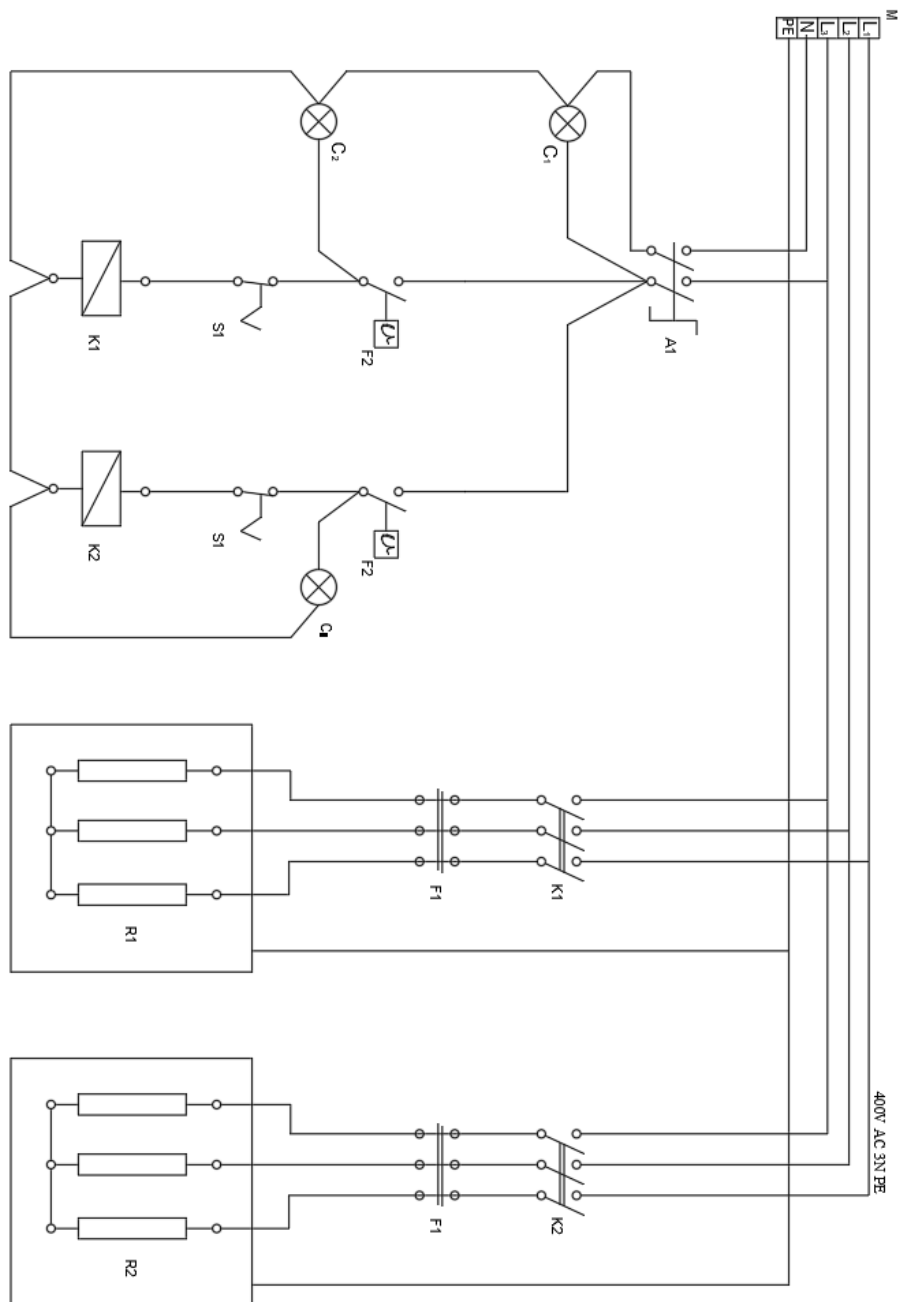


- A - HAUPTSCHALTER
- F1 - GRENZTHERMOSTAT/SICHERHEITSTHERMOSTAT
- F2 - THERMOSTAT/SICHERHEITSTHERMOSTAT
- C1, C2 - LEUCHTANZEIGE
- R - HEIZUNG
- N - EINLASSLEIENE
- S - SICHERHEITSSCHALTER



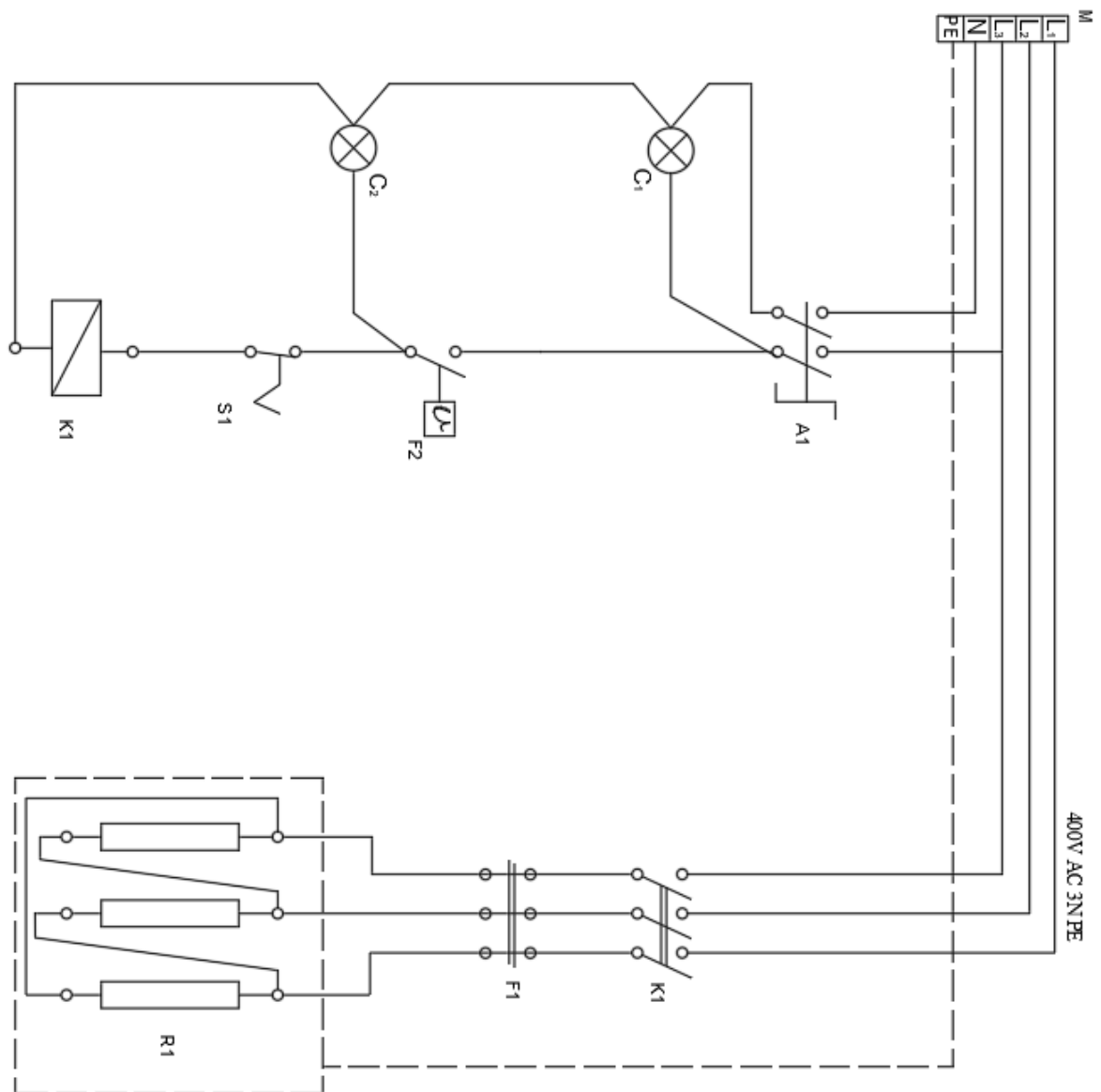
- A - HAUPTSCHALTER
- F1 - GRENZTHERMOSTAT/SICHERHEITSTHERMOSTAT
- F2 - THERMOSTAT/SICHERHEITSTHERMOSTAT
- C1, C2 - LEUCHTANZEIGE
- R - HEIZUNG
- M - EINLASSKLEMME
- S - SICHERHEITSSCHALTER
- K - SCHÜTZ

7178.0095 / 7178.0525 / 7178.0527 / 7178.0290



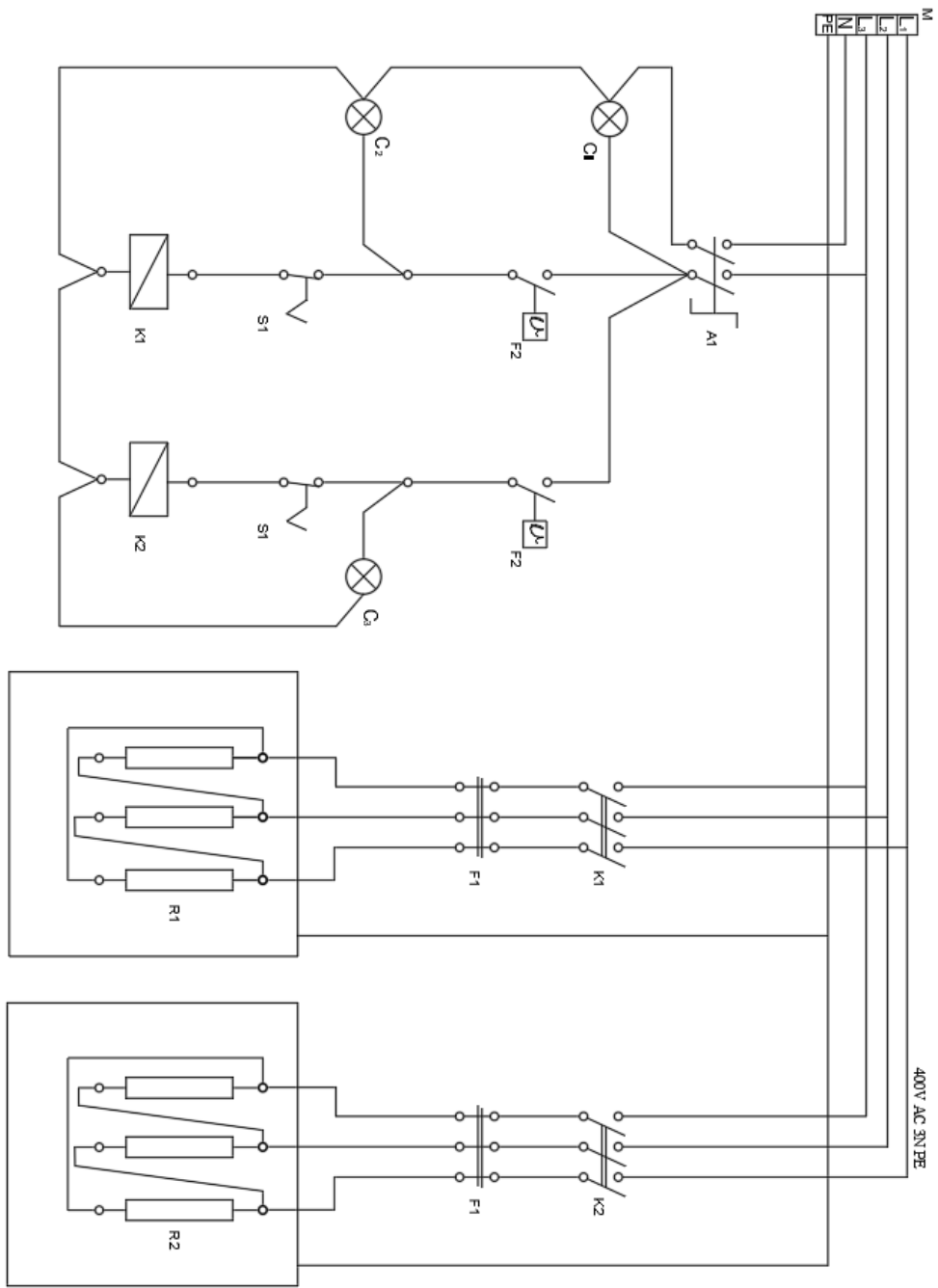
- A - HAUPTSCHALTER
- F1 - GRENZTHERMOSTAT/SICHERHEITSTHERMOSTAT
- F2 - THERMOSTAT/SICHERHEITSTHERMOSTAT
- C1, C2, C3 - LEUCHTANZEIGE
- R1, R2 - HEIZUNG
- M - EINLASSKLENDE
- S - SICHERHEITSSCHALTER
- K1, K2 - SCHÜTZ

