



Bedienungsanleitung - Operating instructions
 Instructions d'emploi - Instrucciones de uso
 Instruções de utilização - Istruzioni operatore
 Brugsanvisning

Profi-Fritteuse - Deep fryer
 Friteuse Chef - Freidora Chef
 Fritadeira profissional - Friggitrice professionale
 Professionel friturekoger

EF6BM
 EF6+6BM

EF12B
 EF12+12B

EF12S
 EF12+12S

EF8BM
 EF8B
 EF8+8B

EF20BP
 EF60BP

EF25S
 EF25+25S



Profi-Fritteuse

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses hochwertigen Geräts

Sie haben sich für ein Gerät entschieden, das hohe technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

1 Erläuterung der Symbole und Listen

1.1 Warnhinweise

Abstufung der Warnhinweise

Warnhinweise unterscheiden sich nach der Art der Gefahr durch folgende Signalworte:

- ➔ **Vorsicht** warnt vor einer Sachbeschädigung.
- ➔ **Warnung** warnt vor einer Körperverletzung.
- ➔ **Gefahr** warnt vor einer Lebensgefahr.

Aufbau der Warnhinweise

	Art und Quelle der Gefahr!
Signalwort	☞ Maßnahme, um die Gefahr zu vermeiden.

1.2 Weitere Symbole

Handlungsanweisungen

Aufbau der Handlungsanweisungen:

- ☞ Anleitung zu einer Handlung.

Resultatsangabe falls erforderlich.

Listen

Aufbau nicht nummerierter Listen:

- ➔ Listenebene 1
 - ➔ Listenebene 2

Aufbau nummerierter Listen:

1. Listenebene 1
2. Listenebene 1
 - 2.1 Listenebene 2
 - 2.2 Listenebene 2

Profi-Fritteuse

2 Sicherheitshinweise

- Bedienungsanleitung beachten.
- Die Bedienungsanleitung immer beim Gerät aufbewahren.
- Das Gerät ausschließlich nach Vorschrift installieren.
- Das Gerät in geschlossenen Räumen installieren.
- Das Gerät vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Das Gerät vor Frost schützen.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen.
- Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen.
- Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal durchführen lassen.
- Kinder vom eingeschalteten Gerät fernhalten.
- Sicherstellen, dass ausschließlich eingewiesene Personen das Gerät bedienen.
- Das Netzkabel ausschließlich am Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ausschließlich im Originalzustand betreiben.
- Das Gerät ausschließlich sachgemäß betreiben.
- Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.
- Sicherstellen, dass beim Betrieb des Geräts ausreichende Frischluftzufuhr vorhanden ist.

3 Lieferumfang

Lieferumfang:

- ➔ Das Gerät
- ➔ Deckel
- ➔ Ablasshahn
- ➔ Drahtkorb

4 Bestimmungsgemäßer Einsatz

Das Gerät ausschließlich zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder flüssigem Fett verwenden.

5 Funktion

Das Gerät heizt Öl auf. Die Lebensmittel backen im heißen Öl. Die Temperatur des Öls ist einzustellen.

Profi-Fritteuse

6 Betrieb/Bedienung

6.1 Aufstellung/Montage

- Das Gerät ausschließlich unter einer Abzugshaube aufstellen.
- Schutzfolie vom Gerät entfernen.

6.2 Erstinbetriebnahme

Erstreinigung

- Vor der ersten Benutzung das Gerät reinigen (siehe Reinigung).

Gerät anschließen



Gefahr

Lebensgefahr durch Netzspannung!

- Sicherstellen, dass Spannung und Frequenz des Stromnetzes mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht heißer wird als 50 °C.
- Gerät durch Fachpersonal anschließen lassen.

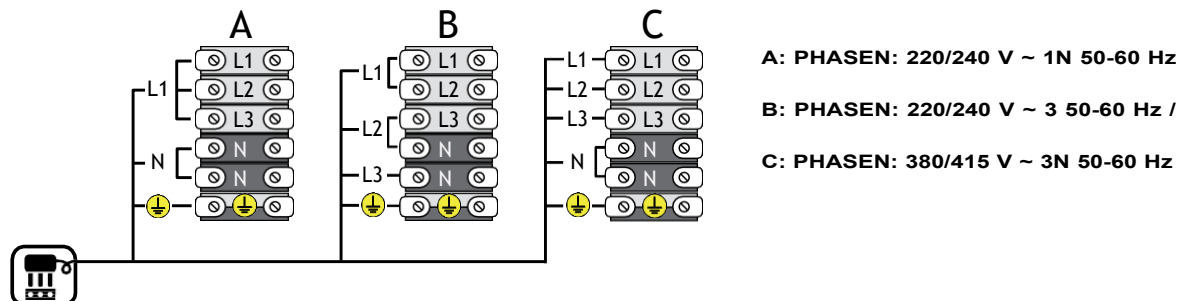
- Dem Gerät einen allpoligen Trennschalter mit Kontaktöffnungsweite > 3 mm vor-schalten.
- Sicherstellen, dass das Gerät geerdet ist.

Notwendige Informationen für das Fachpersonal:

MODELL	EF6BM EF8BM		EF6+6BM		EF8B		EF8+8B		EF12B EF12S EF25S EF20BP EF60BP		EF12+12B EF12+12S EF25+25S	
BETRIEBSPANNUNG	Max A/f	Kabelanz mm ²	Max A/f	Kabelanz mm ²	Max A/f	Kabelanz mm ²	Max A/f	Kabelanz mm ²	Max A/f	Kabelanz mm ²	Max A/f	Kabelanz mm ²
1 N AC 230 V 50/60 Hz	-	3 x 2,5	3+3	3 x 2,5	6	3 x 4	6+6	3 x 4	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 230 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	4 x 2,5	6+6	4 x 2,5	12	4 x 4	12+12	4 x 4
3 N AC 400 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	5 x 2,5	6+6	5 x 2,5	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

Profi-Fritteuse

➔ Das Gerät wie folgt anschließen:



6.3 Bedienung

Bedienelemente und Anzeigen

➔ Die Bedienelemente kontrollieren die Funktionen.

Schalter/Taste	Funktion
1/0	Gerät ein- bzw. ausschalten
Thermostatschalter	Temperatur einstellen

➔ Die Kontrollleuchten zeigen den Betriebszustand.

Wenn die Kontrollleuchte neben Schalter 1/0 leuchtet:

➔ Das Gerät ist eingeschaltet.

Wenn die Kontrollleuchte neben Thermostatschalter leuchtet:

➔ Das Gerät heizt das Öl auf die eingestellte Temperatur.

Befüllen

Becken bis zur Markierung füllen mit

➔ Öl

➔ geschmolzenem Fett

Profi-Fritteuse

Einschalten

- Füllstand prüfen.
- Gegebenenfalls nachfüllen.
- Schalter 1/0 drehen (1).

Kontrollleuchte neben Schalter 1/0 leuchtet.

- Thermostatschalter auf gewünschte Temperatur stellen.

Das Gerät ist eingeschaltet.

Die Kontrollleuchte neben Thermostatschalter leuchtet.

Das Gerät erhitzt das Öl.

Hinweis Die Aufheizzeit des Öls ist abhängig von Ölart und den Umgebungsbedingungen.

Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht:

- ➔ Die Kontrollleuchte neben Thermostatschalter erlischt.

Frittieren

- Trockene Lebensmittel in den Drahtkorb legen.
- Drahtkorb mit Lebensmittel einsetzen.

Wenn die Lebensmittel tiefgekühlt sind:

- Drahtkorb halb füllen.
- Drahtkorb langsam einsetzen.

Ausschalten

- Thermostatschalter auf 0 stellen.
- Schalter 1/0 drehen (0).

