

ELEKTRICITEITSNET

GEBRUIKERSHANDLEIDING

Lees voor aanvang.
Er zijn belangrijke verklaringen voor je.

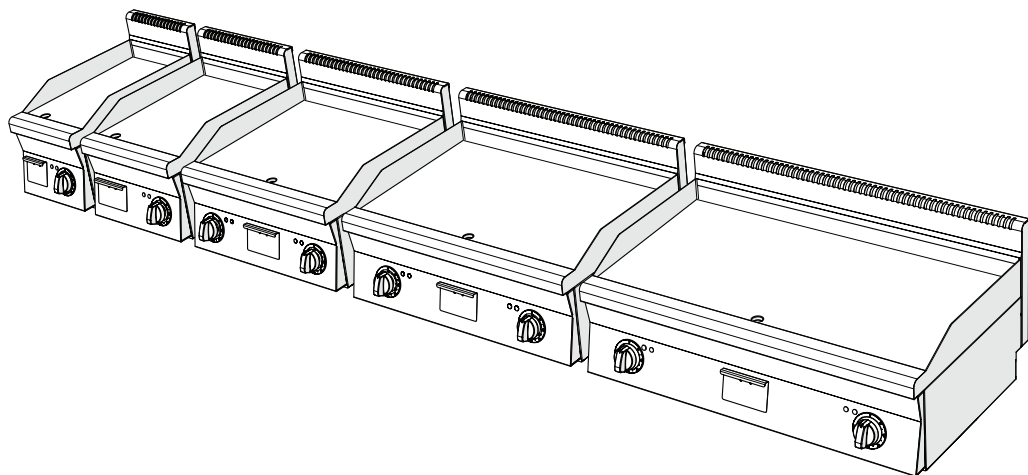
E AEI-360

E AEI-460

E AEI-660

E AEI-860

E AEI-1060



INHOUD

Technische Informatietabellen	3
Algemene waarschuwingen en veiligheidsmaatregelen.....	4-5-6
Werking en gebruik	7-8
Basissenmerken en specificaties	9-10
Elektrische Aansluitingen	11-12-13-14
Schoonmaken en onderhoud	15-16
Lijst Van Reserveonderdelen	17



Als u het product wilt verwijderen, is het de sociale verantwoordelijkheid van individuen om het te leveren aan geldige inzamelpunten. Op deze manier helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen door ervoor te zorgen dat het product correct wordt vernietigd. Recycling van materialen zal bijdragen tot het behoud van natuurlijke hulpbronnen.



De verpakkingsmaterialen van het product worden vervaardigd van recycleerbare materialen in overeenstemming met de nationale milieuwetgeving. Verwijder de verpakkingsmaterialen niet met huishoudelijk afval of ander afval. Breng deze materialen naar door lokale autoriteiten aangewezen recyclingplaatsen.

Kwaliteitscontroles werden uitgevoerd overeenkomstig de normen van CE, ISO 9001-en.

ALGEMENE INFORMATIE

Modellering	E AEI-360	E AEI-460	E AEI-660	E AEI-860	E AEI-1060
Afmetingen van het Product (cm)	30x60x30	40x60x30	60x60x30	80x60x30	100x60x30
Nettogewicht (kg)		41		68	
Verwarmingsplaat (mm)	493 mm x296 mm	494 mm x396 mm	493 mm x596 mm	419 mm x796 mm	426 mm x968 mm
Werkbereik Thermostaat	50 ° C min; 300 ° C max.	Min. 50 °C; max. 300 ° C	50 ° C min; 300 ° C max.	50 ° C min; 300 ° C max.	Min. 50 °C; max. 300 ° C

ELEKTRISCHE INFORMATIE

Voltage	230 v	400 v	400 v	400 v	400 v
Elektriciteit	3 kW	4,8 Kw	6 kW	9,6 Kw	12 kW
Amp	14 A	5 A	28 A	10 A	52 A
Dwars-doorsnede Van De Kabel	3x2,5	5x2,5	5x2,5	5x2,5	5x4
Frequentie	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Bescherming-sklasse	IPX4	IPx4	IPX4	IPX4	IPX4
Min / max inwendige vochtigheid	70%/85%	70%/85%	70%/85%	70%/85%	70%/85%
Kabelinvoer	PG16	PG21	PG21	PG21	PG21
Controletype	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel

Algemene waarschuwingen en veiligheidsmaatregelen

Beste klant, Wij wensen u om uw product te gebruiken op de beste manier, die wordt geproduceerd door het ondergaan van zorgvuldige en gedetailleerde kwaliteitscontroles. Wij raden u ten zeerste aan de volledige gebruikersgids te lezen voordat u het product gebruikt.

Deze gids zal u helpen het product snel en veilig te gebruiken.



De volgende veiligheidsinstructies helpen u te beschermen tegen het risico van persoonlijk letsel of schade aan uw product. Indien deze instructies niet worden opgevolgd, zal het product niet onder de garantie vallen en zal geen verantwoordelijkheid voor de gezondheid van de mens worden aanvaard.