7178.3055

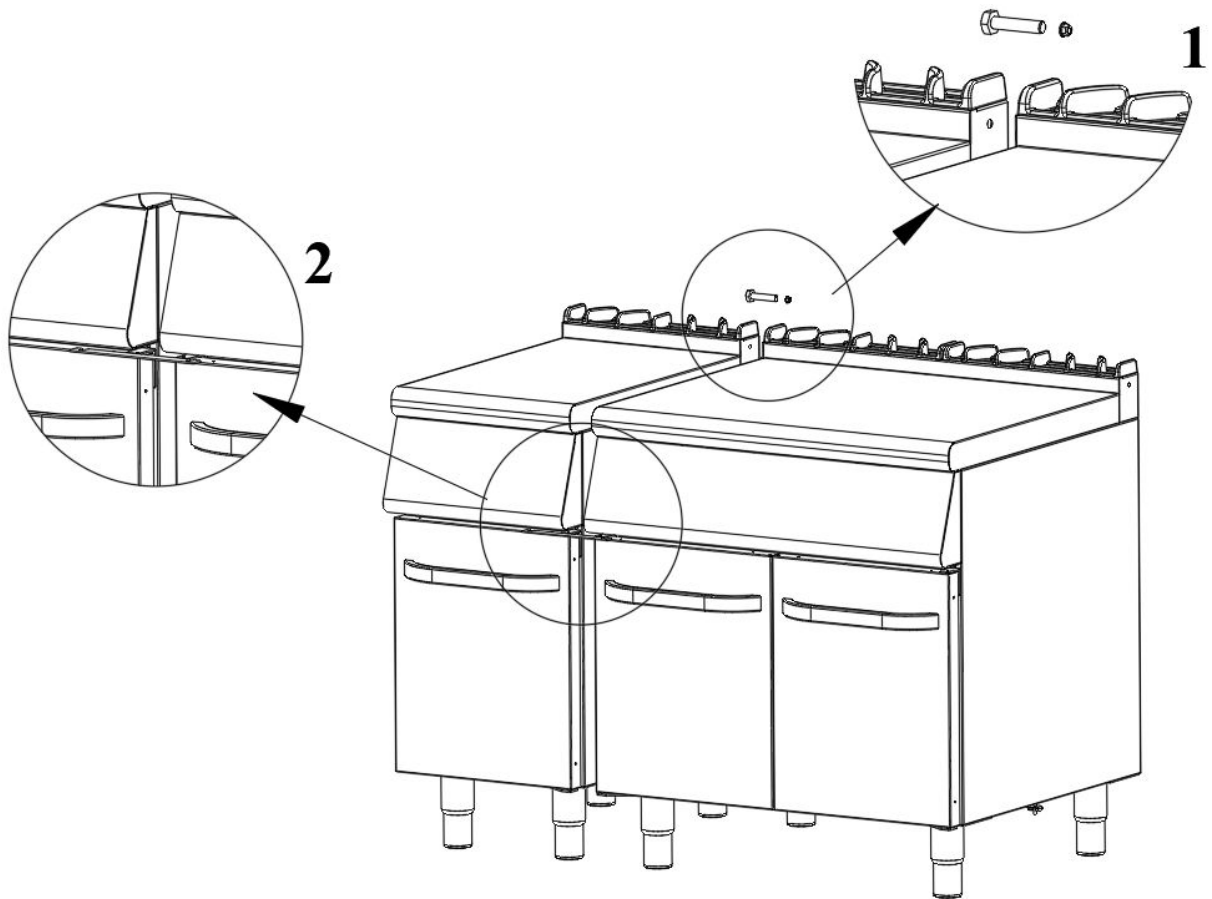


- A - MAIN SWITCH
- F1 - LIMIT THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- F2 - THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- C1, C2 - LIGHT INDICATOR
- R1 - HEATER
- M - INLET CLAMP
- S - SAFETY SWITCH
- K - CONTACTOR

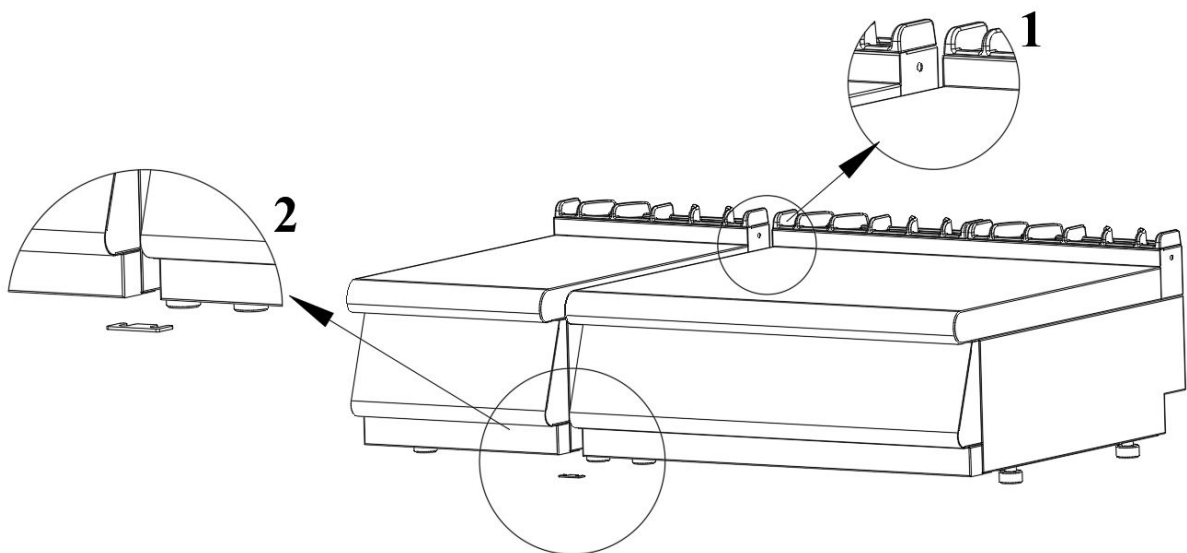
7178.3060



- A - MAIN SWITCH
- F1 - LIMIT THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- F2 - THERMOSTAT/SAFETY THERMOSTAT
- C1, C2, C3 - LIGHT INDICATOR
- R1, R2 - HEATER
- M - INLET CLAMP
- S - SAFETY SWITCH
- K1, K2 - CONTACTOR



SERIE 700 / 900 Fixierung



Gerätefixierungsschema der Serie 600 / 700-S



Manuel d'Utilisation et de Maintenance

Friteuse (Électrique)

A. EXPLICATIONS

Chère, cher client,

Votre produit COMBISTEEL préféré est respectueux de l'environnement et technologique. Nous vous remercions pour votre choix.

COMBISTEEL est fabriqué conformément d'une compréhension de la "Plaine Qualité" dans les installations de fabrication modernes.

Informations importantes sur la sécurité

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le pour se référer ultérieurement .

AVERTISSEMENT : L'installation des appareils doit être effectuée par un personnel de service agréé.

AVERTISSEMENT : L'équipement doit être mis à la terre.



Cela signifie qu'il existe un risque de blessure ou de dommage matériel.



Risque d'explosion et d'incendie.

- L'installation, le raccordement électrique et la maintenance de l'appareil doivent être effectués par un spécialiste agréé conformément aux instructions du fabricant.
- Les raccordements électriques de l'appareil doivent être installés conformément aux tableaux et au schéma électrique fournis dans ce manuel.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages finaux résultant de la réalisation de toute procédure non conforme aux instructions d'utilisation ou d'interventions de maintenance ou techniques effectuées par des personnes non agréées.

B. DES PRODUITS

CODE	LA DESCRIPTION	SERIE
7178.0088	Friteuse électrique, modèle de table, 10 litres	600
7178.0090	Friteuse électrique, modèle de table, 10 litres	600
7178.0095	Friteuse électrique, modèle de table, 2x10 litres	600
7178.0520	Friteuse électrique sur armoire fermée, 18 litres	700
7178.0522	Friteuse électrique sur armoire fermée, 10 litres	700
7178.0525	Friteuse électrique sur armoire fermée, 2x18 litres	700
7178.0527	Friteuse électrique sur armoire fermée, 2x10 litres	700
7178.0285	Friteuse électrique, modèle de table, 10 litres	700-S
7178.0290	Friteuse électrique, modèle de table, 2x10 litres	700-S
7178.3055	Friteuse électrique sur armoire fermée, 22 litres	900
7178.3060	Friteuse électrique sur armoire fermée, 2x22 litres	900

C. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Installation

- L'installation et le réglage de l'appareil doit être effectué par une équipe technique expérimentée.
- Pour éviter la formation d'odeurs et de fumée, placez l'appareil sous une hotte à gaz d'extraction assurant une ventilation adéquate.
- Placez l'appareil à au moins 10 cm du mur latéral ou arrière pour éviter toute augmentation excessive de chaleur.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane en ajustant sur ses quatre pieds réglables. (Figure A)
- Retirez la couche de protection en nylon de l'appareil. Éliminez toutes les particules collantes sur l'appareil avec un nettoyant approprié.
- Ne jamais laisser de matériaux inflammables autour de l'appareil.

Raccordement Électrique

- Raccordez l'appareil à l'installation électrique conformément aux normes électriques du pays.
- Alimentez l'appareil avec la tension appropriée telle indiquée sur le panneau signalétique.
- Raccordez l'appareil au système électrique avec un fusible automatique approprié. Fixez le fusible mentionné dans un endroit facilement accessible en cas de danger.
- Le type du câble de raccordement de l'appareil à l'installation électrique doit être au moins H05 RNF.
- Avant de raccorder le câble d'alimentation au collier d'entrée électrique de l'appareil, raccordez le câble en passant par le couplage d'entrée et serrez fermement sans permettre le retour du câble.
- La tolérance de tension ne doit pas dépasser $\pm 10\%$.
- Le collier d'entrée électrique est visible en retirant le panneau avant.
- L'entrée électrique est indiquée sur l'appareil avec une étiquette.
- Si l'appareil doit être utilisé dans une cuisine professionnelle, appliquez un système de mise à la terre approprié. Notez ici DIN VDE D100 Article 540.
- L'appareil doit être mis à la terre. Le point de mise à la terre est indiqué par "⏏".

D. INSTRUCTIONS A L'UTILISATEUR ET POINTS A CONSIDÉRER

AVERTISSEMENTS

- Évitez de contacter les surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil est conçu pour un usage professionnel et ne doit être utilisé que par un personnel formé à cet effet.
- L'appareil est conçu pour la cuisson, ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- S'il y a un dysfonctionnement dans l'appareil, éteignez l'interrupteur principal et débranchez l'électrique.
- Utilisez uniquement des services agréés pour la maintenance et utilisez des pièces de rechange d'origine.
- Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez les surfaces notamment celles contactant les aliments.
- Pendant la première utilisation, une fumée et une odeur légère se dégageront de l'appareil pendant une courte durée. La fumée et l'odeur légère susmentionnées sont les conséquences des matériaux isolants tels que l'huile, etc., sur les surfaces en tôle métallique. Ce n'est pas dangereux et disparaîtra lui-même.
- Ne pas utiliser l'appareil sans huile ou avec huile sous le niveau minimum (Figure B).
- Fermez le robinet de vidange avant de remplir l'huile.
- Remplissez l'huile jusqu'au niveau maximum avant de la mettre en service.
- Remplacez l'huile de cuisson à intervalles réguliers avant de perdre ses caractéristiques. Ainsi, vous évitez les dépôts brûlés et carbonisés sur l'élément chauffant et la surface du réservoir.
- Remplissez l'huile de nouveau lorsque celle-ci abaisse au niveau minimum. Les niveaux d'huile minimum et maximum sont indiqués dans le réservoir à huile. (Figure B)
- Ne placez pas d'aliments ayant parties solides glacées ou des aliments aqueux.
- Élevez le groupe des éléments chauffants de la tête pivotante (4) par la poignée et pour le nettoyer. Vous pouvez ensuite l'abaisser en faisant glisser de côté le loquet de support (5). (Figure C)
- Ne pas utiliser de matières grasses. Ne pas utiliser sans huile. N'ouvrez pas la vanne lorsque l'huile n'est pas.