Beide Kontrollleuchten erlöschen.

Das Gerät ist ausgeschaltet.

- Rückstände auf dem Öl entfernen.
- Das Gerät vom Stromnetz trennen.

Note Die minimale Temperatur beträgt etwa 55°C und maximal können etwa 180°C erreicht werden.

Profi-Fritteuse

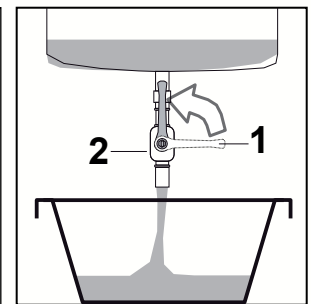
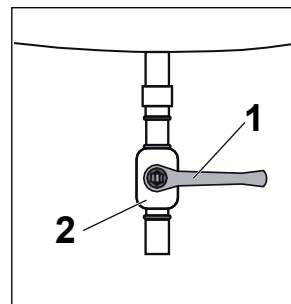
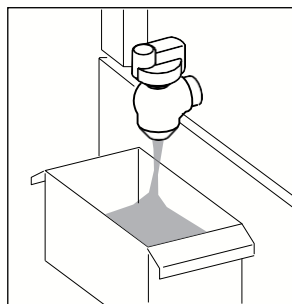
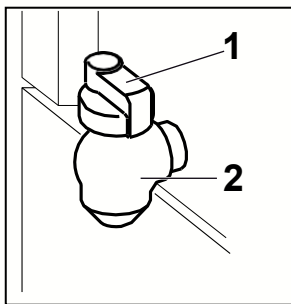
Leeren



Warnung

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßes Leeren!

- Gerät ausschließlich von Fachpersonal leeren lassen bzw. unter Aufsicht von Fachpersonal leeren.
- Gerät und Öl vor dem Leeren vollständig abkühlen lassen.
- Beim Leeren des Geräts laut CE-Anforderungen angemessene Schutzkleidung tragen.



- Das Gerät ausschalten.
- Das Gerät abkühlen lassen.
- Sicherstellen, dass unter Ablasshahn 2 genügend Platz für einen ausreichend großen Behälter ist.
- Ausreichend großen leeren Behälter für Aufnahme der kompletten Ölmenge unter Ablasshahn 2 stellen.
- Hebel 1 am Ablasshahn herunterdrücken.
- Hebel 1 am Ablasshahn 90° gegen Uhrzeigerrichtung drehen.
- Komplette Ölmenge in Behälter laufen lassen.

Hinweis Entsorgung des Öls: siehe Entsorgung.

Wenn das Gerät leer ist:

- Hebel 1 am Ablasshahn 90° in Uhrzeigerrichtung drehen.

Profi-Fritteuse

6.4 Störungen/Fehlerbehebung

Störung	Behebung
Gerät funktioniert nicht.	Prüfen, ob Stromversorgung korrekt ist.
	Prüfen, ob Schaltkasten auf Kontaktbolzen vom Gehäuse sitzt.
	Prüfen, ob Sicherheitsthermostat ausgelöst hat.
Sicherheitsthermostat hat ausgelöst.	Fachpersonal anrufen und Störung mitteilen.

6.5 Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht benutzt wird:

- Thermostatschalter auf 0 stellen.
- Schalter 1/0 drehen (0).

Beide Kontrollleuchten erlöschen.

- Das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Das Gerät reinigen (siehe Reinigung).

7 Wartung/Reinigung



Gefahr

Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Vor jeder Wartung oder Reinigung den vorgeschalteten Stromnetzausschalter ausschalten.

7.1 Wartung

Das Gerät ist ausschließlich durch Fachpersonal zu warten.

7.2 Reinigung

- Das Gerät täglich reinigen.
- Vor der Reinigung das Gerät ausschalten.
- Das Gerät abkühlen lassen.
- Becken leeren.
- Das kalte Öl filtern.
- Keine korrosiven Reinigungsmittel verwenden.
- Becken mit heißem Wasser und Reinigungsmittel reinigen.
- Heizschlangen mit heißem Wasser und Reinigungsmittel reinigen.
- Das Gerät mit einem weichen und sauberen Tuch trocknen.

Profi-Fritteuse

8 Technische Daten

MODELL	ABMESSUNGEN IN mm.		FASSUNG SVERMÖGEN	WANNE	GESAMT NENNAUFNAHME	NETTO GEWICHT
	Außenmasse L x P x A/A max.	Korbe				
		mm.				
EF6BM	290 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 105	5/6	1	3	11
EF6+6BM	580 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 105	5/6+5/6	2	3+3	19
EF8BM	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9	1	3	12
EF8B	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9	1	6	13
EF8+8B	580 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9+8/9+10	2	6+6	20
EF12B	375 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 105	12+10	1	9	18
EF12+12B	750 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 105	12+10/12	2	9+9	32
EF12S	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
EF12+12S	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55
EF25S	375 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 105	18/20	1	12	32
EF25+25S	750 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 105	18/20+18/20	2	12+12	60
EF20BP	750 x 675 x 315 / 440	560 x 275 x 105	18/20	1	9	24
EF60BP	750 x 675 x 315 / 440	600 x 400 x 105	34/37	1	9	29

Profi-Fritteuse

9 Normen und Gesetze

Das Gerät entspricht den unten angegebenen Normen:

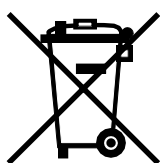
- EN 60335-1
- EN 60335-2-36
- EN 60335-2-37
- EN 60335-2-38
- EN 60335-2-39
- EN 60335-2-42/46
- EN 60335-2-47
- EN 60335-2-50
- EN 55014

10 Entsorgung

Ölentsorgung:

- Örtliche Gesetze und Vorschriften zur Ölentsorgung beachten.
- Öl nicht über den Haushaltsabfall entsorgen.

Entsorgung des Geräts:



Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Gerät nicht über den Haushaltsabfall entsorgen.
- Das Gerät dem Recycling von elektrischen Geräten zuführen.

Die Werkstoffe dieses Geräts sind wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Die zuständige Entsorgungsstelle für dieses Gerät erfragen: www.servicevega.com

INFORMATION FÜR DIE BENUTZER



IM SINNE der Richtlinien 2011/65/EU (ROHS II) und 2012/19/EU (WEEE) zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist. Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat. Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht. Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungssanktionen.

Profi-Fritteuse

11 Garantie

Die Garantiezeit von einem Jahren beginnt ab Kaufdatum und zu folgenden Bedingungen:

- Jegliche Konstruktions-, Fabrikations- und Materialfehler sind durch die Garantie gedeckt, ebenso die Reparatur und / oder das Auswechseln von Teilen, die von unserer technischen Abteilung als defekt anerkannt wurden. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
- Der Garantieschein ist Ihre Rechnung, bitte aufbewahren und im Garantiefall mit einsenden!
- Die Garantie erlischt bei:
 - unsachgemäßem Gebrauch.
 - Manipulation.
 - schlechter Pflege.
 - nicht bestimmungsgemäßigem Gebrauch.
 - technischen Abänderungen.

Deep fryer

Congratulations on the purchase of this high-quality
You have chosen an appliance that fulfils high technical requirements at the same time as it provides a comfortable usage. We hope the appliance will please you.

1 Explanation about the symbols and schedules

1.1 Warning notices

Gradation of the warning notices

The warning notices differ from one another concerning the type of danger through the following signs:

- ➔ **Caution** warns against damage to property.
- ➔ **Warning** warns against bodily harm.
- ➔ **Danger** warns against danger to life.

Composition of the warning notices

 Signal words	Type and source of the danger! ➔ Measure to avoid the danger.
---	---

1.2 Other symbols

Operating instructions

Composition of the operation instructions:

- ➔ Guidance to an operation.