- * Zorg ervoor dat brandbare materialen die brand kunnen veroorzaken niet in de buurt van het apparaat worden geplaatst.
- * Houd uw apparaat in een droge omgeving en lucht het goed. Gebruik een kap om stoom en rook uit het koken te verwijderen.
- * Sluit de bovenste geperforeerde plaat van het apparaat niet en houd het schoon.
- * De installatie en het onderhoud van het apparaat mogen alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Neem Contact op met een door de fabrikant gemachtigde persoon. Anders wordt uw apparaat uitgesloten van de garantie.
- * Vervang de beschadigde onderdelen van het apparaat door de originele reserveonderdelen. De fabrikant verbindt zich ertoe dat het apparaat alleen veilig kan worden gebruikt wanneer deze onderdelen worden gebruikt.
- * Kinderen en niet-geïnformeerde personen mogen het apparaat niet gebruiken. Het moet worden gebruikt door mensen die zijn opgeleid in de risico 's van het apparaat.
- * Houd het apparaat constant onder controle terwijl het draait.
- * Zet het apparaat uit als het defect of defect is.
- * Het apparaat moet een grondlijn en een lekstroomrelais hebben.
- * Chloor (natriumhypochloriet, zoutzuur of zoutzuur, enz.) om het apparaat schoon te maken.) geen producten gebruiken die (zelfs verdund) bevatten. Gebruik geen metalen gereedschap om roest schoon te maken. Eerst vegen met een vochtige doek en dan drogen.
- * Bewaar geen benzine of ontvlambare vloeistoffen in de buurt van dit apparaat.
- * Laat geen olie in contact komen met plastic onderdelen.
- * Maak het apparaat niet direct schoon met waterstralen of waterdamp.
- * Laat vuil, olie, voedsel of ander afval geen sediment in het apparaat vormen, maak regelmatig schoon.
- * Maak de elektrische verbinding van het apparaat door een zekering die overeenkomt met de waarden en beveilig de zekering in kwestie op een plaats waar u gemakkelijk toegang tot het.U vindt de waarden van het label op het apparaat of van de tabel in het raster.
- * De elektriciteit van het apparaat moet strikt geaard zijn; het apparaat mag niet worden aangesloten wanneer er geen grondlijn is.
- * Het apparaat wordt aanbevolen te worden gecontroleerd door een bevoegd persoon. Bel een dienst voor dit doel ten minste om de 12 maanden.



- Volg altijd de toepasselijke veiligheidsinstructies.
- Houd de gids van de gebruiker op een plek die u gemakkelijk kunt bereiken voor toekomstig gebruik, het belang ervan begrijpen, en verlies hem niet.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen in het product. Het geeft duidelijk de verschillen tussen de modellen aan.

Neem contact op met uw geautoriseerde dealer als u problemen heeft.



Een waarschuwingssignaal dat aangeeft dat voorzichtigheid geboden is voor veilig gebruik.



Extreme temperatuur en dit is een waarschuwing om te handelen volgens de omgeving.



Een waarschuwingssignaal dat wijst op een hoogspanning gevaar.

- Roestvrij staal wordt gebruikt in het apparaat.
- De inrichting is ontworpen voor industrieel gebruik onder de Laagspanningsrichtlijn (LVD 2014 / 35ED).
- Uw apparaat wordt vervaardigd voor gebruik in restaurants, restaurants, fastfoods, kantines, toeristische faciliteiten, cafés, hotels en andere omgevingen waar accommodatie wordt gemaakt.



- Installeer het product altijd op een geautoriseerde dienst. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade aan het product veroorzaakt door transacties uitgevoerd door onbevoegde personen.

- Houd er vóór de montage rekening mee dat de aansluitlijnen correct en volledig zijn gemaakt.

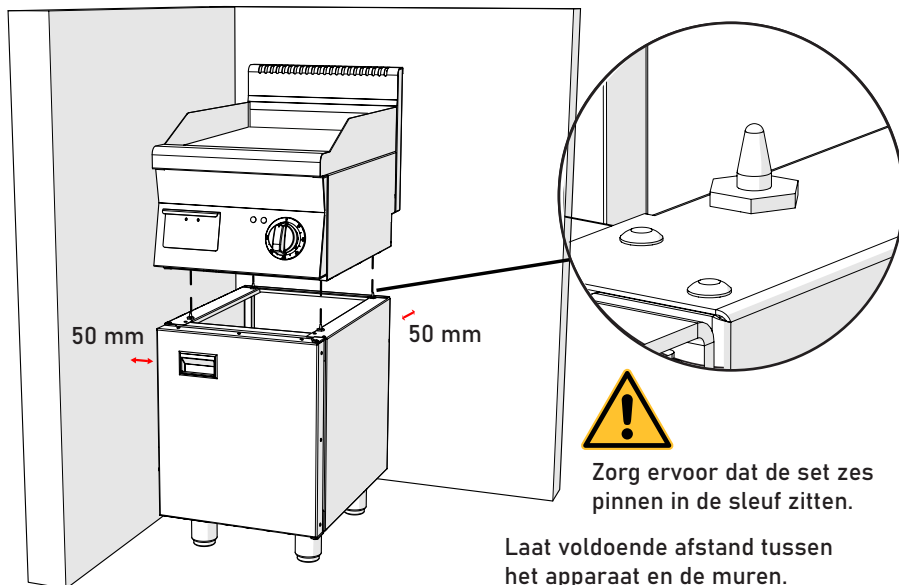


- Verwijder, alvorens het apparaat voor de eerste keer te starten, het beschermende nylon op het apparaat, veeg het eerst met een vochtige en vervolgens droge doek.

- Plaats onder de motorkap om rook en geur die tijdens het koken kunnen optreden te verwijderen.

- Kinderen en niet-geïnformeerde mensen mogen het apparaat niet gebruiken.