MAINTENANCE

- Ne réparez pas lorsque l'appareil est chaud et chargé électriquement.
- Avant de refroidir complètement, essuyez l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse.
- Remplissez d'abord avec de l'eau et nettoyez le réservoir d'huile. Cela facilitera l'élimination des graisses et des huiles collantes. Le dispositif de décharge doit également être nettoyé.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage susceptibles de rayer la surface de l'appareil.
- Si nécessaire, utilisez des nettoyeurs chimiques.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec de l'eau ou de la vapeur à haute pression. Sinon cela pourrait provoquer une défaillance de l'installation électrique.
- Si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période, recouvrez les surfaces avec une fine couche de vaseline.
- En cas de situation dangereuse de l'appareil, contactez le service agréé. Ne laisser jamais des personnes non agréées à intervenir l'appareil.

ALLUMER (Figure D)

- Tournez l'interrupteur "6" à la position "1".
- Réglez le thermostat "7" à la température souhaitée.
- L'huile a atteint la température souhaitée lorsque le voyant (8) s'éteint. Maintenant vous pouvez commencer à cuisiner

ÉTEINDRE (Figure D)

- Tournez le thermostat "6" à la position "0".
- Tournez l'interrupteur "7" à la position "0".

IMPORTANT

Le thermostat est limité à 230 ° C, si le courant sera coupé s'il atteint cette température pour une raison quelconque. Patientez pour le refroidissement de l'huile pour redémarrer. Ouvrez ensuite la porte de l'armoire et appuyez sur le bouton rouge de la feuille de métal au bas du panneau avant à l'aide d'un tournevis fin jusqu'à ce que vous entendiez un son de contact. Si cet interrupteur de sécurité redémarre une fois que l'huile a chauffé, contactez le service agréé.

Information sur la conformité

Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux directives et normes suivantes.



Directive de marquage, 93/68/ CEE

EN 60335-1:2012/AC

EN 60335-2-37 :2002

Directive(s) concernant

CE: 2014/35/UE (Basse Tension)

- Restrictions d'obligation : Toutes les informations techniques, les instructions de mise en service et les informations d'utilisation et de maintenance contenues dans ce manuel contiennent les informations les plus récentes sur votre appareil. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages ou blessures personnelles résultant de la réalisation de toute procédure non conforme aux instructions d'utilisation, de toute utilisation, réparation ou modification non autorisée de l'appareil ou utilisation de pièces de rechange non approuvées par le fabricant.

E. LES FIGURES

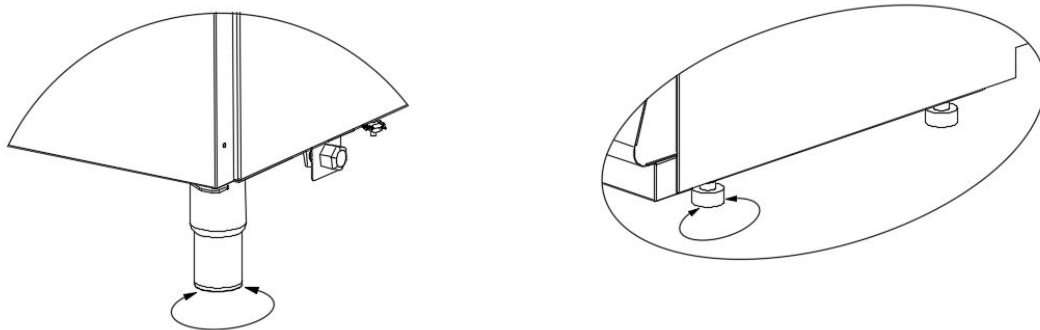


Figure A

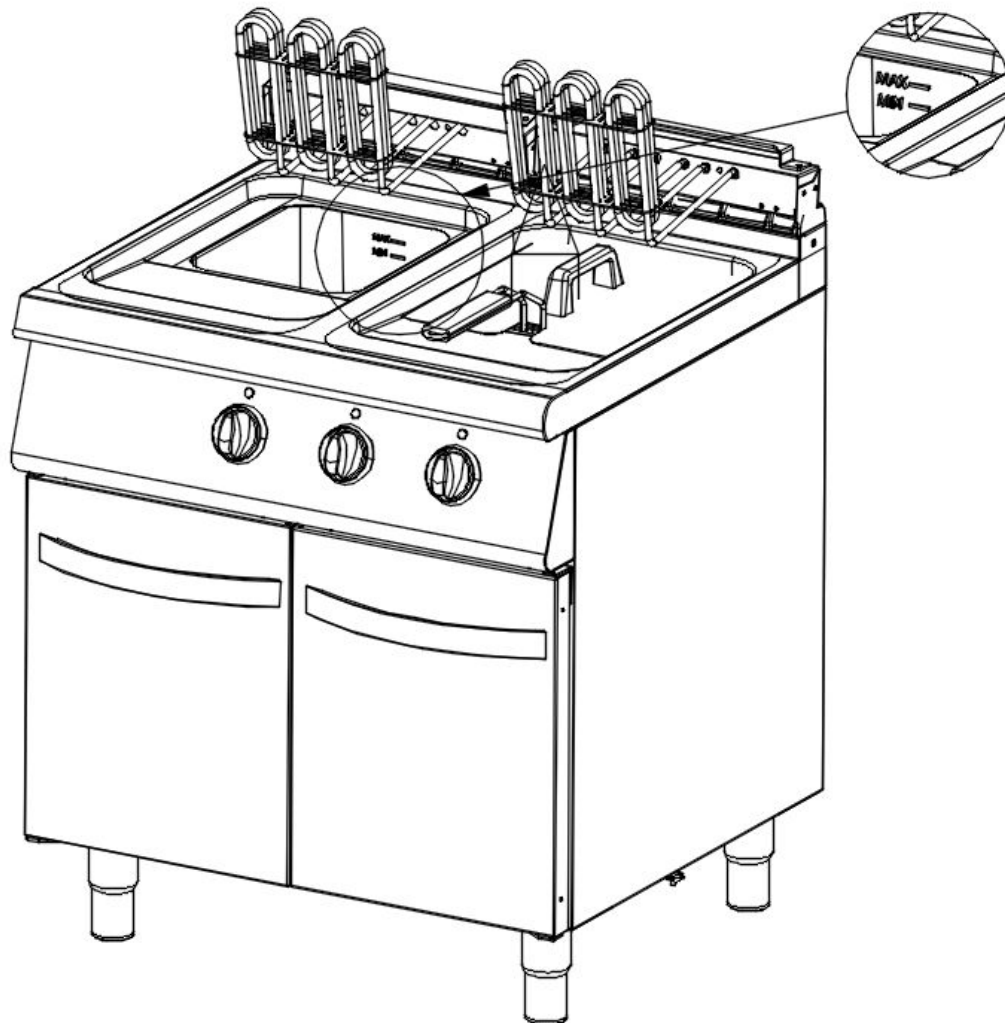


Figure B

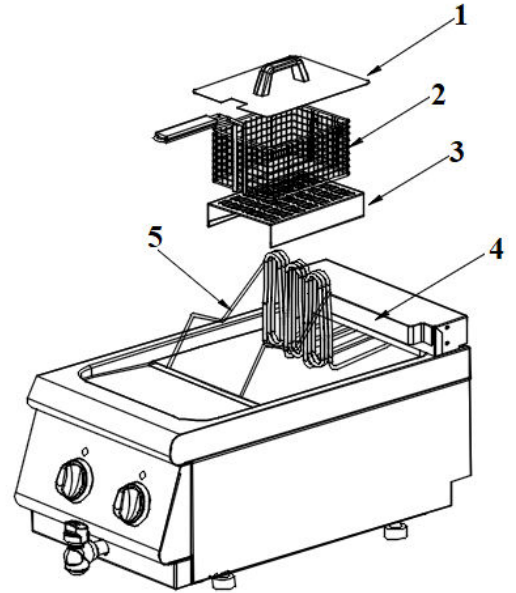
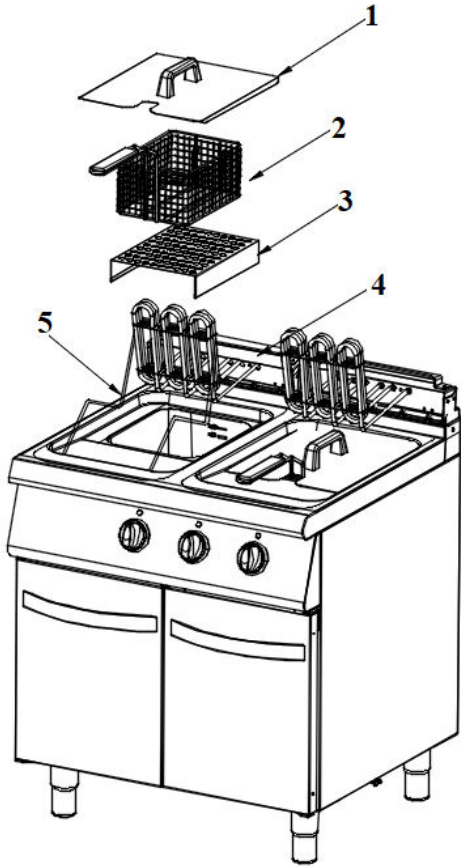


Figure C

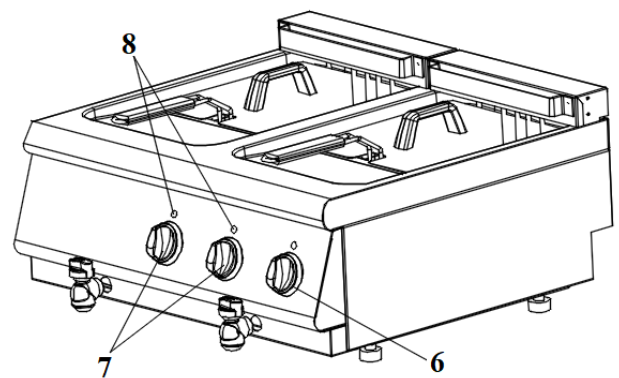
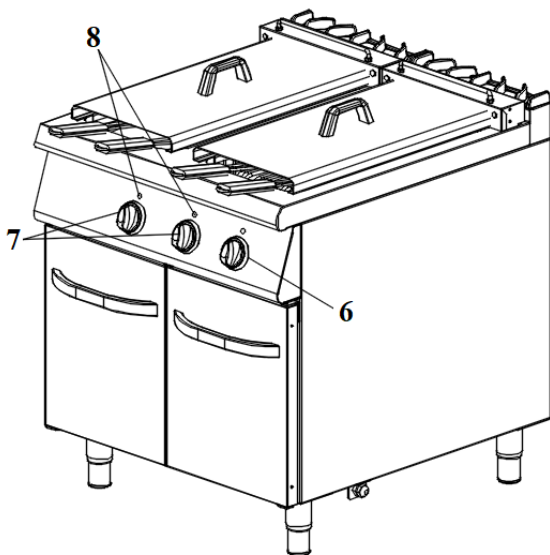
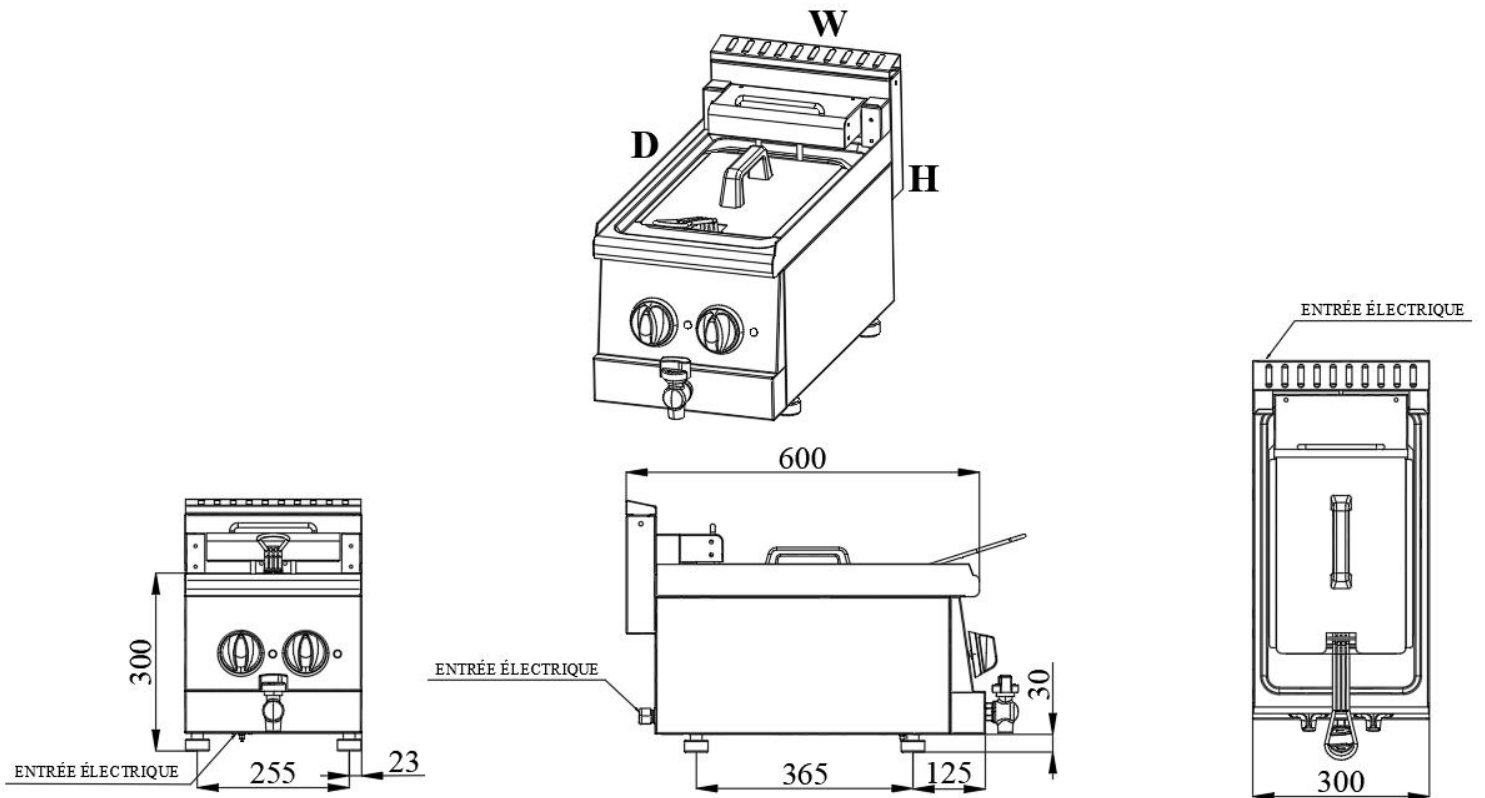