Indication of an outcome, if necessary.

Schedules

Composition of the non numbered schedules:

- ➔ Schedule level 1
 - ➔ Schedule level 2

Composition of the numbered schedules:

1. Schedule level 1
2. Schedule level 1
 - 2.1 Schedule level 2
 - 2.2 Schedule level 2

Deep fryer

2 Safety instructions

- Mind the use directions.
- Always keep the use directions with the appliance.
- Install the appliance exactly as indicated.
- Install the appliance in closed spaces.
- Protect the appliance from the sun.
- Protect the appliance from frost.
- Make sure that the line cord is not damaged.
- Protect the appliance from humidity.
- Do not clean the appliance using direct water jets.
- Ask exclusively qualified personnel to carry out repair works.
- Keep children away from the appliance when it is active.
- Make sure that only people who have been instructed use the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains by pulling the plug, never the cord.
- Use the appliance exclusively in the original conditions.
- The appliance should be used only for the purpose for which it was designed.
- Use exclusively original spare parts.
- Make sure that there is enough fresh air supply when the appliance is operating.

3 Package contents

Package contents:

- ➔ The appliance
- ➔ Lid
- ➔ Tap
- ➔ Wire basket

4 Correct ways of employment

Use the appliance exclusively to deep-fry food in oil or liquid fat.

5 Function

The appliances heats oil. The food is fried in hot oil. The temperature of the oil can be adjusted.

Deep fryer

6 Handling/Operation

6.1 Set-up/Assembly

- Assemble the appliance exclusively under an extraction hood.
- Remove protection film from the appliance.

6.2 First use

First cleaning

- Clean the appliance before the first use (see Cleaning).

Connect the appliance



Danger

Life danger due to mains voltage!

- Make sure that voltage and frequency of mains correspond to values specified on rating plate.
- Make sure that line cord is not damaged.
- Make sure that line cord does not get hotter than 50 °C.
- Ask qualified personnel to install the appliance.

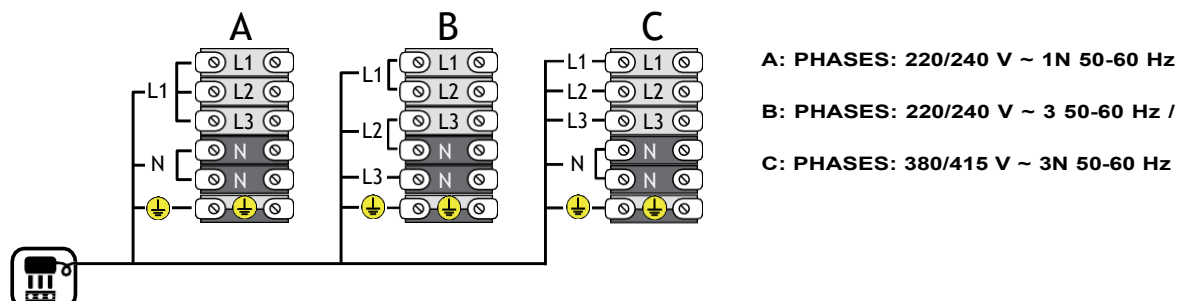
- Connect an all-pole circuit breaker with a contact clearance of > 3 mm ahead of the appliance.
- Make sure that the appliance is earthed.

Necessary information for qualified personnel:

MODEL	EF6BM EF8BM		EF6+6BM		EF8B		EF8+8B		EF12B EF12S EF25S EF20BP EF60BP		EF12+12B EF12+12S EF25+25S	
TYPE OF TENSION	Max A/f	N.Cables mm ²	Max A/f	N.Cables mm ²	Max A/f	N.Cables mm ²	Max A/f	N.Cables mm ²	Max A/f	N.Cables mm ²	Max A/f	N.Cables mm ²
1 N AC 230 V 50/60 Hz	-	3 x 2,5	3+3	3 x 2,5	6	3 x 4	6+6	3 x 4	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 230 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	4 x 2,5	6+6	4 x 2,5	12	4 x 4	12+12	4 x 4
3 N AC 400 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	5 x 2,5	6+6	5 x 2,5	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

Deep fryer

➔ Connect the appliance as follows:



6.3 How to use

Control elements and indicators

➔ The operating elements control the functions.

Switch/Button	Function
1/0	To switch the appliance on and off
Thermostat switch	Adjusting of temperature

➔ Pilot lights show operating state.

When pilot light next to switch 1/0 is on:

➔ The appliance is on.

When pilot light next to thermostat switch is on:

➔ The appliance heats oil until it reaches the set temperature.

To fill up

Fill container up to the mark with

- ➔ oil
- ➔ molten fat

Deep fryer

Switching on

- Check filling level.
- Refill if necessary.
- Rotate switch 1/0 (1).

Pilot light next to switch 1/0 is on.

- Set thermostat switch to desired temperature.

The appliance is on.

Pilot light next to thermostat switch is on.

The appliance heats up the oil.

Note The time required to heat up depends on the type of oil and the ambient conditions.

When the appliance reaches set temperature:

- ➔ Pilot light next to thermostat switch switches off.

Deep-frying

- Put dry food into wire basket.
- Put in wire basket with food.

If food is frozen:

- Fill wire basket half-full.
- Put in wire basket slowly.

Switching off

- Set thermostat switch to 0.
- Rotate switch 1/0 (0).

Both pilot lights switch off.

The appliance is off.

- Remove residue from oil.
- Separate the appliance from the mains.

Note The minimum temperature is approximately 55°C and the maximum temperature it can reach is approximately 180°C.

Deep fryer

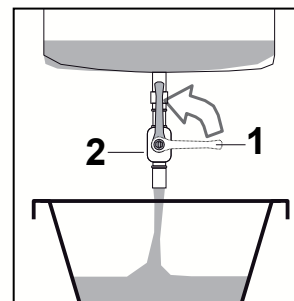
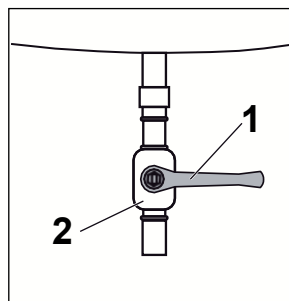
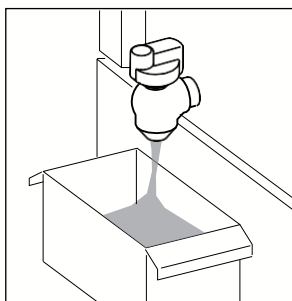
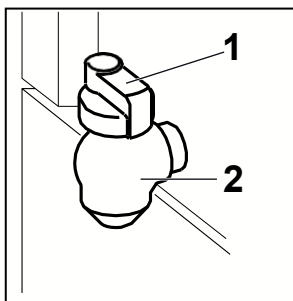
Discharge



Warning

Risk of injury due to incorrect discharge!

- Have the appliance emptied exclusively by qualified personnel or empty it under supervision of qualified personnel.
- Let the appliance and the oil cool down completely before emptying it.
- Wear appropriate protective clothing according to CE requirements when emptying the appliance.



- Switch off the appliance.
- Let the appliance cool down.
- Make sure that there is enough room for a container of sufficient size under the tap 2.
- Put a container of sufficient size to hold all the oil under the tap 2.
- Push down lever 1 on tap.
- Rotate lever 1 on tap by 90° in counterclockwise direction.
- Let all the oil run into container.

Note Oil disposal: see Disposal.

When the appliance is empty:

- Rotate lever 1 on tap by 90° in clockwise direction.