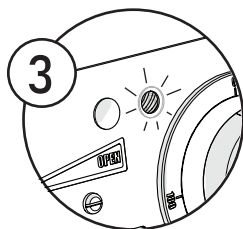
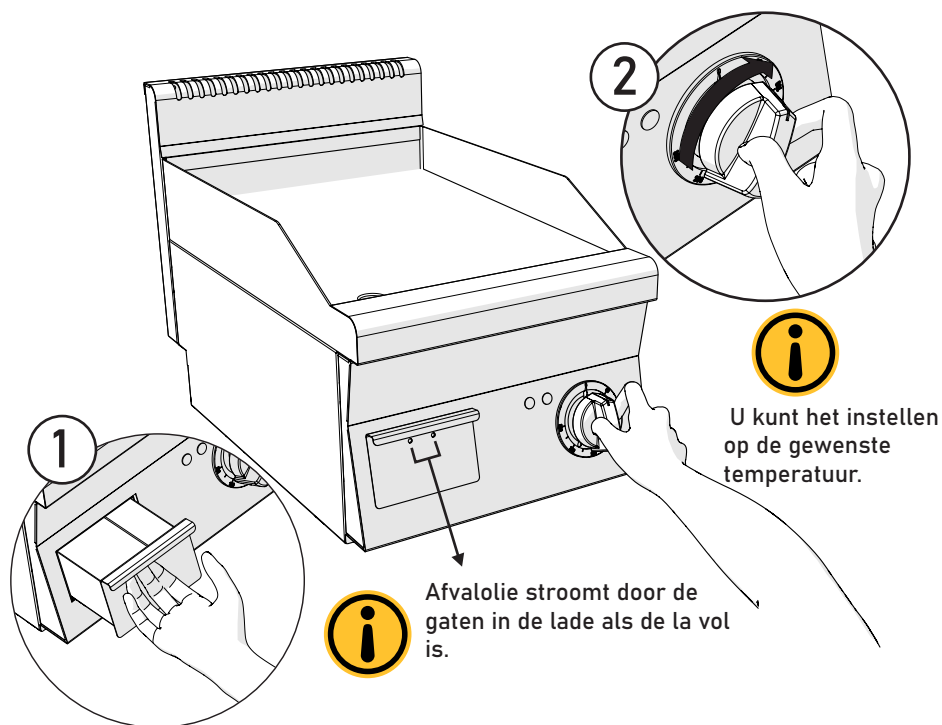
- Zorg ervoor dat het apparaat in balans is door het te meten met waterbalans.



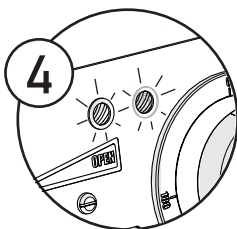
Zorg ervoor dat de set zes pinnen in de sleuf zitten.

Laat voldoende afstand tussen het apparaat en de muren.

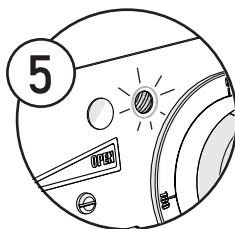
Als de set zes aanrechtbladen niet zal worden gebruikt, installeer dan de voeten die uit de doos komen.



Een groen licht geeft aan dat het apparaat elektriciteit ontvangt.

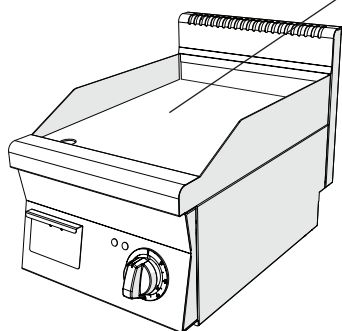


Een geel licht geeft aan dat het apparaat is begonnen met het verwarmen van de plaat.



Als het gele licht uitgaat geeft aan dat het de gewenste temperatuur heeft bereikt.

Verwarmingsoppervlak



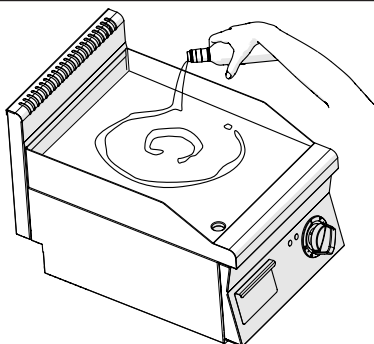
Afmetingen Van Het Verwarmingsoppervlak	
Product	Afmeting
E AEI-360	496x296
E AEI-460	496x396
E AEI-660	496x596
E AEI-860	496x796
E AEI-1060	496x996

N: Geribd

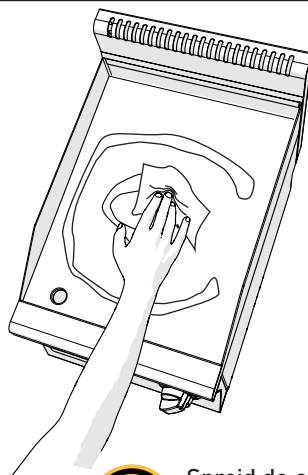
ND: geribd + plat **CR:** verchroomd



- * Het elektrische rooster is gemaakt van roestvrij stalen plaat.
- * Het raspen wordt vervaardigd van vlakke, gegolfde en half gegolfde oppervlakken.
- * Het verwarmde oppervlak in elektrische grills kan met thermostaat op de gewenste temperatuur worden gehouden.
- * Weerstanden zijn gelijkmatig verdeeld zodat elke kant van het rasteroppervlak dezelfde warmte heeft.
- * Olie kan gemakkelijk worden geloosd met behulp van een oliereservoir.