Figure D

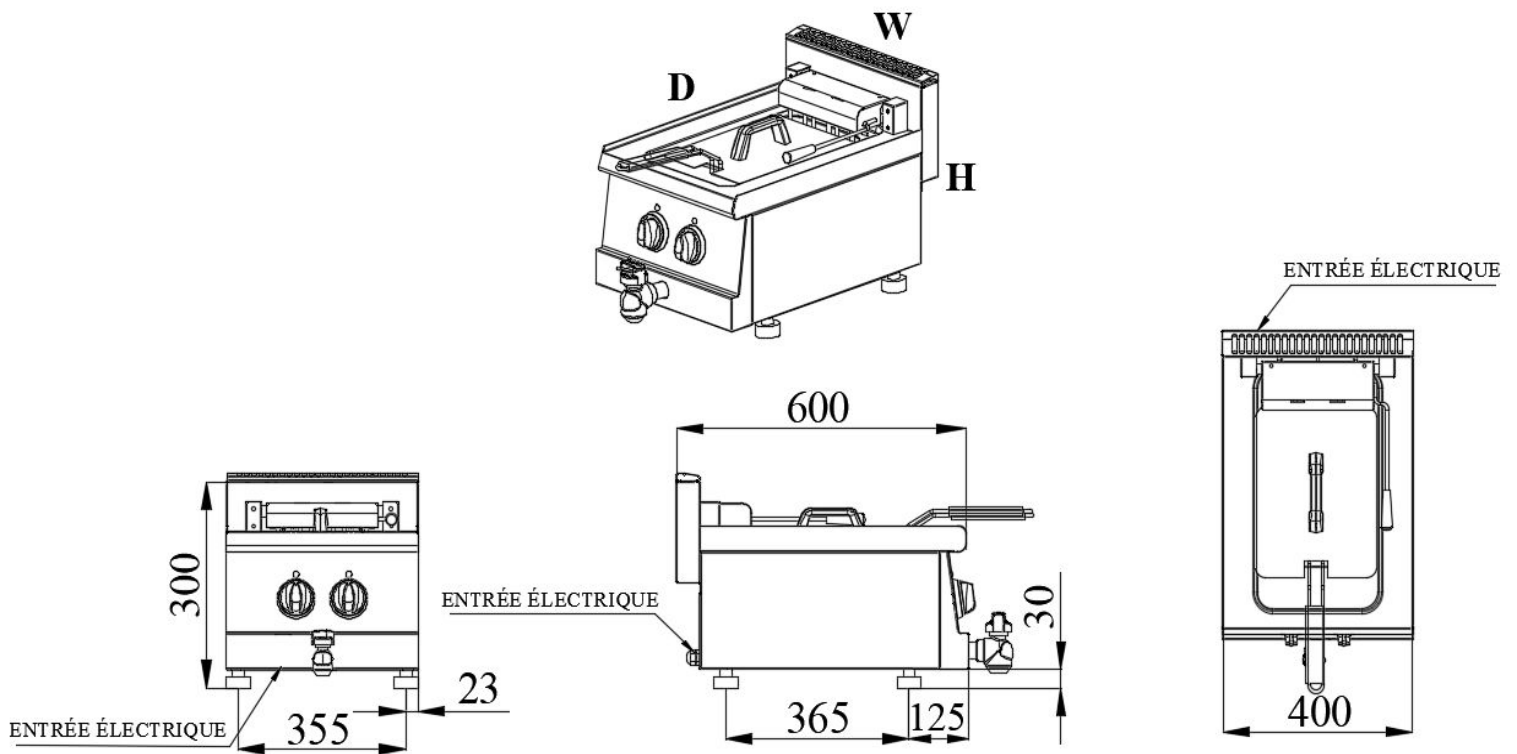
F. DESSINS DES PRODUITS

Produit	Largeur (W)	Profondeur (D)	Hauteur (H)	Source de Courant	Puissance	Câblage	Poids	Volume	Capacité
7178.0088	300 mm	600 mm	300 mm	230V AC 1N PE	3,5 kW	3x2.5 H05RNF	17 kg	0.14 m ³	10 lt
7178.0090	400 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,5 kW	5x2.5 H05RNF	20 kg	0.18 m ³	10 lt
7178.0095	600 mm	600 mm	300 mm	400V AC 3N PE	15 kW	5x4 H05RNF	34 kg	0.28 m ³	2x10 lt
7178.0520	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	14 kW	5x4 H05RNF	53 kg	0.44 m ³	18 lt
7178.0522	400 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	7,5 kW	5x2.5 H05RNF	53 kg	0.44 m ³	10 lt
7178.0525	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	28 kW	5x6 H05RNF	83 kg	0.90 m ³	2x18 lt
7178.0527	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	15 kW	5x4 H05RNF	81 kg	0.84 m ³	2x10 lt
7178.0285	400 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	7,5 kW	5x2.5 H05RNF	28 kg	0.21 m ³	10 lt
7178.0290	800 mm	700 mm	300 mm	400V AC 3N PE	15 kW	5x4 H05RNF	47 kg	0.36 m ³	2x10 lt
7178.3055	400 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	18 kW	5x4 H05RNF	64 kg	0.56 m ³	22 lt
7178.3060	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	36 kW	5x6 H05RNF	94 kg	1.05 m ³	2x22 lt