6.4 Faults/Fault repair

Fault	Remedy
The appliance is not working.	Check whether power supply is correct.
	Check whether control box is sitting on contact pins of housing.
	Check whether safety thermostat has been triggered.
Safety thermostat has been triggered.	Call a specialist and report the fault.

Deep fryer

6.5 Placing out of operation

When the appliance is not being used:

- Set thermostat switch to 0.
- Rotate switch 1/0 (0).

Both pilot lights switch off.

- Separate the appliance from the mains.
- Clean the appliance (see Cleaning).

7 Maintenance/Cleaning



Danger

Danger of life due to electrocution!

- Prior to every maintenance work or cleaning, switch off power switch connected ahead.

7.1 Maintenance

Ask exclusively qualified personnel to do the maintenance of the appliance.

7.2 Cleaning

- Clean the appliance daily.
- Switch off the appliance before cleaning.
- Let the appliance cool down.
- Empty container.
- Filter cold oil.
- Do not use corrosive cleaning agents.
- Clean container with hot water and cleaning agent.
- Clean heating coils with hot water and cleaning agent.
- Dry the appliance with a soft and clean cloth.

Deep fryer

8 Technical data

MODEL	DIMENSIONS mm.		Tank Capacity Lt.	TANK N°	TOTAL POWER SUPPLY kW	NET WEIGHT kg.
	External L x P x A/A max.	Basket				
		mm.				
EF6BM	290 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 105	5/6	1	3	11
EF6+6BM	580 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 105	5/6+5/6	2	3+3	19
EF8BM	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9	1	3	12
EF8B	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9	1	6	13
EF8+8B	580 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9+8/9+10	2	6+6	20
EF12B	375 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 105	12+10	1	9	18
EF12+12B	750 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 105	12+10/12	2	9+9	32
EF12S	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
EF12+12S	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55
EF25S	375 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 105	18/20	1	12	32
EF25+25S	750 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 105	18/20+18/20	2	12+12	60
EF20BP	750 x 675 x 315 / 440	560 x 275 x 105	18/20	1	9	24
EF60BP	750 x 675 x 315 / 440	600 x 400 x 105	34/37	1	9	29

Deep fryer

9 Standards and rules

The appliance complies with the following standards:

- EN 60335-1
- EN 60335-2-36
- EN 60335-2-37
- EN 60335-2-38
- EN 60335-2-39
- EN 60335-2-42/46
- EN 60335-2-47
- EN 60335-2-50
- EN 55014

10 Disposal

Oil disposal

- ⇒ Observe local laws and regulations on oil disposal.
- ⇒ When you dispose of the oil, do not put it into the household waste.

Disposal of the appliance:



To dispose of the appliance:

- ⇒ When you dispose of your appliance do not put it into the household waste.
- ⇒ Send the appliance to the recycling of electrical appliances.

The materials of the appliance are reusable. By reusing, material recycling or other forms of use of old appliances you give an important contribution to the protection of our environment.

To ask for the appropriate disposal point: www.servicevega.com

User information



Pursuant to the 2011/65/EU (ROHS II) and 2012/19/EU (WEEE) Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life. The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life. The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

Deep fryer

11 Guarantee

The appliance is guaranteed for one year from the date of purchase in the following terms:

- The guarantee covers assembly, manufacture, and material faults of any kind as well as the repair and / or replacement of parts that our technicians recognise to be faulty. The spare parts and the hours of work needed for the repair are not charged.
- The certificate of guarantee is of your responsibility, please preserve it and in case you need to use the guarantee send it together!
- The guarantee expires when the appliance is:
 - used inappropriately.
 - manipulated.
 - not suitably maintained.
 - not used according to the instructions.
 - technically modified.

Friteuse Chef

Félicitations pour l'achat de cet appareil de haute qualité

Vous avez choisi un appareil qui allie de hautes qualités techniques à un grand confort d'utilisation dans la pratique. Nous vous souhaitons toute satisfaction avec cet appareil.

1 Symboles

1.1 Avertissements

Niveaux des mises en garde

Les avertissements se distinguent, en fonction du type de risque, par les mots de signalisation listés ci-dessous:

- ➔ **Attention** prévient d'un endommagement du matériel.
- ➔ **Avertissement** prévient d'un risque de dommage corporel.
- ➔ **Danger** prévient d'un danger mortel.

Structure des avertissements

 Mot de signal	Type et source du danger! ➔ Mesures pour éviter le danger.
---	--

1.2 Autres symboles

Instructions d'action

Instructions d'action:

- ➔ Mode d'emploi relatif à une action.

Indication des résultats si nécessaire.

Listes

Structure des listes non numérotées:

- ➔ Niveau de liste 1
 - ➔ Niveau de liste 2

Structure des listes numérotées:

1. Niveau de liste 1
2. Niveau de liste 1
 - 2.1 Niveau de liste 2
 - 2.2 Niveau de liste 2

Friteuse Chef

2 Consignes de sécurité

- Tenir compte du mode d'emploi.
- Toujours conserver le mode d'emploi avec l'appareil.
- N'installer l'appareil que conformément aux prescriptions.
- Installer l'appareil dans un local fermé.
- Protéger l'appareil contre le rayonnement solaire.
- Protéger l'appareil contre le gel.
- Contrôler que le câble d'alimentation électrique n'est pas endommagé.
- Protéger l'appareil contre l'humidité.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau direct.
- Confier les réparations uniquement à un personnel spécialisé.
- Tenir les enfants à distance de l'appareil en marche.
- Veiller à ce qu'exclusivement un personnel initié se serve de l'appareil.
- Ne débrancher le câble d'alimentation de la prise qu'en le saisissant par le connecteur.
- Ne faire fonctionner l'appareil que dans son état d'origine.
- Ne faire fonctionner l'appareil que de manière correcte.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Contrôler la présence d'une arrivée d'air frais suffisante lorsque l'appareil est en marche.

3 Liste des composants

Etendue de la livraison:

- ➔ Appareil
- ➔ Couvercle
- ➔ Robinet de vidange
- ➔ Panier

4 Utilisation conforme aux fins prévues

N'utiliser l'appareil que pour frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse alimentaire liquide.

5 Mode de fonctionnement

L'appareil chauffe l'huile. Les aliments cuisent dans de l'huile chaude. Il faut régler la température de l'huile.

Friteuse Chef

6 Fonctionnement/Manipulation

6.1 Installation/Montage

- N'installer l'appareil que sous une hotte aspirante.
- Enlever le film protecteur de l'appareil.

6.2 Première mise en service

Premier nettoyage

- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation (voir Nettoyage).

Branchement de l'appareil



Danger

Danger mortel par la tension du réseau!

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Contrôler que le câble d'alimentation électrique n'est pas endommagé.
- S'assurer que la température du câble de réseau ne dépasse pas 50 °C.
- Confier le branchement de l'appareil à un personnel spécialisé.

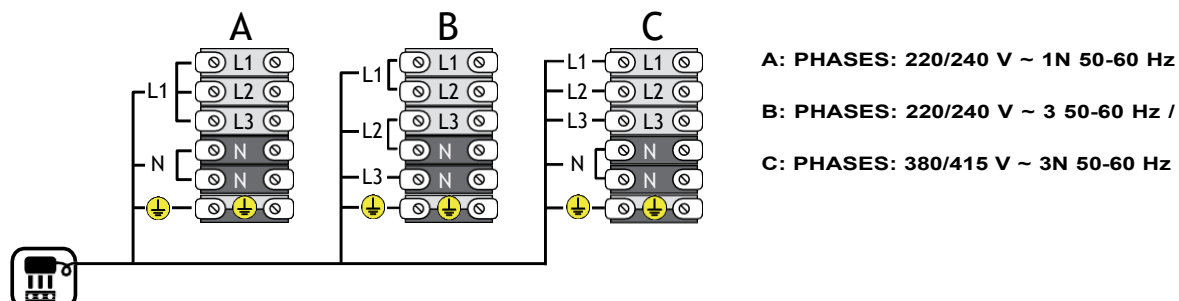
- Placer une prise de separation multipolaire additionnelle avec une ouverture de contact de > 3 mm en amont l'appareil.
- Contrôler que l'appareil est mis à la terre.