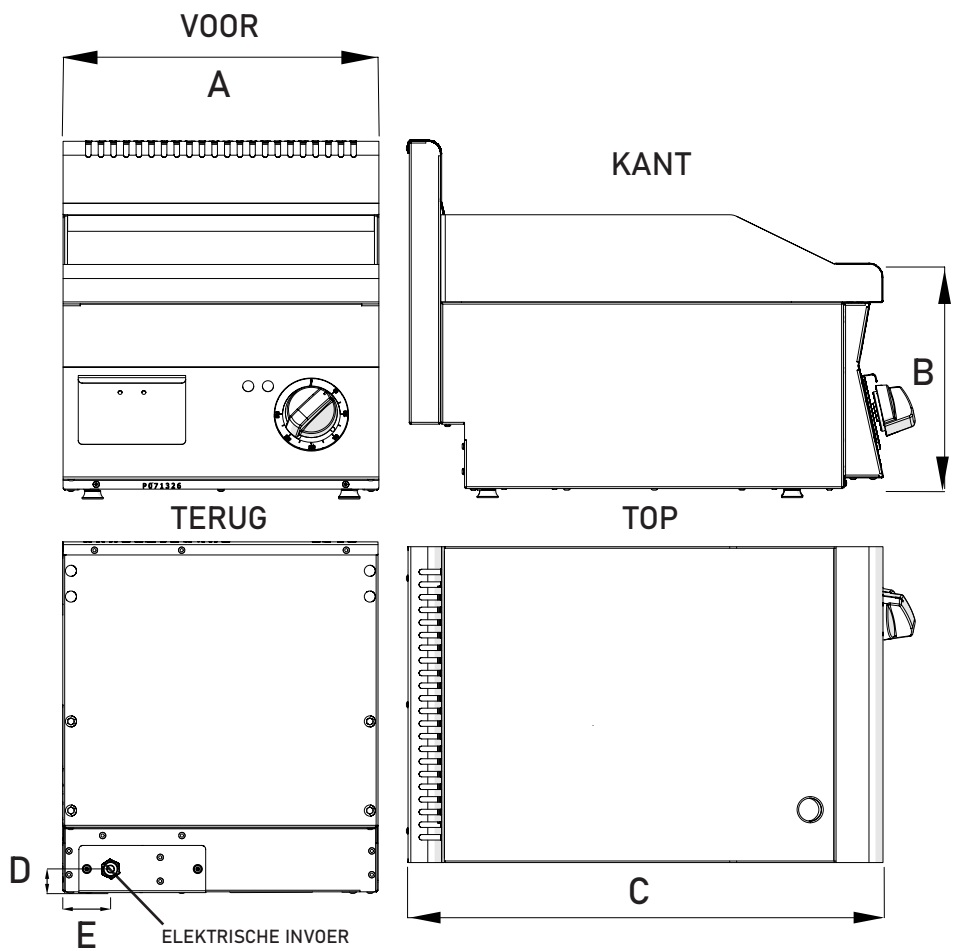


Giet er na het koken een beetje olijfolie op na het schoonmaken.



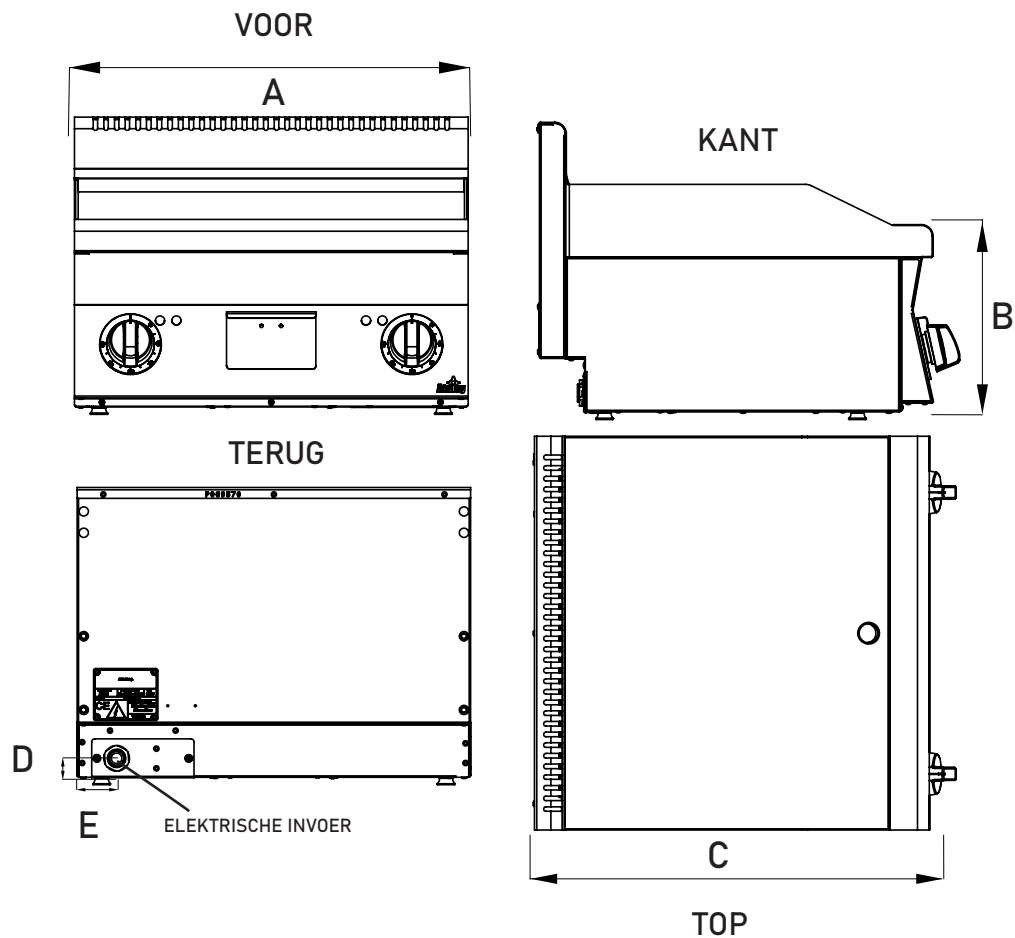
Spread de olie gelijkmatig over de plaat met een doek of servet.