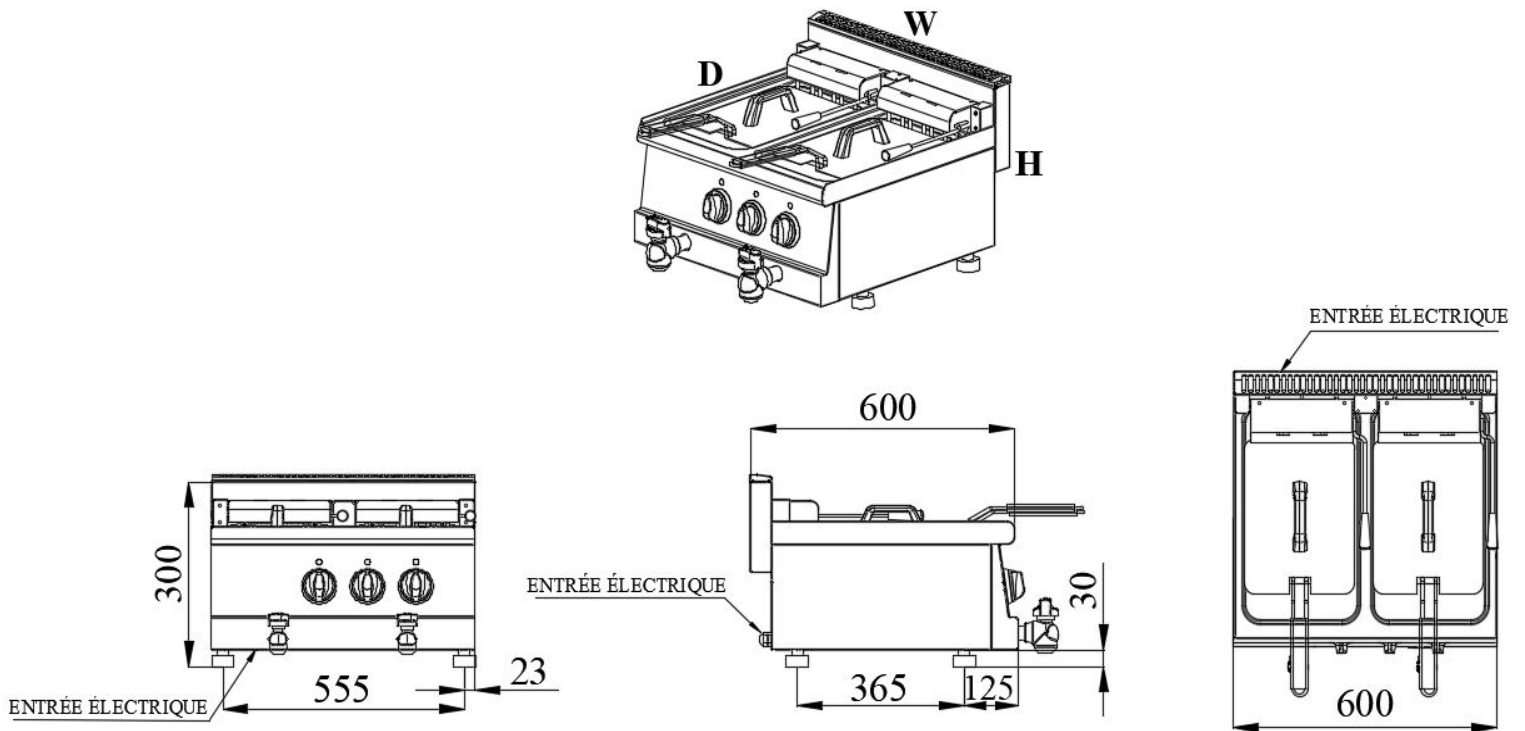
7178.0088



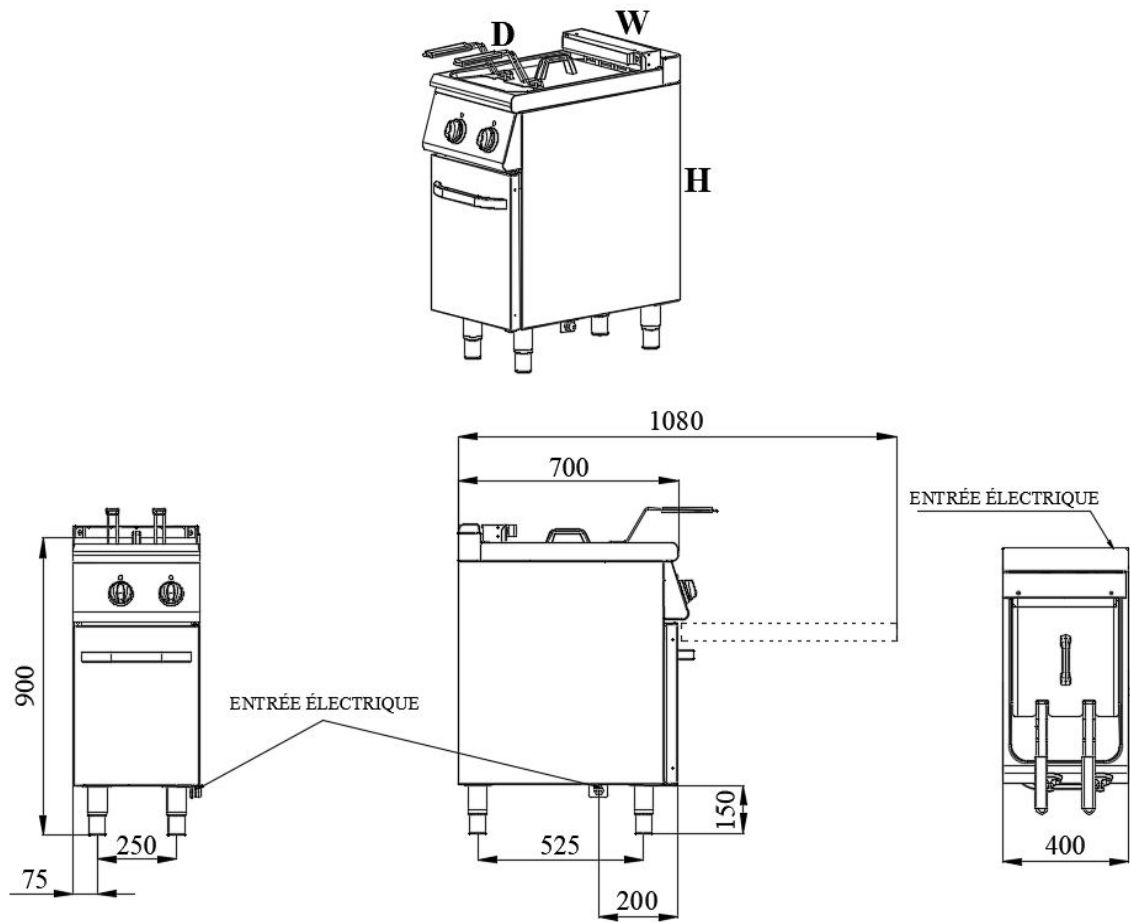
7178.0090



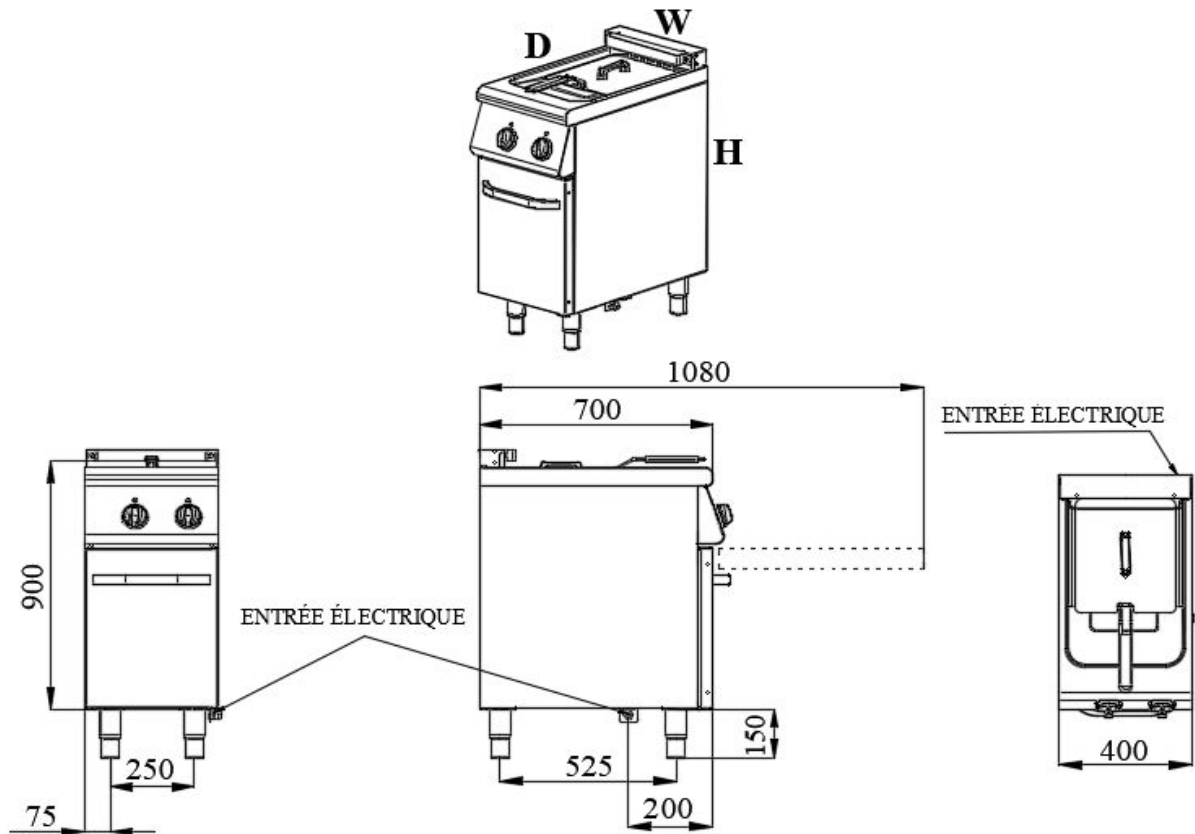
7178.0095



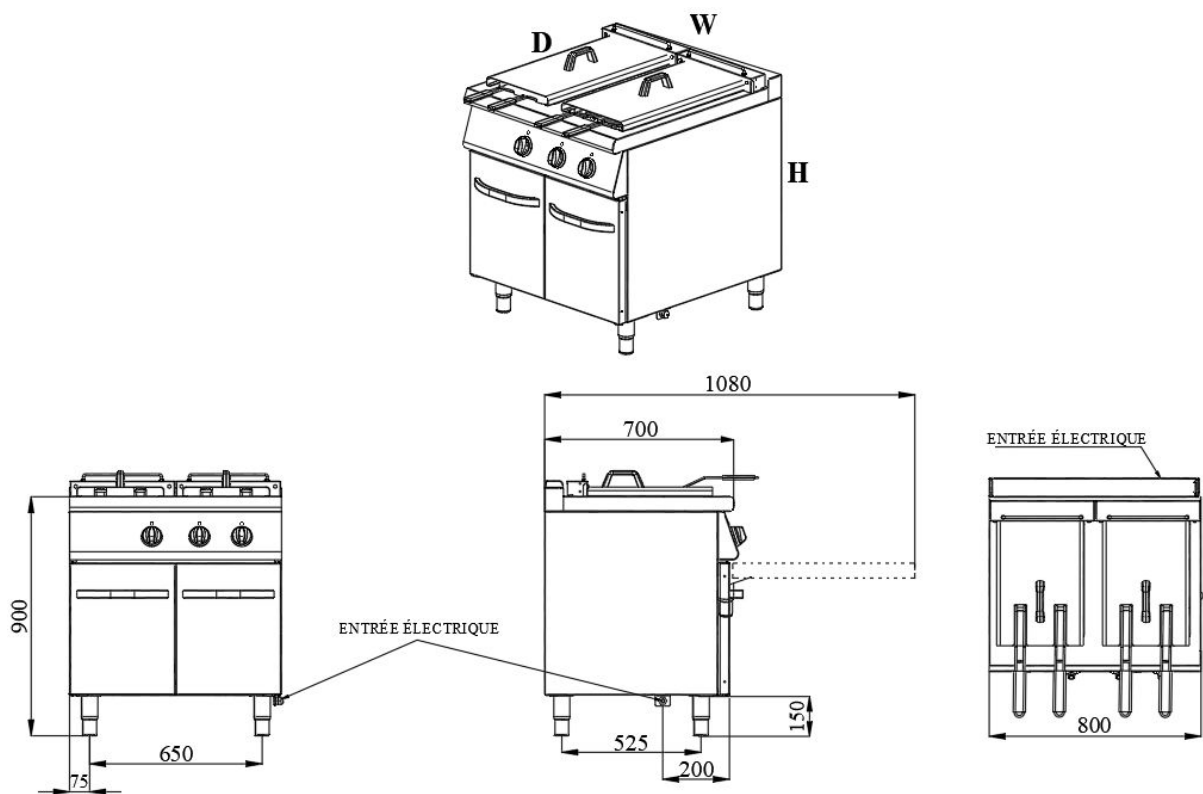
7178.0520



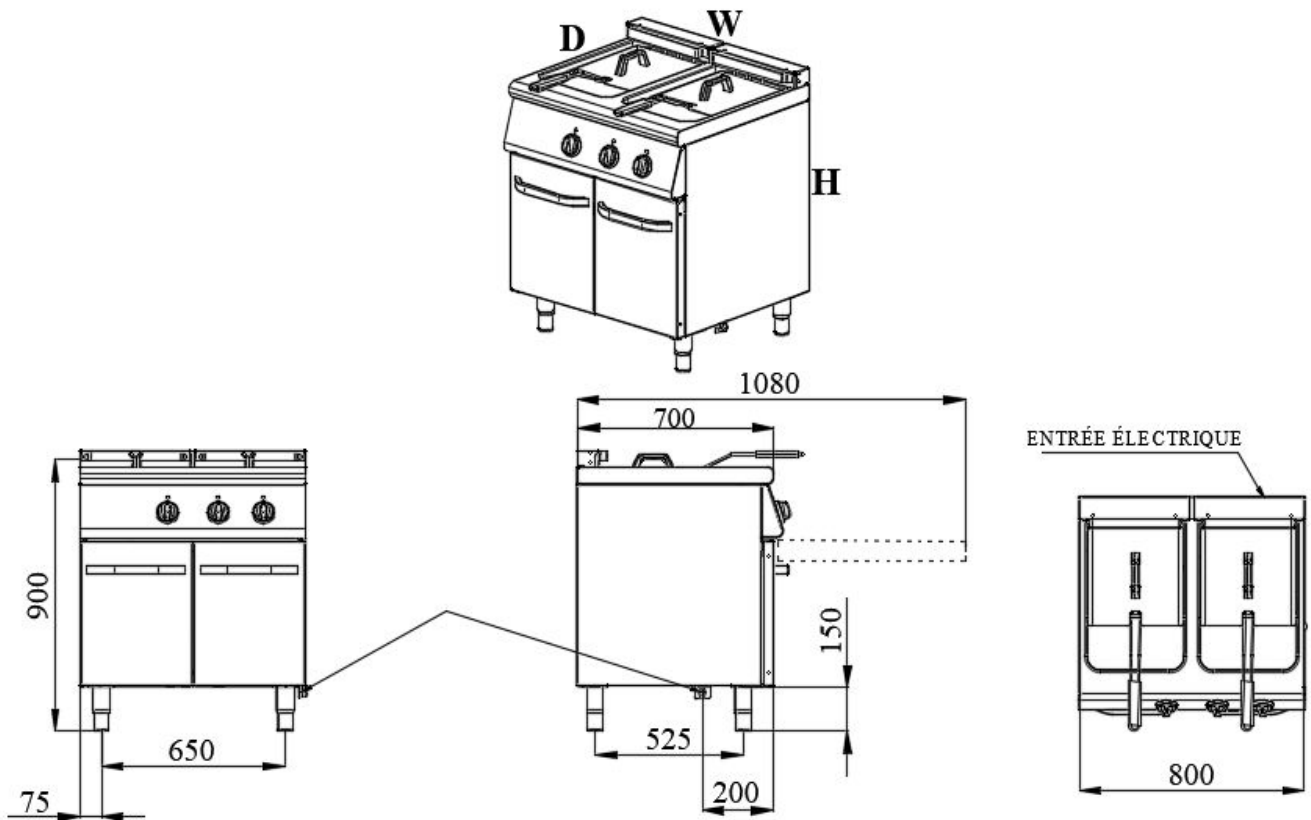
7178.0522