Informations nécessaires pour le personnel qualifié:

MODELE	EF6BM EF8BM		EF6+6BM		EF8B		EF8+8B		EF12B EF12S EF25S EF20BP EF60BP		EF12+12B EF12+12S EF25+25S	
TIPO DI TENSIONE	Max. A/f	N. câbles mm ²	Max. A/f	N. câbles mm ²	Max. A/f	N. câbles mm ²	Max. A/f	N. câbles mm ²	Max. A/f	N. câbles mm ²	Max. A/f	N. câbles mm ²
1 N AC 230 V 50/60 Hz	-	3 x 2,5	3+3	3 x 2,5	6	3 x 4	6+6	3 x 4	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 230 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	4 x 2,5	6+6	4 x 2,5	12	4 x 4	12+12	4 x 4
3 N AC 400 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	5 x 2,5	6+6	5 x 2,5	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

Friteuse Chef

➔ Brancher l'appareil comme suit :



6.3 Manipulation

Eléments de commande et affichages

➔ Les éléments de commande contrôlent les fonctions.

Interrupteur/Touche	Mode de fonctionnement
1/0	Mettre l'appareil en marche/à l'arrêt
Interrupteur de thermostat	Régler la température

➔ Les voyants de contrôle indiquent l'état de marche.

Si le voyant de contrôle à côté de l'interrupteur 1/0 est allumé:

➔ L'appareil est en marche.

Si le voyant de contrôle à côté de l'interrupteur de thermostat est allumé:

➔ L'appareil chauffe l'huile jusqu'à la température réglée.

Remplissage

Remplir la cuvette jusqu'au marquage avec

- ➔ de l'huile
- ➔ de la graisse alimentaire liquide

Friteuse Chef

Mise en marche

- Contrôler le niveau de remplissage.
- Rajouter de si nécessaire.
- Tourner l'interrupteur 1/0 (1).

Kontrollleuchte neben Schalter 1/0 leuchtet.

- Mettre le commutateur de thermostat sur la température désirée.

L'appareil est en marche.

Le voyant de contrôle à côté de l'interrupteur de thermostat est allumé:

L'appareil rechauffe l'huile.

Note Le temps d'échauffement de l'huile dépend de l'huile utilisé et des conditions de l'environnement.

Lorsque l'appareil a atteint la température réglée:

- ➔ Le voyant de contrôle à côté de l'interrupteur de thermostat s'éteint.

Frيره

- Poser des aliments secs dans le panier.
- Remettre en place le panier avec les aliments.

Si les aliments sont surgelés:

- Remplir le panier à moitié.
- Remettre le panier lentement.

Mise à l'arrêt

- Mettre le commutateur de thermostat sur 0.
- Schalter 1/0 drehen (0).

Les deux voyants de contrôle s'éteignent.

L'appareil est éteint.

- Enlever les résidus sur l'huile.
- Séparer l'appareil du réseau électrique.

Note La température minimum est d'environ de 55°C et la température maximum qui peut être atteinte est de 180°C environ.

Friteuse Chef

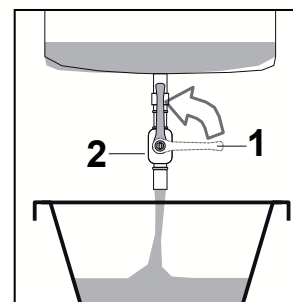
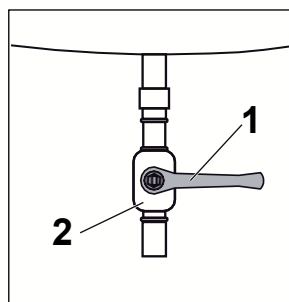
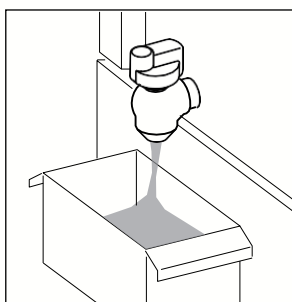
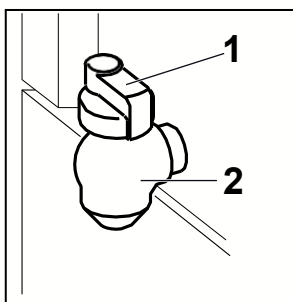
Vider



Avertissement

Risque de blessure dû à une vidange incorrecte!

- Confier la vidange de l'appareil uniquement à un personnel spécialisé ou le vider sous surveillance de personnel spécialisé.
- Laisser refroidir l'appareil complètement et l'huile avant la vidange.
- Porter des vêtements protecteur appropriés selon les exigences CE pendant la vidange de l'appareil.



- Eteindre l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil.
- S'assurer qu'il y a assez de place au-dessous le robinet de vidange 2 pour un récipient avec une capacité suffisante.
- Mettre un récipient avec une capacité suffisante pour toute l'huile au-dessous le robinet de vidange 2.
- Baisser le levier 1 au robinet de vidange.
- Tourner le levier 1 au robinet de vidange 90° dans le sens inverse des aiguilles.
- Laisser écouler toute l'huile dans le récipient.

Note Elimination de l'huile: voir Elimination.

Quand l'appareil est vide:

- Tourner le levier 1 au robinet de vidange 90° dans le sens des aiguilles.

6.4 Pannes/Elimination des pannes

Panne	Elimination
L'appareil ne marche pas.	Vérifier si l'alimentation en électricité se fait correctement.
	Vérifier si le coffret de commande est posé sur le boulon de contact du boîtier.
	Contrôler que le thermostat de sécurité est déclenché.
Le thermostat de sécurité est déclenché.	Appeler le personnel spécialisé et expliquer la panne.

Friteuse Chef

6.5 Mise hors service

Lorsque l'appareil n'est plus utilisé:

- Mettre le commutateur de thermostat sur 0.
- Tourner l'interrupteur 1/0 (0).

Les deux voyants de contrôle s'éteignent.

- Séparer l'appareil du réseau électrique.
- Nettoyer l'appareil (voir Nettoyage).

7 Maintenance/Nettoyage



Danger de mort par électrocution!

- Avant toute opération de maintenance/nettoyage, éteindre l'appareil à l'interrupteur de réseau.

7.1 Maintenance

La maintenance de l'appareil doit uniquement être effectuée par un personnel spécialisé.

7.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil chaque jour.
- Eteindre l'appareil avant le nettoyage.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Vider la cuvette.
- Filtrer l'huile froide.
- Ne pas utiliser des produits de nettoyage corrosifs.
- Nettoyer la cuvette en utilisant de l'eau chaude et un produit de nettoyage.
- Nettoyer les serpentins de chauffage en utilisant de l'eau chaude et un produit de nettoyage.
- Sécher l'appareil avec un chiffon doux et propre.