Basiskenmerken en specificaties



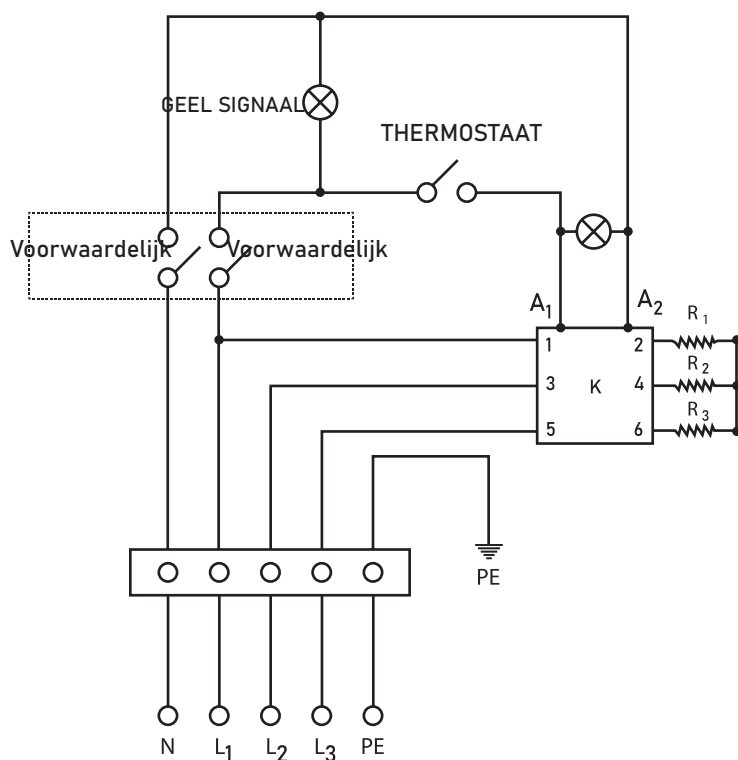
PRODUCTCODE	A	B	C	D	E
E AEI-360	300 mm	600 mm	300 mm	28 mm	40 mm
E AEI-460	400 mm	600 mm	300 mm	28 mm	40 mm

Basiskenmerken en specificaties



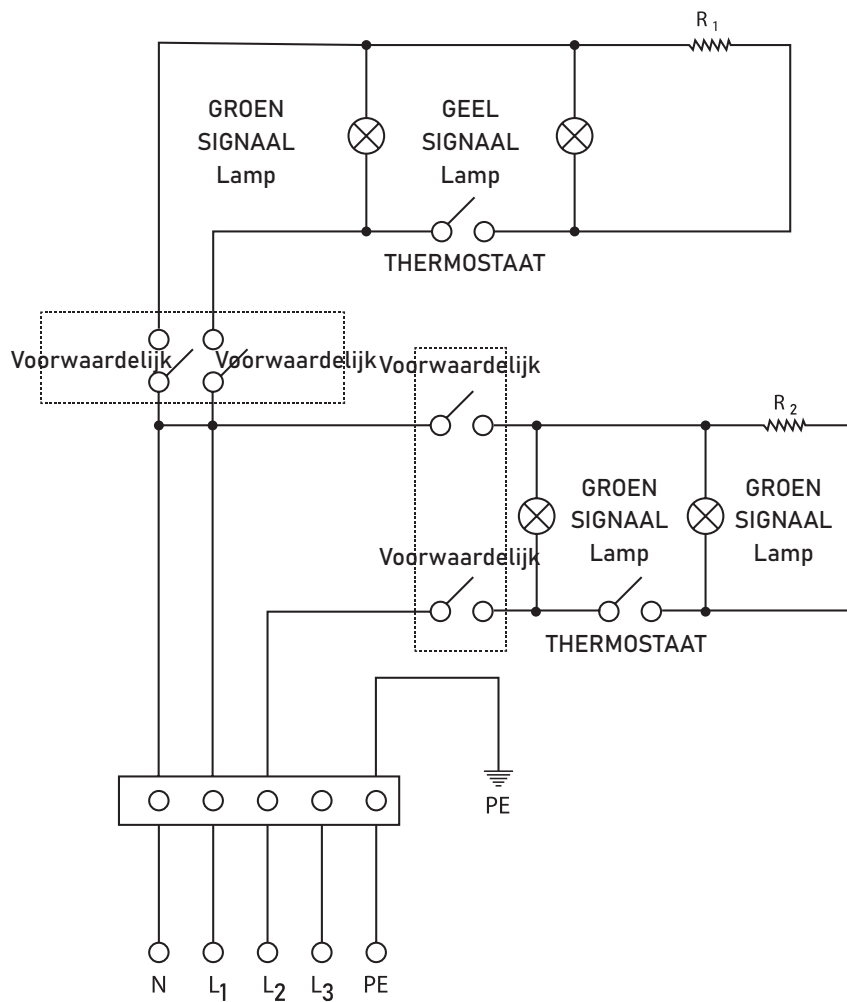
PRODUCTCODE	A	B	C	D	E
E AEI-660	600 mm	600 mm	300 mm	28 mm	40 mm
E AEI-860	800 mm	600 mm	300 mm	28 mm	40 mm
E AEI-1060	1000 mm	600 mm	300 mm	28 mm	40 mm