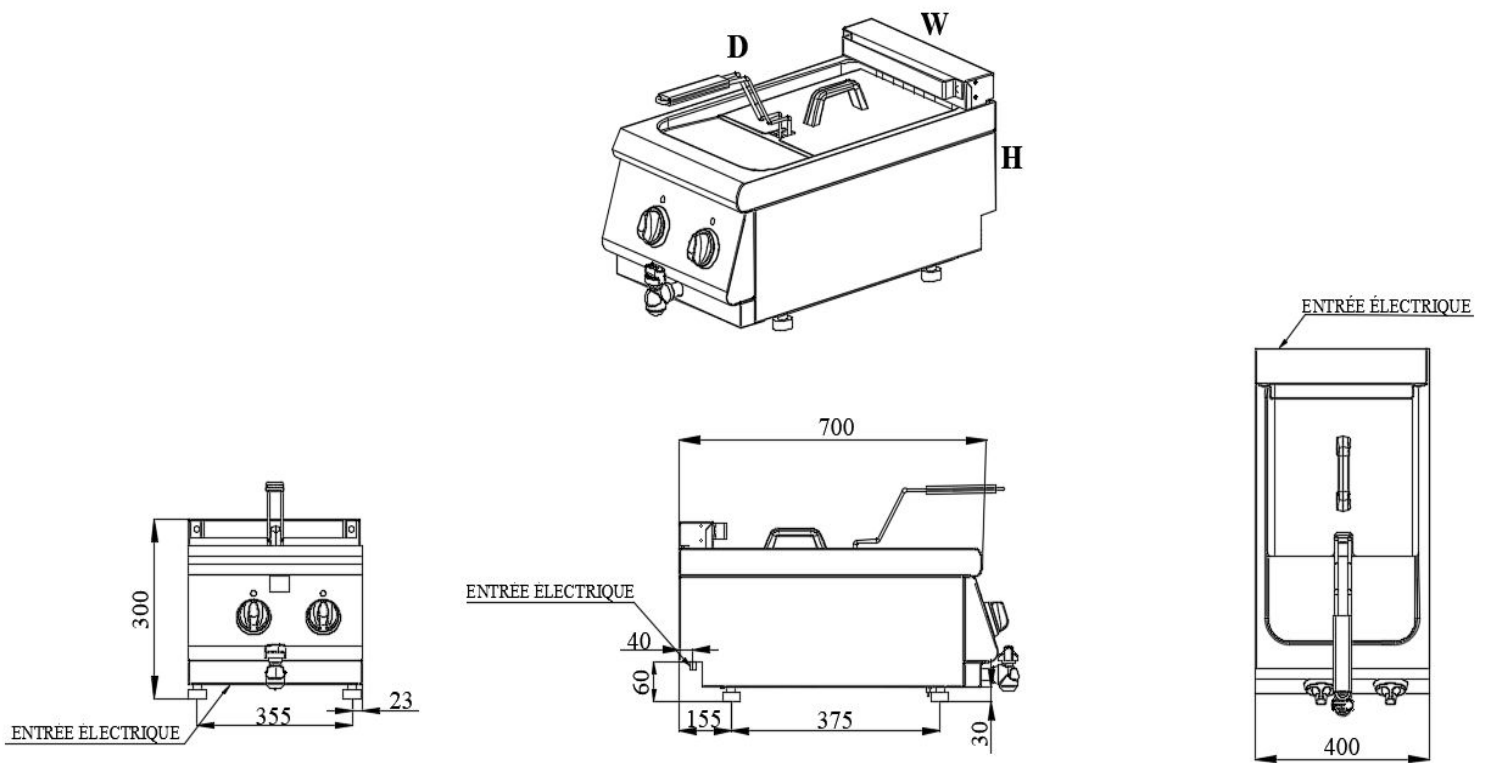
7178.0525



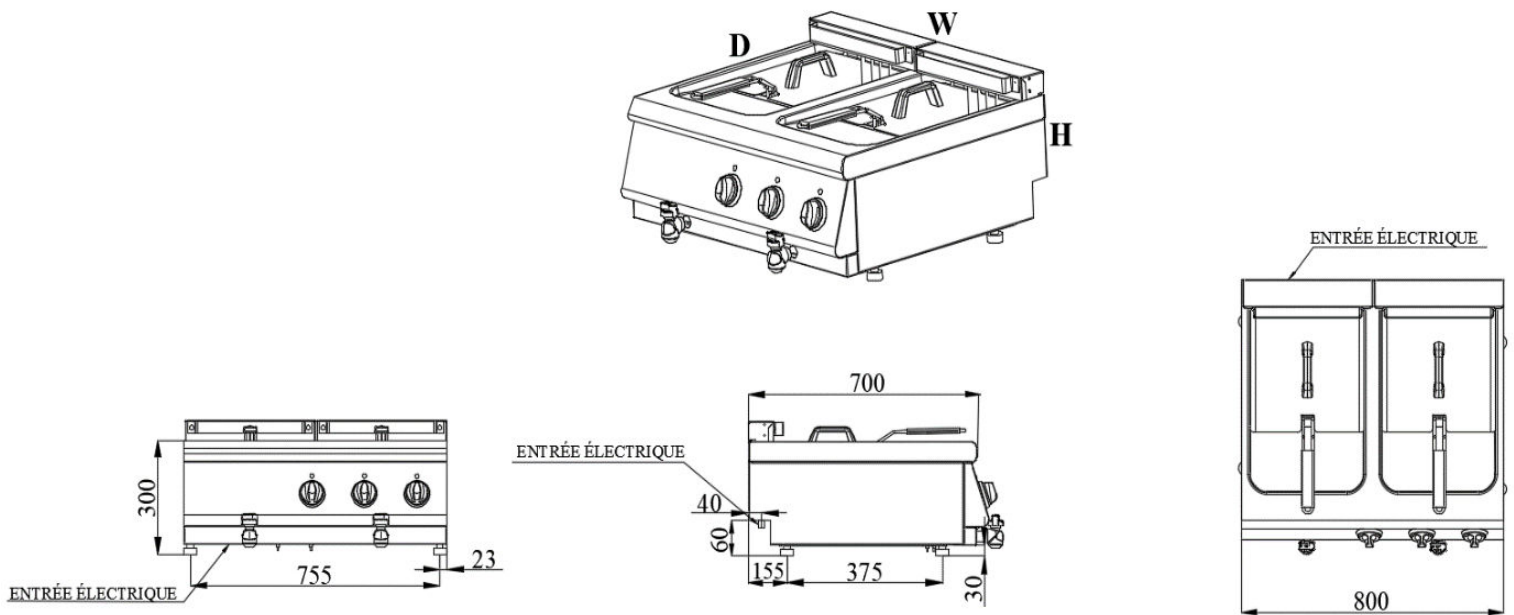
7178.0527



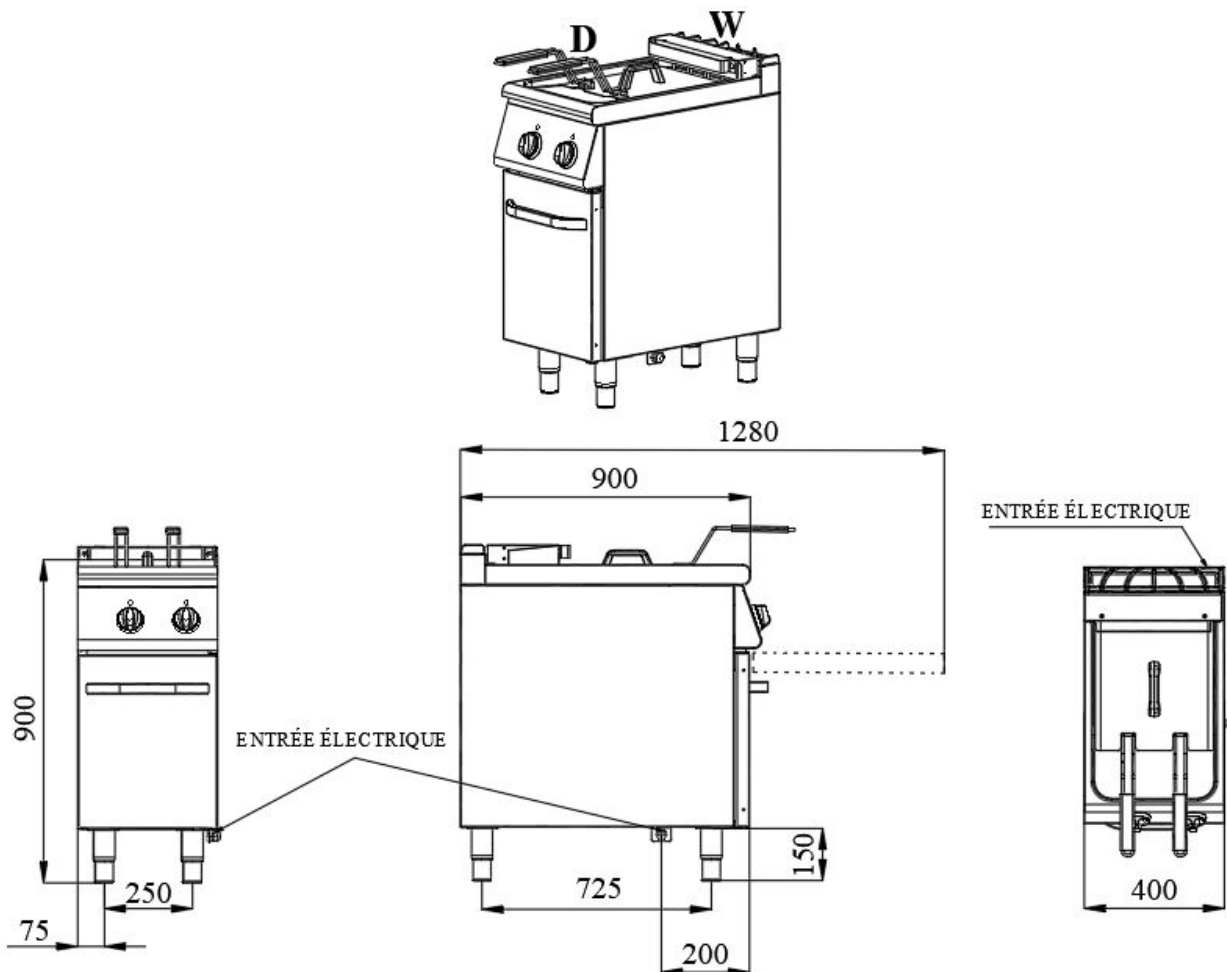
7178.0285



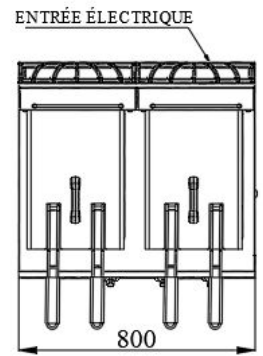
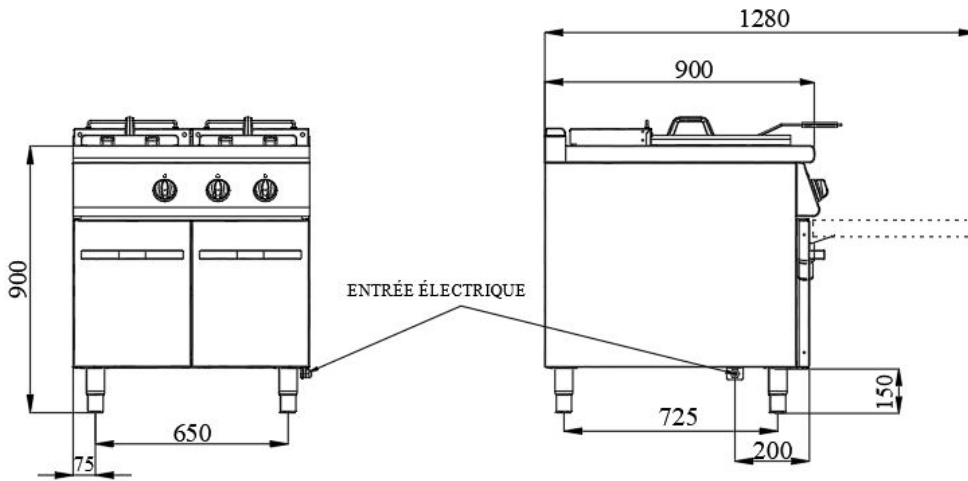
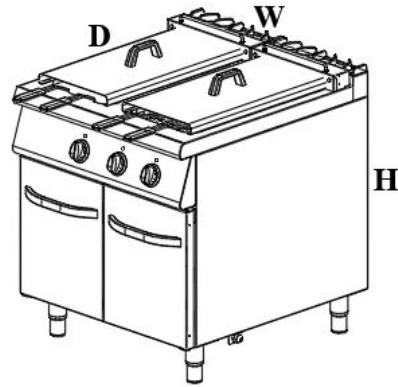
7178.0290