Friteuse Chef

8 Caractéristiques techniques

MODELE	DIMENSIONS EN mm.		CAPACITE' BAC Lt.	BAC N°	PUISSANCE TOTAL* ABSORBEE kW	POIDS NET kg.
	Externe L x P x A/A max.	Panier mm.				
EF6BM	290 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 105	5/6	1	3	11
EF6+6BM	580 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 105	5/6+5/6	2	3+3	19
EF8BM	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9	1	3	12
EF8B	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9	1	6	13
EF8+8B	580 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9+8/9+10	2	6+6	20
EF12B	375 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 105	12+10	1	9	18
EF12+12B	750 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 105	12+10/12	2	9+9	32
EF12S	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
EF12+12S	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55
EF25S	375 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 105	18/20	1	12	32
EF25+25S	750 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 105	18/20+18/20	2	12+12	60
EF20BP	750 x 675 x 315 / 440	560 x 275 x 105	18/20	1	9	24
EF60BP	750 x 675 x 315 / 440	600 x 400 x 105	34/37	1	9	29

Friteuse Chef

9 Normes et dispositions légales

L'appareil est conforme aux normes indiquées ci-dessous:

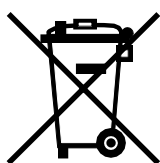
- EN 60335-1
- EN 60335-2-36
- EN 60335-2-37
- EN 60335-2-38
- EN 60335-2-39
- EN 60335-2-42/46
- EN 60335-2-47
- EN 60335-2-50
- EN 55014

10 Elimination

Elimination de l'huile

- ⇒ Observer les lois et règlements locaux concernant l'élimination de l'huile.
- ⇒ Ne pas jeter l'huile parmi les déchets ménagers.

Elimination de l'appareil:



Pour éliminer l'appareil:

- ⇒ Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.
- ⇒ L'appareil doit être évacué vers un point de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont réutilisables. Avec la réutilisation, l'élimination matérielle ou autres formes de revalorisation d'appareils usés, vous participez d'une manière significative à la protection de notre environnement.

Demander après le service d'élimination compétent pour ce genre d'appareil:
www.servicevega.com

Informations destinées au client



Conformément aux Directives 2011/65/EU (ROHS II) and 2012/19/EU (WEEE) concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets. La collecte différenciée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie. La collecte différenciée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil. Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

Friteuse Chef

11 Garantie

La période de garantie de douze mois ébute à la date de l'achat et s'applique aux conditions suivantes:

- Tous les vices de conception, de fabrication et de matériau sont couverts par la garantie, de même que la réparation et/ou le remplacement de pièces qui ont été reconnues comme défectueuses par notre service technique. Les pièces de rechange nécessaires pour la réparation et le temps de travail qu'elle requiert ne sont pas facturés.
- Le justificatif de garantie est votre facture, que vous devez conserver soigneusement et nous envoyer en cas de garantie!
- La garantie expire dans les cas suivants:
 - Utilisation impropre.
 - Manipulation.
 - Mauvais entretien.
 - Utilisation non conforme aux fins prévues.
 - Modifications techniques.

Freidora Chef

Le felicitamos por la compra de este extraordinario aparato . Ha adquirido un aparato que combina los más elevados estándares técnicos con la máxima comodidad de manejo. Le deseamos que disfrute de su nuevo aparato.

1 Explicación de los símbolos y listas

1.1 Advertencias

Gradación de las advertencias

Las advertencias se diferencian, en función del riesgo, por las siguientes palabras:

- ➔ **Atención** advierte de un daño material.
- ➔ **Cuidado** advierte de una lesión personal.
- ➔ **Peligro** advierte de un peligro mortal.

Estructura de las advertencias

 Palabra de señal	¡Tipo y origen del peligro! ➔ Medida para evitar el peligro.
--	--

1.2 Otros símbolos

Instrucciones de manejo

Estructura de las instrucciones de manejo:

- ➔ Instrucciones para una acción.

Indicación del resultado en caso de necesidad.

Listas

Estructura de las listas no numeradas:

- ➔ Nivel de lista 1
 - ➔ Nivel de lista 2

Estructura de las listas numeradas:

1. Nivel de lista 1
2. Nivel de lista 1
 - 2.1 Nivel de lista 2
 - 2.2 Nivel de lista 2

Freidora Chef

2 Advertencias de seguridad

- Siga el manual de instrucciones.
- Guarde el manual de instrucciones con el aparato.
- Siga las instrucciones de instalación del aparato.
- Instale el aparato en espacios cerrados.
- No exponga el aparato a la radiación solar.
- Proteja el aparato de las heladas.
- Asegúrese de que el cable no está dañado.
- Proteja el aparato de la humedad.
- No limpie el aparato directamente bajo un chorro de agua.
- Las reparaciones debe realizarlas exclusivamente el personal especializado.
- Mantenga a los niños alejados del aparato si está conectado.
- Asegúrese de que las personas que manejan el aparato cuentan con los conocimientos adecuados.
- Para desenchufar el aparato, no tire del cable, retire el enchufe de la toma de corriente.
- No ponga en funcionamiento el aparato si se ha modificado su estado original.
- El aparato debe manejarse conforme a las instrucciones.
- Emplee únicamente recambios originales.
- Asegúrese de que entre bastante aire fresco durante la marcha del aparato.

3 Suministro

Suministro:

- ➔ El aparato
- ➔ Tapa
- ➔ Grifo de descarga
- ➔ Cesta alámbrica

4 Utilización correcta

El aparato debe utilizarse exclusivamente para freir comestibles en aceite o grasa líquida.

5 Función

El aparato calienta el aceite. Los comestibles se frien en el aceite caliente. La temperatura del aceite es ajustable.

Freidora Chef

6 Puesta en marcha y manejo

6.1 Instalación y montaje

- Coloque el aparato exclusivamente debajo de una campana extractora de humos.
- Extraiga la lámina protectora del aparato.

6.2 Primera puesta en marcha

Primera limpieza

- Limpie el aparato antes del primer uso (véase Limpieza).

Conexión del aparato



Peligro

¡Peligro de muerte por alta tensión!

- Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la red eléctrica coinciden con los valores indicados en la placa de datos.
- Asegúrese de que el cable no está dañado.
- Asegúrese de que el cable no se caliente mas de 50 °C.
- La conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal especializado.

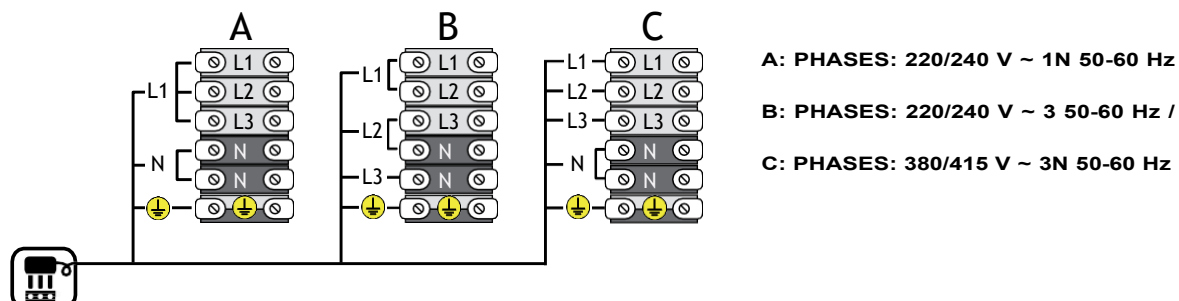
- Acoplar al aparato un interruptor de desconexión de toda fase con una apertura de contacto de > 3 mm.
- Asegurese, de que el aparato este puesto a tierra.

Información necesaria para el personal especializado:

MODELO	EF6BM EF8BM		EF6+6BM		EF8B		EF8+8B		EF12B EF12S EF25S EF20BP EF60BP		EF12+12B EF12+12S EF25+25S	
TIPO DI TENSIÓNE	Mass. A/fase	N°Cables mm ²	Mass. A/fase	N°Cables mm ²	Mass. A/fase	N°Cables mm ²	Mass. A/fase	N°Cables mm ²	Mass. A/fase	N°Cables mm ²	Mass. A/fase	N°Cables mm ²
1 N AC 230 V 50/60 Hz	-	3 x 2,5	3+3	3 x 2,5	6	3 x 4	6+6	3 x 4	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 230 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	4 x 2,5	6+6	4 x 2,5	12	4 x 4	12+12	4 x 4
3 N AC 400 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	5 x 2,5	6+6	5 x 2,5	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

Freidora Chef

➔ Conectar el aparato como se indica: :



6.3 Manejo

Elementos de manejo e indicadores

➔ Los controles regulan las funciones.