E AEI 360 - E AEI 460

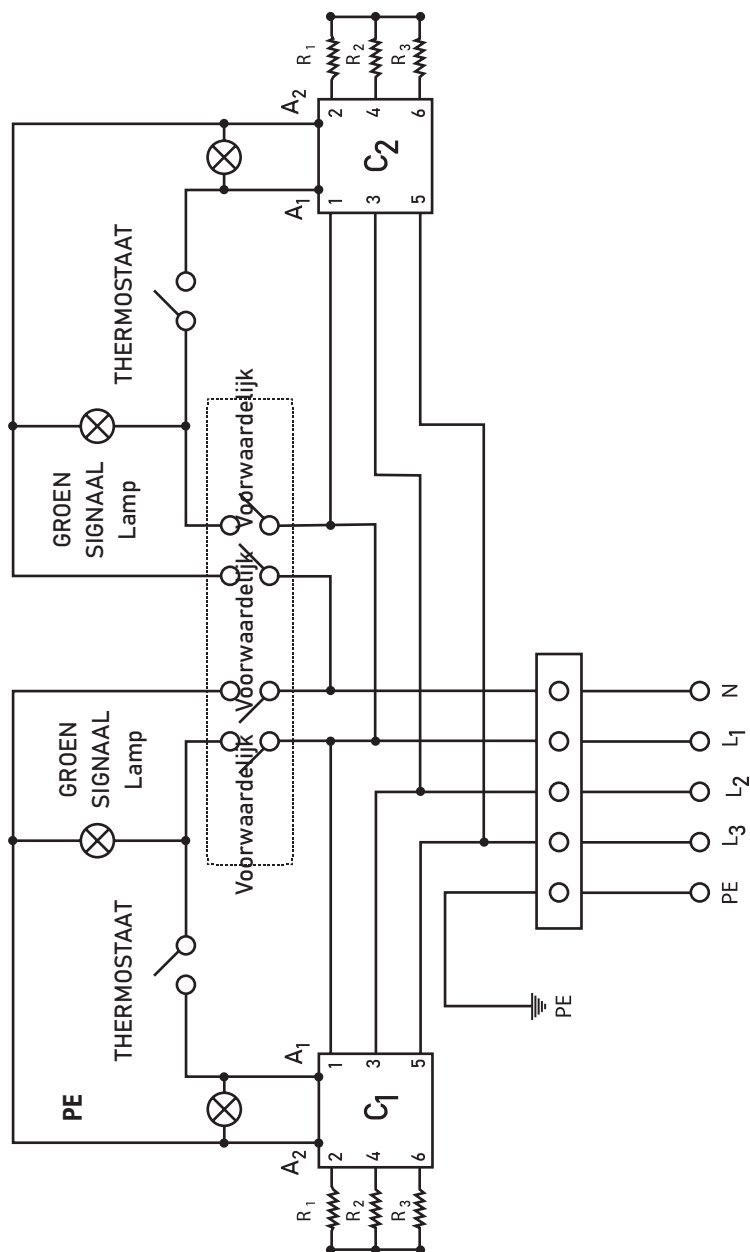


- Het apparaat moet worden aangesloten op de elektrische installatie in overeenstemming met de elektrische normen van het land dat u gebruikt.
- Maak de grondlijn van het apparaat over een geschikte auto lont en beveilig het op een plek waar u gemakkelijk toegang tot. Sluit uw lont aan volgens de waarden in de tabel.

E AEI 660



AEI 860 - E AEI 1060



Elektrische technische tabellen en informatie

Productcode	Macht	Voedingsspanning en werkfrequentie	Dwarsdoorsnede Van De Kabel H05RR-F	Verzekering
E AEI-360	3 KW	230 V AC 1 TE PE	3x2, 5 mm	16 Amp
E AEI-460	4,8 KW	400 V AC 3 TE PE	5x2, 5 mm	10 Amp
E AEI-660	6 KW	400 V AC 3 TE PE	5x2, 5 mm	16 Amp
E AEI-860	9,6 KW	400 V AC 3 TE PE	5x2, 5 mm	16 Amp
E AEI-1060	12 KW	400 V AC 3 TE PE	5x4 mm	25 Amp

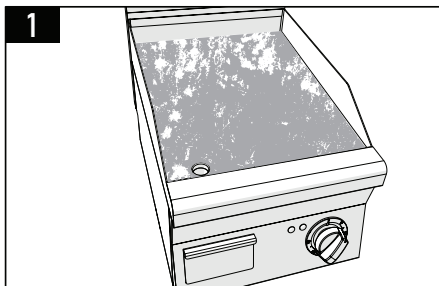


- Elektrische Friteuses worden gemaakt met draadloos en zonder stekker.
- Op de installatie en dit apparaat zijn de waarden van de kabelsectie van toepassing.
- De grondlijn en het lekstroomrelais moeten aanwezig zijn in de te trekken elektrische installatie.
- Tekening van elektrische frituurpannen, elektrische installatie behoort aan de klant.
- De kabel moet op zodanige wijze aan de elektrische frituurpannen worden getrokken dat het elektrische paneel kan worden bereikt.