7178.3055

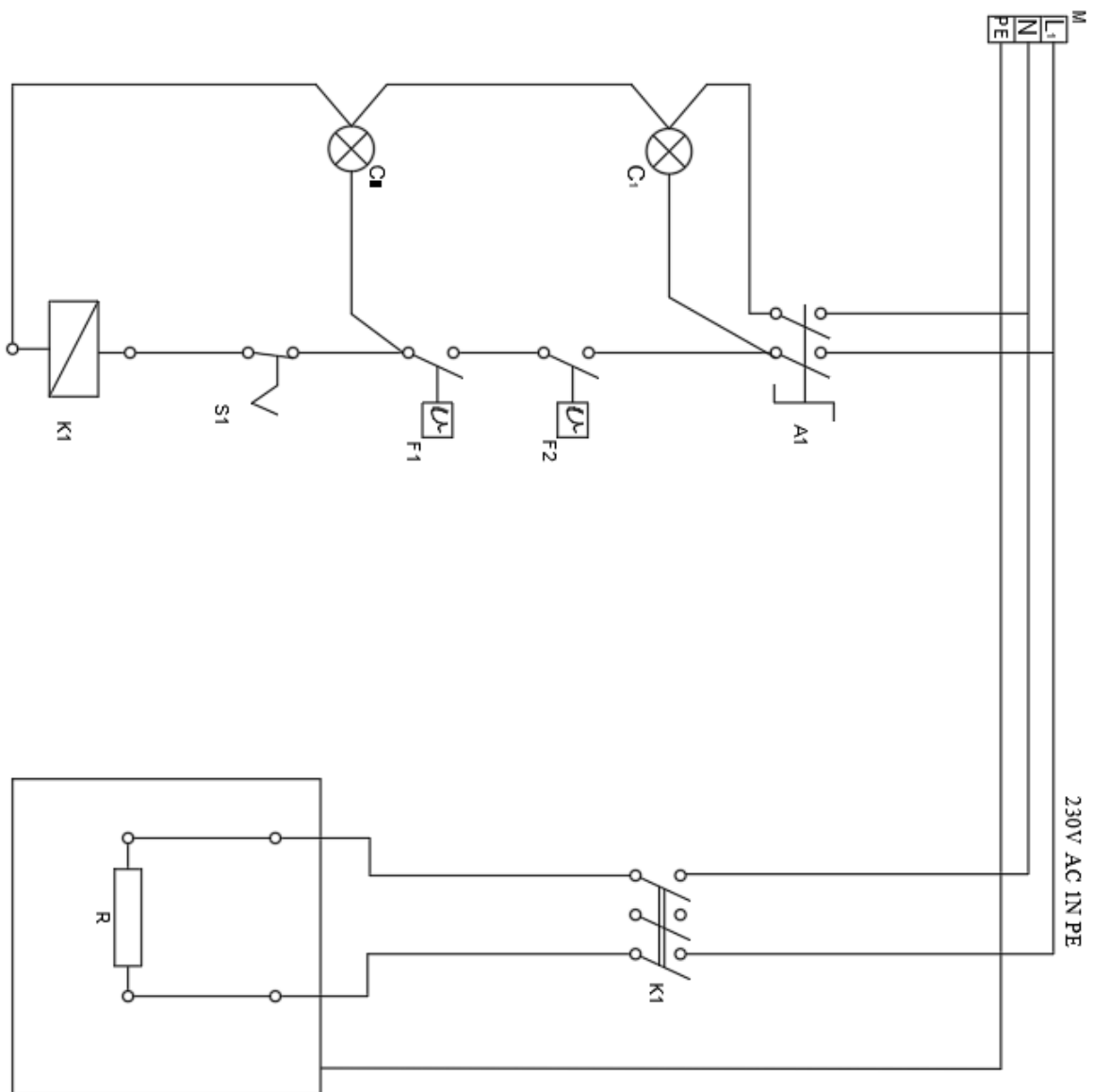


7178.3060

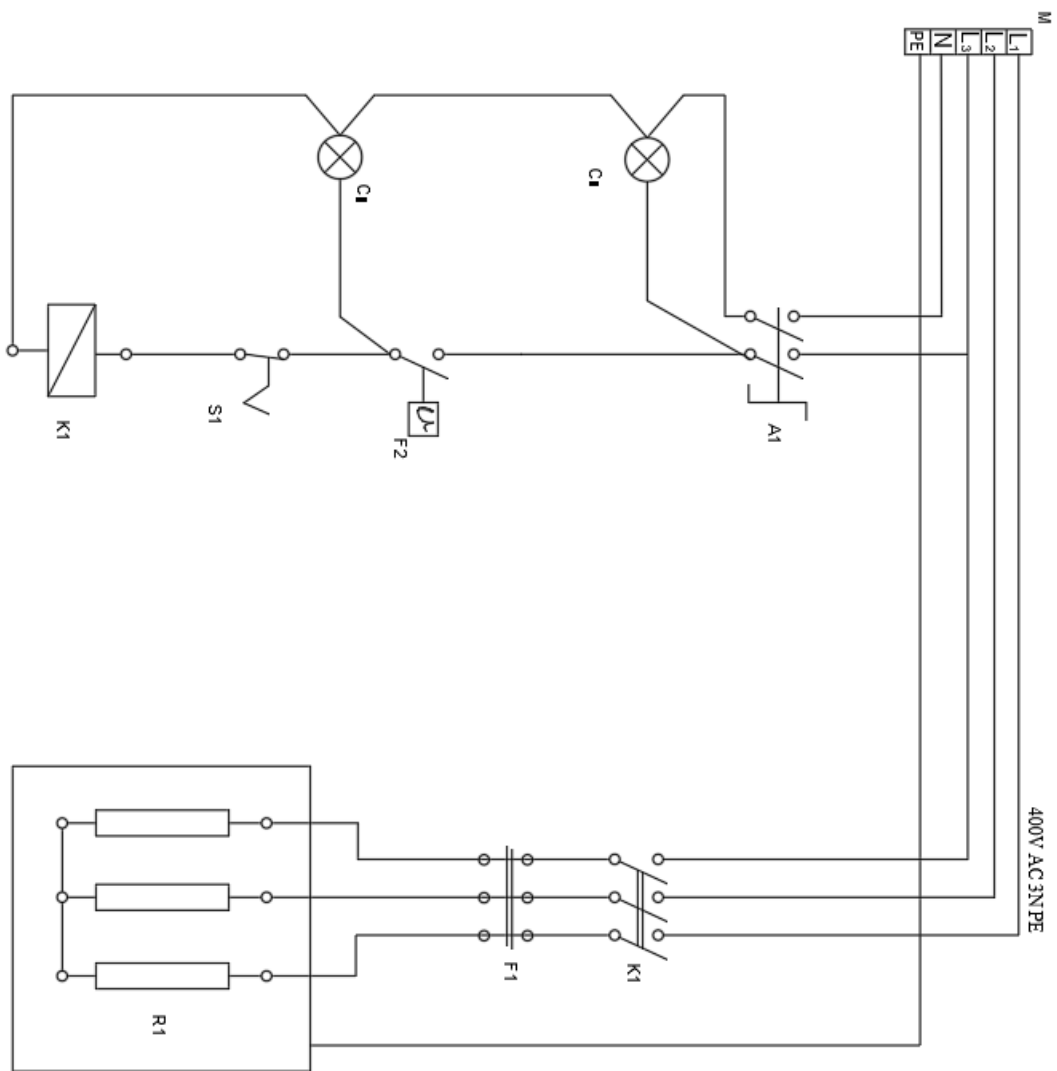


G. DESSIN DE CONNEXION ÉLECTRIQUE

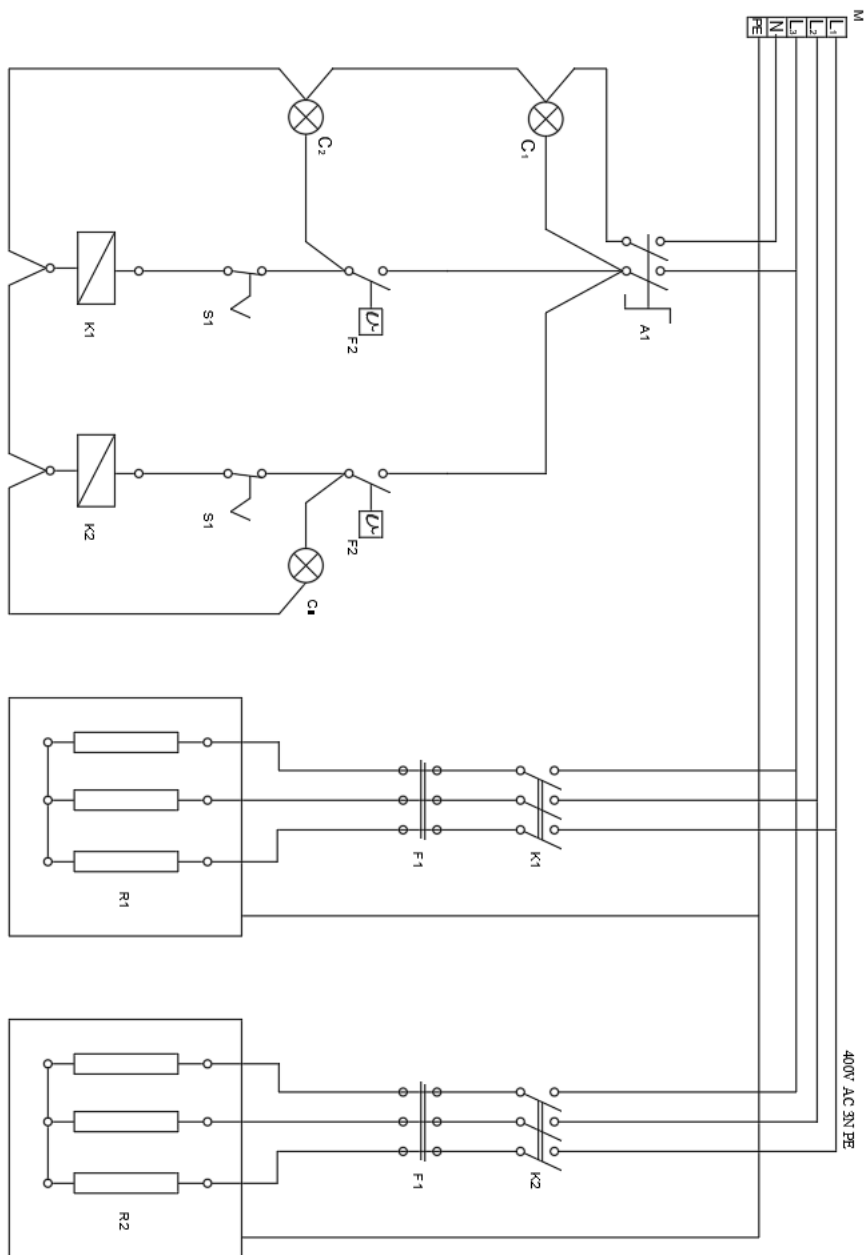
7178.0088



- A - INTERRUPTEUR PRINCIPAL
- F1 - THERMOSTAT DE LIMITE/THERMOSTAT DE SECURITE
- F2 - THERMOSTAT/THERMOSTAT DE SECURITE
- C1, C2 - INDICATEUR LUMINEUX
- R - RESISTANCE
- M - RENDEMENT
- S - INTERRUPTEUR DE SECURITE

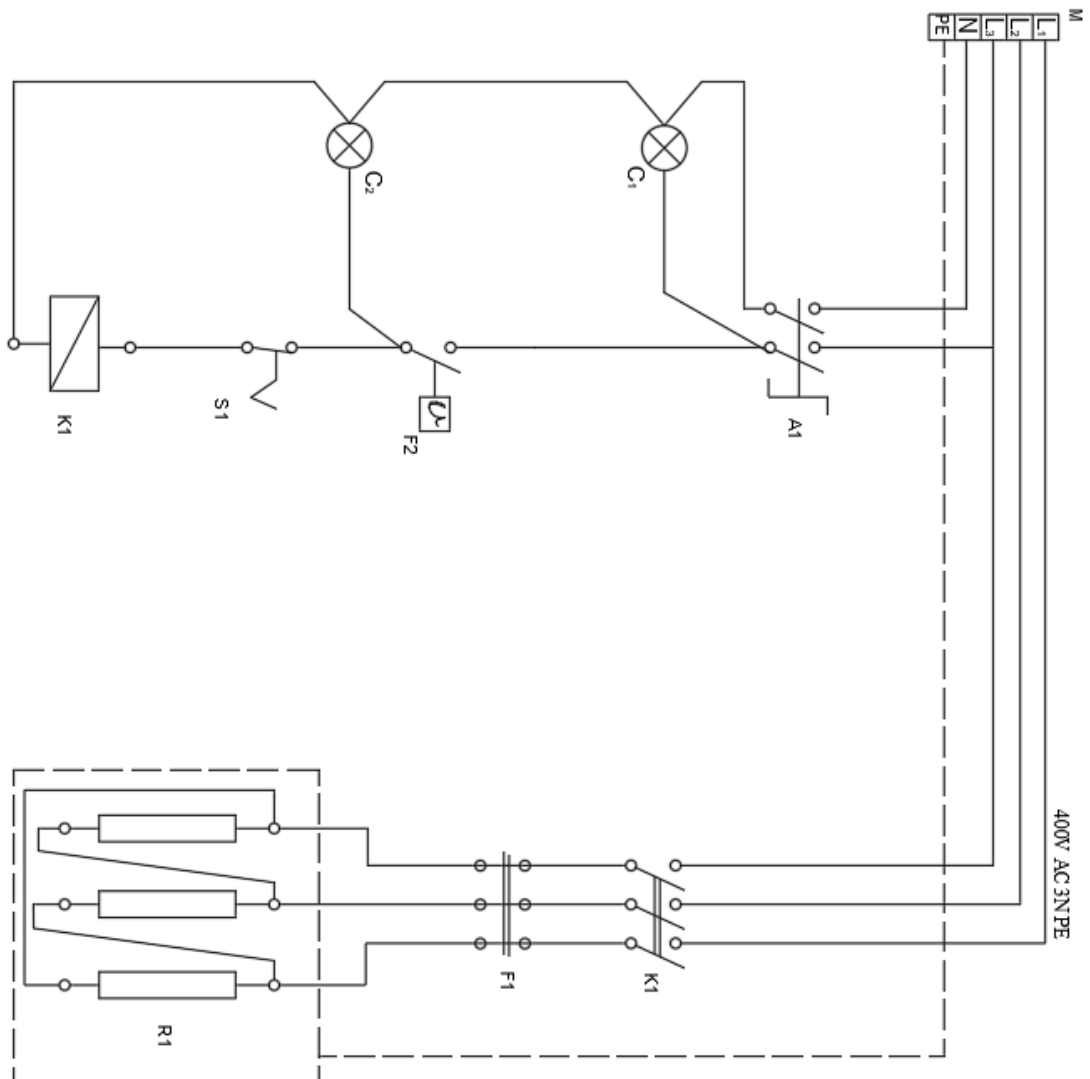


- A - INTERRUPTEUR PRINCIPAL
- F1 - THERMOSTAT DE LIMITE/THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- F2 - THERMOSTAT/THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- C1, C2 - INDICATEUR LUMINEUX
- R - RÉCHAUFFEUR
- M - PINCE D'ENTRÉE
- S - INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ
- K - CONTACTEUR