Interruptor/tecla	Función
1/0	Enciende y apaga el aparato
Interruptor termostático	Ajuste de la temperatura

➔ Los testigos muestran el estado de marcha.

Si el testigo de al lado del interruptor 1/0 se ilumina:

➔ El aparato queda encendido.

Si el testigo de al lado del interruptor termostático se ilumina:

➔ el aparato calienta el aceite a la temperatura ajustada.

Modo de uso

Llene el recipiente hasta la señal con

- ➔ aceite
- ➔ grasa líquida

Freidora Chef

Conexión

- Controle el nivel.
- Añade si fuera necesario.
- Gire el interruptor 1/0.

El testigo junto al interruptor 1/0 se ilumina.

- Ajuste el interruptor termostático a la temperatura deseada.

El aparato queda encendido.

El testigo de al lado del interruptor termostático se ilumina.

El aparato calienta el aceite.

Indicaciones El tiempo de calentamiento depende del tipo de aceite y de las condiciones cercanías.

Si el aparato logra la temperatura deseada:

- ➔ El testigo de al lado del interruptor termostático se apaga.

Freir

- Ponga los comestibles secos en la cesta alámbrica.
- Introduzca la cesta alámbrica con los comestibles.

Si los comestibles estan congelados:

- Llene la cesta alámbrica por la mitad.
- Introduzca despacio la cesta alámbrica.

Desconexión

- Ajuste el interruptor termostático a 0.
- Gire el interruptor 1/0.

Los dos testigos se apagan.

El aparato está apagado.

- Quite residuos del aceite.
- Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica.

Note La temperatura mínima es de aproximadamente 55° C y la máxima que se puede alcanzar es de aproximadamente 180 °C.

Freidora Chef

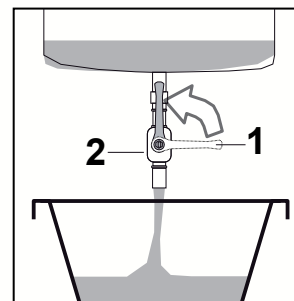
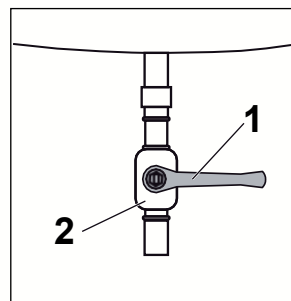
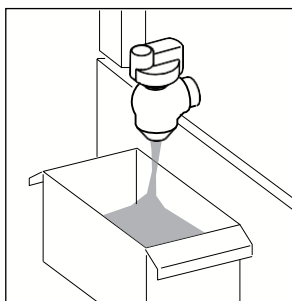
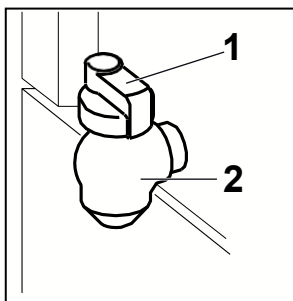
Vaciar



Advertencia

¡Riesgo de lesiones debido a un vaciado inapropiado!

- El aparato debe ser vaciado exclusivamente por el personal especializado o bajo la supervisión de este.
- Dejar que el aparato y el aceite se enfríen por completo antes del vaciado.
- Al vaciar el aparato conforme a los requisitos de la CE llevar ropa protectora adecuada.



- Apague el aparato.
- Deje que se enfríe el aparato.
- Asegurarse de que debajo del grifo de descarga 2 haya bastante espacio para un recipiente lo suficientemente grande.
- Colocar debajo del grifo de descarga 2 un recipiente vacío lo suficientemente grande para recoger todo el aceite.
- Presionar hacia abajo la palanca del grifo 1.
- Girar la palanca del grifo 1 90° en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Dejar que todo el aceite caiga en el recipiente.

Indicaciones Eliminación del aceite: véase Eliminación.

Si el aparato esta vacío:

- Girar la palanca del grifo 1 90° en el sentido de las agujas del reloj.

6.4 Solución de fallos y averías

Avería	Solución
El aparato no funciona.	Asegúrese de que la alimentación de corriente este correctamente.
	Comprobar si la caja de distribución encaja en los pernos de contacto de la carcasa.
	Comprobar si el termostato de seguridad se ha activado.
El termostato de seguridad se ha activado.	Llame al personal especializado y comuníquese la avería.

Freidora Chef

6.5 Período fuera de servicio

Si el aparato no se va a utilizar:

- Ajuste el interruptor termostático a 0.
- Gire el interruptor 1/0 (0).

Los dos testigos se apagan.

- Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica.
- Limpie el aparato (véase Limpieza).

7 Mantenimiento y limpieza



Peligro

¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!

- Desconectar el interruptor de red eléctrica acoplado antes del mantenimiento o la limpieza.

7.1 Mantenimiento

Debe ser exclusivamente personal especializado el que mantiene el aparato.

7.2 Limpieza

- Limpie el aparato cada día.
- Desconecte el aparato antes de la limpieza.
- Deje que se enfríe el aparato.
- Vacíe el recipiente.
- Filtre el aceite frío.
- No use detergentes corrosivos.
- Limpie los recipientes con agua caliente y detergente.
- Limpie las serpentines de recalientamiento con agua caliente y detergente.
- Seque el aparato con un paño suave y limpio.

Freidora Chef

8 Datos técnicos

MODELO	DIMENSIONES EN mm.		CAPACIDAD CUBA Lt.	CUBA N°	POTENCIA ELÉCTRICA ABSORBIDA TOTAL kW	PESO NETO kg.
	Exteriores L x P x A/A max.	Cesto				
		mm.				
EF6BM	290 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 105	5/6	1	3	11
EF6+6BM	580 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 105	5/6+5/6	2	3+3	19
EF8BM	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9	1	3	12
EF8B	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9	1	6	13
EF8+8B	580 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9+8/9+10	2	6+6	20
EF12B	375 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 105	12+10	1	9	18
EF12+12B	750 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 105	12+10/12	2	9+9	32
EF12S	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
EF12+12S	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55
EF25S	375 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 105	18/20	1	12	32
EF25+25S	750 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 105	18/20+18/20	2	12+12	60
EF20BP	750 x 675 x 315 / 440	560 x 275 x 105	18/20	1	9	24
EF60BP	750 x 675 x 315 / 440	600 x 400 x 105	34/37	1	9	29

Freidora Chef

9 Normativa

El aparato cumple la siguiente normativa:

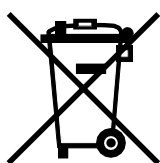
- EN 60335-1
- EN 60335-2-36
- EN 60335-2-37
- EN 60335-2-38
- EN 60335-2-39
- EN 60335-2-42/46
- EN 60335-2-47
- EN 60335-2-50
- EN 55014

10 Eliminación

Eliminación del aceite:

- ⇒ Respetar la legislación y directrices locales para la eliminación del aceite.
- ⇒ No eliminar el aceite con la basura doméstica.

Eliminación del aparato:



Para eliminar el aparato:

- ⇒ No elimine el aparato con la basura doméstica.
- ⇒ Lleve el aparato a un punto de reciclaje para aparatos eléctricos.