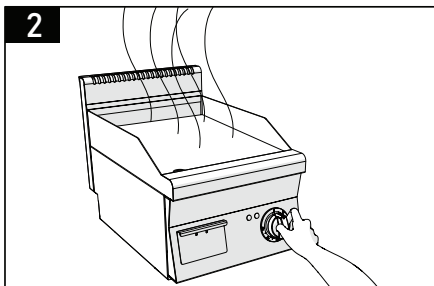
Waar u aandacht aan zal besteden voor het schoonmaken en onderhoud.



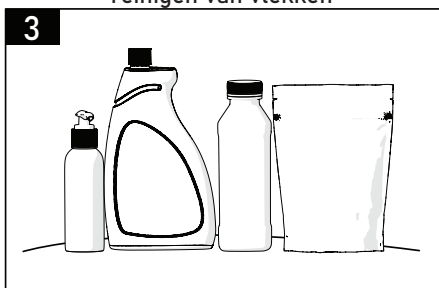
- Schakel de elektrische hoofdtoevoer uit voordat u het apparaat schoonmaakt. Wacht tot het apparaat afkoelt.
- Absoluut niet onderhouden van het apparaat als er elektriciteit op.
- Veeg het apparaat schoon voordat het afkoelt met een doek gedrenkt in warm en zeepwater.
- Zuur bevattende chemische stoffen mogen niet worden gebruikt bij het reinigen op het roestvrij oppervlak van het apparaat.
- Maak uw apparaat nooit schoon met drukwater of stoom onder druk. Anders kunt u een storing van de weerstand en de elektrische assemblage veroorzaken.
- Lek geen water door de ventilatieschachten tijdens het schoonmaken van het apparaat.
- Informeer de bevoegde dienst indien zich een gevaarlijke situatie op het apparaat voordoet.
- De olie die in de kookkamer van het apparaat wordt opgehoopt regelmatig afvoeren met behulp van de afvoerlade.
- Als het apparaat lang niet gebruikt mag worden, dient op de oppervlakken een dunne laag Vaseline te worden aangebracht.
- Voor het reinigen van roestvrij staal geen gebruik maken van algemene slijpmiddelen van staal, wasmiddelen, borstels of wasmiddelen die slijpmiddelen bevatten.



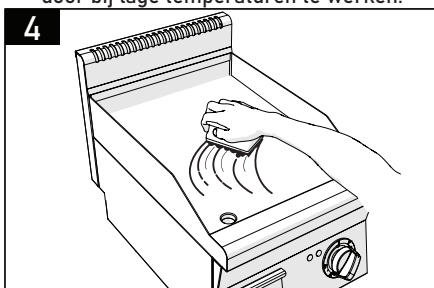
1
Gevormd na het koken
reinigen van vlekken



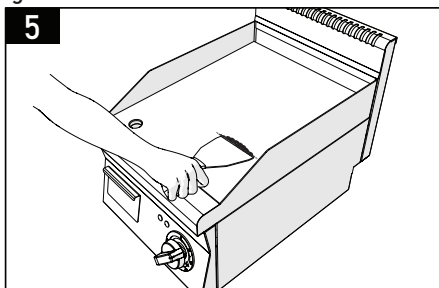
2
Wij raden aan het Pleytoppervlak te reinigen
door bij lage temperaturen te werken.



3
Je kunt Pleyt heldere vloeistoffen
gebruiken.



4
Spreid de reinigingsvloeistof naar de
beitelruimte.



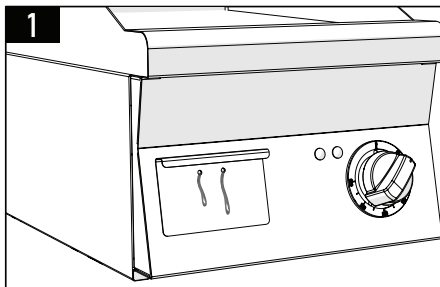
5
Het resulterende afval in het afvoergat
afvoeren.



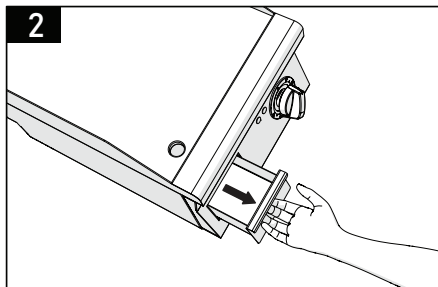
6
Maak het Pleytoppervlak schoon.