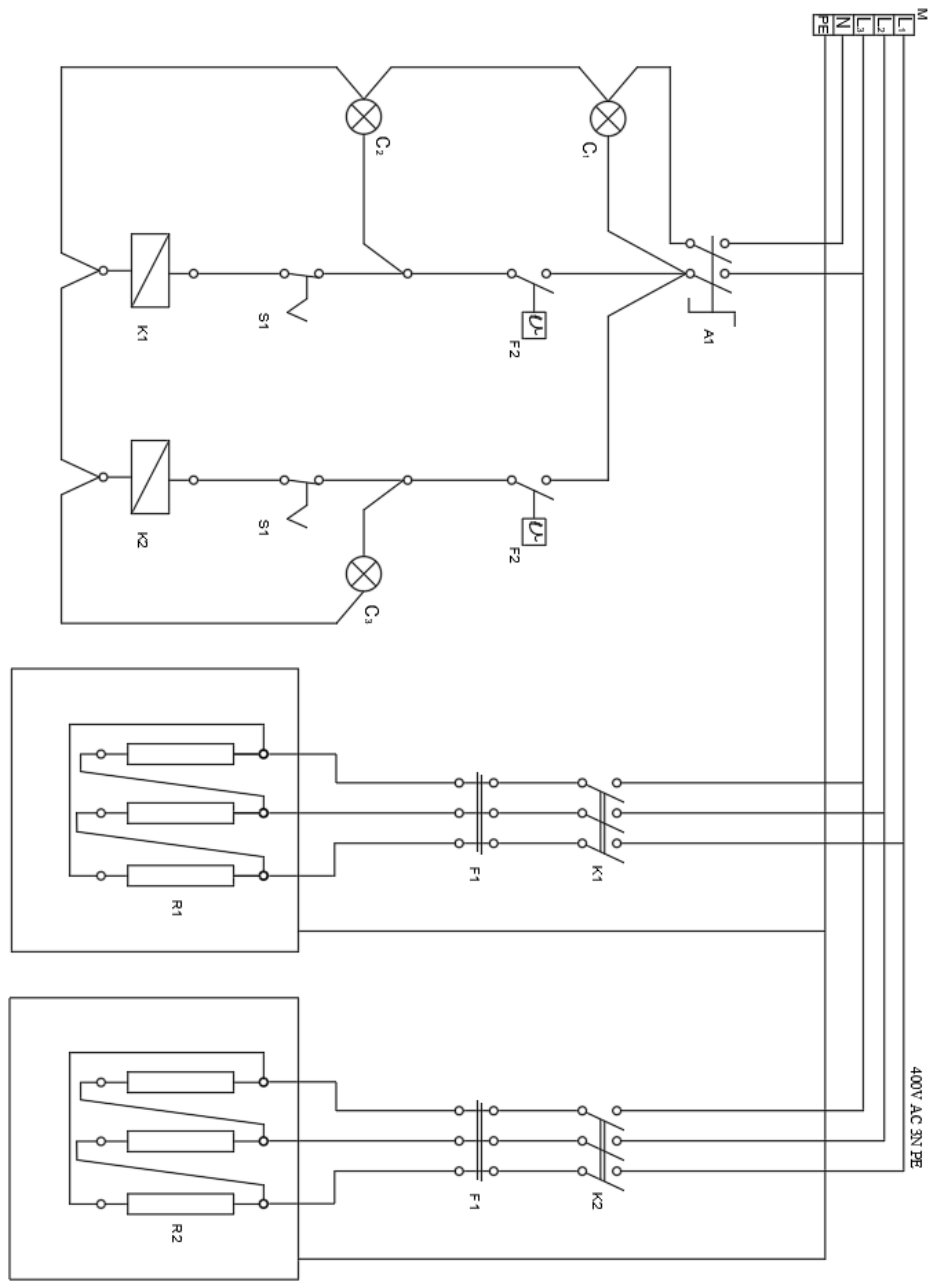
- A - INTERRUPTEUR PRINCIPAL
- F1 - THERMOSTAT DE LIMITE/THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- F2 - THERMOSTAT/THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- C1, C2, C3 - INDICATEUR LUMINEUX
- R1, R2 - RÉCHAUFFEUR
- M - PINCE D'ENTRÉE
- S - INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ
- K1, K2 - CONTACTEUR

7178.3055

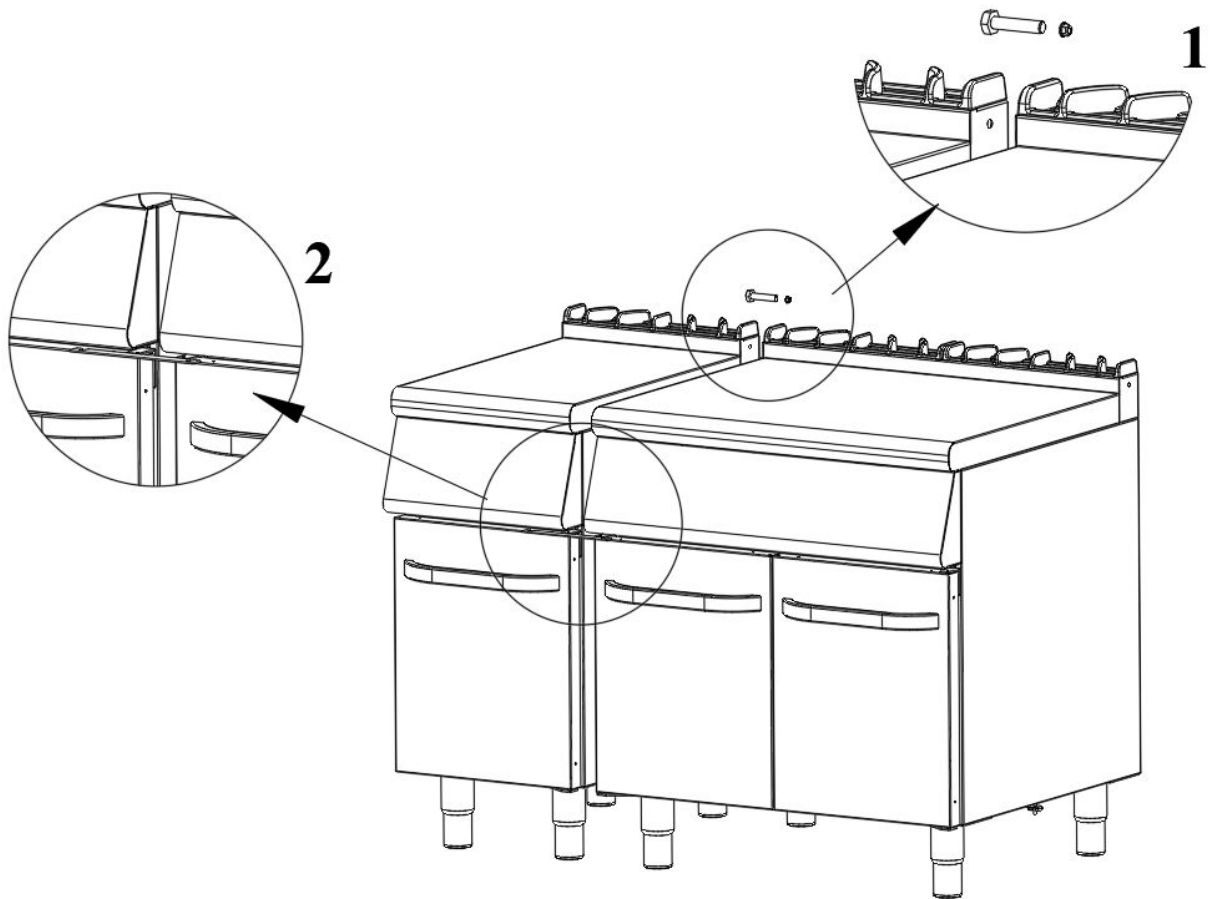


- A - INTERRUPTEUR PRINCIPAL
- F1 - THERMOSTAT DE LIMITE/THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- F2 - THERMOSTAT/THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- C1, C2 - INDICATEUR LUMINEUX
- R - RÉCHAUFFEUR
- M - PINCE D'ENTRÉE
- S - INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ
- K - CONTACTEUR

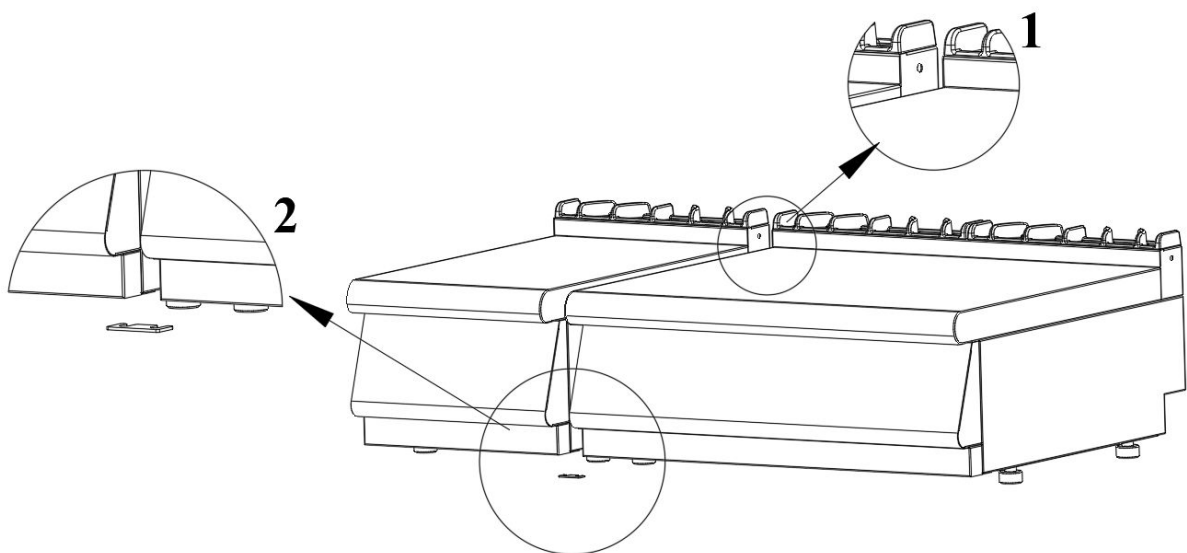
7178.3060



- A - INTERRUPTEUR PRINCIPAL
- F1 - THERMOSTAT DE LIMITE/THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- F2 - THERMOSTAT/THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- C1, C2, C3 - INDICATEUR LUMINEUX
- R1, R2 - RÉCHAUFFEUR
- M - PINCE D'ENTRÉE
- S - INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ
- K1, K2 - CONTACTEUR



Fixation SÉRIE 700 / 900



600 / 700-S Schéma de fixation de périphérique série



Combisteel BV

Office: Lichtschip 63, 3991 CP, Houten, The
Netherlands

Warehouse: Verlengde Gildenweg 20, 8304 BK,
Emmeloord, The Netherlands

TEL: +31 (0)30 285 00 90

E-mail: info@combisteel.com

www.combisteel.com