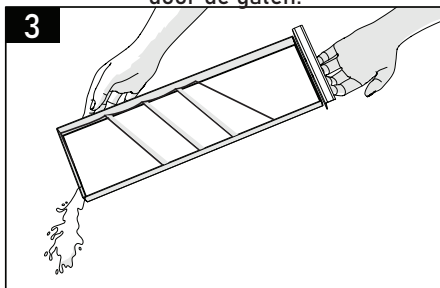
- Neem geen direct contact op met het warme oppervlak. Bij het schoonmaken raden wij aan een handschoen te gebruiken die niet door hitte wordt beïnvloed.
- Volg de instructies op voor het reinigen van gel of vloeistoffen door Pleyt.



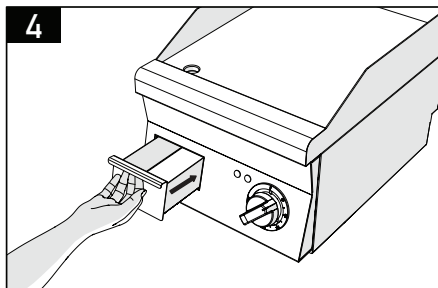
1 Als de evacuatietank vol is, stroomt hij door de gaten.



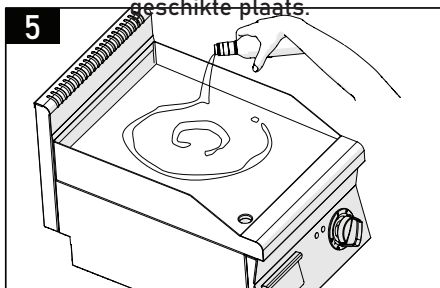
2 Haal de afvalolie lade weg.



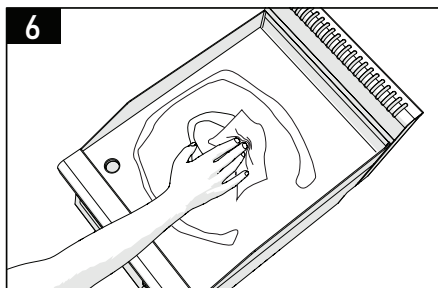
3 Lozen van het opgehoopte afval op een geschikte plaats.



4 Plaats de lade op zijn plaats.



5 Giet na het schoonmaken olijfolie op de Pleyt

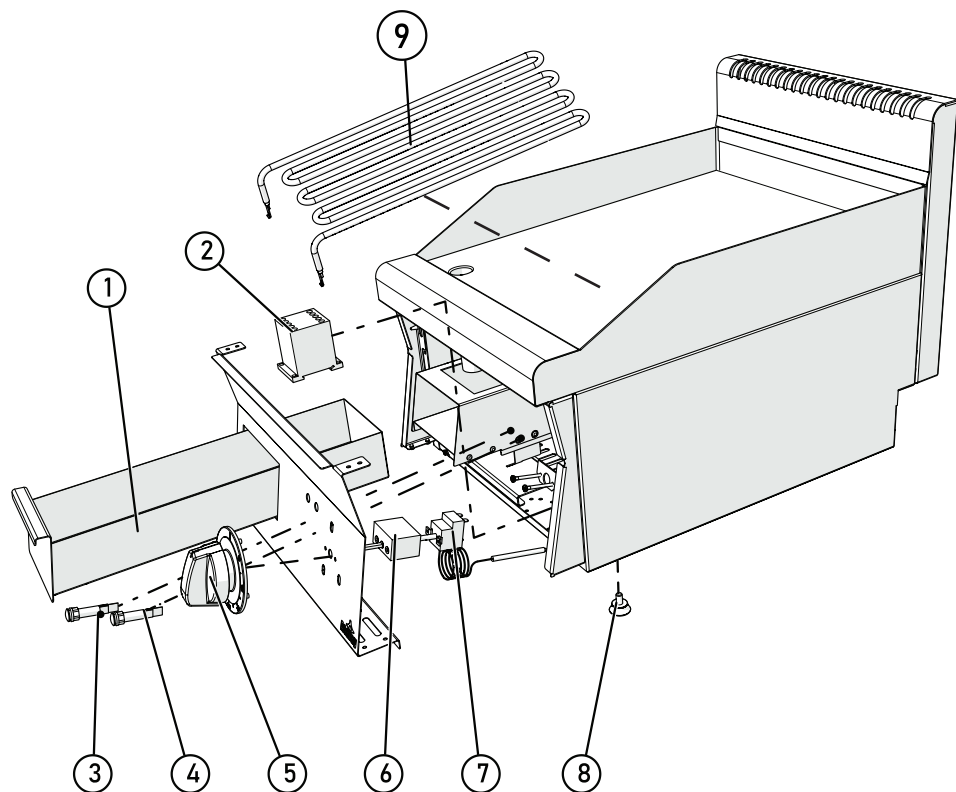


6 Spreid de doek of de papierhanddoekolie homogeen uit.



- Controleer de afvoerla regelmatig.
- Het houden van de pleyti olie met vloeibare olie zal u toelaten om uw pleyti langer te gebruiken.

Lijst Van Reserveonderdelen



GEEN	DEEL	BESCHRIJVING
1	M021057	Afvoerlade
1	M021124	Lade voor afvoer van afval(AEI-360)
2	P000808	Magneetschakelaar
3	P001508	Geel signaallicht
4	P000389	groen Signaallicht

GEEN	DEEL	BESCHRIJVING
5	P073412	Warmteverstelknop
6	P017145	Thermostaat
7	P001491	Limietthermostaat
8	P000205	Voet
9	P064079	Weerstanden (360-660)
9	P064228	Weerstanden(460-860)
9	P064314	Resistentie (1060)