Los materiales del aparato son reciclables. Con el reciclaje, el aprovechamiento del material u otras formas de aprovechamiento, colabora con la protección del medio ambiente.

Pregunte por el organismo encargado de la eliminación de este aparato:
www.servicevega.com

Información a los usuarios



Según las Directivas 2011/65/EU (ROHS II) y 2012/19/EU (WEEE), relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachado que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos. La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil. La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato. El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

Freidora Chef

11 Garantía

La garantía de un años es válida a partir de la fecha de compra y en las siguientes condiciones:

- Todos los defectos de construcción, de fabricación y de materiales están cubiertos por la garantía, así como la reparación o la sustitución de las piezas que sean defectuosas a juicio de nuestro servicio técnico. Las piezas de repuesto necesarias para la reparación, así como la mano de obra empleada, no se facturarán.
- El certificado de garantía es la factura de compra, consérvela para enviarla en caso necesario.
- La garantía dejará de ser válida en caso de:
 - Utilización incorrecta.
 - Manipulación indebida.
 - Mantenimiento incorrecto.
 - Empleo sin seguir las instrucciones.
 - Modificaciones técnicas.

Fritadeira profissional

Felicitações pela compra deste equipamento de alta qualidade

Escolheu um aparelho que alia elevados padrões técnicos a uma utilização prática e confortável. Desejamos que o aparelho lhe agrade.

1 Explicação dos símbolos e tabelas

1.1 Avisos de perigo

Graduação dos avisos de perigo

Os avisos de perigo distinguem-se, consoante o tipo de perigo, através das seguintes indicações:

- ➔ **Cuidado** alerta para perigo de danos materiais.
- ➔ **Alerta** alerta para perigo de danos corporais.
- ➔ **Perigo** alerta para perigo de morte.

Composição dos avisos de perigo

 Palavra sinalização	Tipo e fonte do perigo! ➔ Medida para evitar o perigo.
---	---

1.2 Outros símbolos

Instruções de manuseamento

Composição das instruções de manuseamento:

- ➔ Guia para o manuseamento.

Indicação de resultado, se necessário.

Tabelas

Composição das tabelas não numeradas:

- ➔ Nível 1 da tabela
 - ➔ Nível 2 da tabela

Composição das tabelas numeradas:

1. Nível 1 da tabela
2. Nível 1 da tabela
 - 2.1 Nível 2 da tabela
 - 2.2 Nível 2 da tabela

Fritadeira profissional

2 Avisos de segurança

- Siga as instruções de utilização.
- Guarde sempre as instruções de utilização junto do aparelho.
- Instale o aparelho exactamente como indicado.
- Não instale o aparelho em quartos fechados.
- Proteja o aparelho da radiação solar.
- Proteja o aparelho do gelo.
- Garanta que o cabo eléctrico não está danificado.
- Proteja o aparelho da humidade.
- Não limpe o aparelho com jactos de água directos.
- Deixe as reparações do aparelho, exclusivamente, a cargo de pessoal qualificado.
- Mantenha as crianças afastadas quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Garanta que só utilizam o aparelho pessoas que tenham sido instruídas para tal.
- Desligue o aparelho da corrente puxando sempre pela ficha, nunca pelo cabo.
- Utilize o aparelho exclusivamente nas condições originais.
- Utilize o aparelho exclusivamente para o fim para o qual está pensado.
- Utilize exclusivamente peças de substituição originais.
- Garanta que enquanto o aparelho está a trabalhar a circulação de ar é suficiente.

3 Material fornecido

Material fornecido:

- ➔ O aparelho
- ➔ Tampa
- ➔ Mangueira de saída
- ➔ Cesto de rede

4 Modo correcto de utilização

Utilize o aparelho, exclusivamente, para fritar alimentos em óleo ou gordura líquida.

5 Função

O aparelho aquece o óleo. Os alimentos fritam no óleo a ferver. A temperatura do óleo deve ser ajustada.

Fritadeira profissional

6 Funcionamento/Utilização

6.1 Instalação/Montagem

- ⇒ Monte o aparelho, exclusivamente, debaixo de um exaustor.
- ⇒ Retire a película de protecção do aparelho.

6.2 Primeira utilização

Limpeza prévia

- ⇒ Limpe o aparelho antes da primeira utilização (veja Limpeza).

Ligar o aparelho



Perigo

Perigo de morte devido à corrente eléctrica!

- ⇒ Garanta que a tensão e a frequência da corrente eléctrica correspondem aos valores indicados na tabela.
- ⇒ Garanta que o cabo eléctrico não está danificado.
- ⇒ Garanta que o cabo de ligação não atinge uma temperatura superior a 50 °C.
- ⇒ Peça a pessoal qualificado para fazer a ligação.

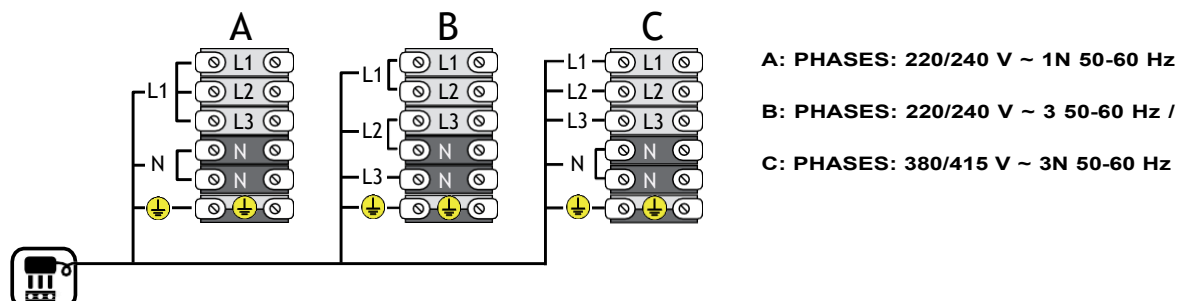
- ⇒ Ligue o aparelho a um disjuntor com todos os polos e uma abertura de contacto de > 3 mm.
- ⇒ Garanta que o aparelho está ligado com ligação terra.

Informações necessárias para o pessoal qualificado:

MODELLO	EF6BM EF8BM		EF6+6BM		EF8B		EF8+8B		EF12B EF12S EF25S EF20BP EF60BP		EF12+12B EF12+12S EF25+25S	
TIPO DE TENSÃO	Máx. A/fase	Nº cabos mm ²	Máx. A/fase	Nº cabos mm ²	Máx. A/fase	Nº cabos mm ²	Máx. A/fase	Nº cabos mm ²	Máx. A/fase	Nº cabos mm ²	Máx. A/fase	Nº cabos mm ²
1 N AC 230 V 50/60 Hz	-	3 x 2,5	3+3	3 x 2,5	6	3 x 4	6+6	3 x 4	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 230 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	4 x 2,5	6+6	4 x 2,5	12	4 x 4	12+12	4 x 4
3 N AC 400 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	5 x 2,5	6+6	5 x 2,5	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

Fritadeira profissional

➔ Faça a ligação como se segue:



6.3 Utilização

Elementos operativos e indicações

➔ Os elementos operativos controlam as funções.

Interruptor/Botão	Função
1/0	Ligar ou desligar o aparelho
Interruptor do termostato	Programar a temperatura

➔ As luzes piloto mostram o estado de funcionamento.

Quando a luz piloto ao lado do interruptor 1/0 está ligada:

➔ O aparelho está ligado.

Quando a luz piloto ao lado do interruptor do termostato está ligada:

➔ O aparelho aquece o óleo até à temperatura pretendida.

Encher

Encha o reservatório até à marca com

- ➔ óleo
- ➔ gordura derretida

Fritadeira profissional

Ligar

- Verifique o nível do óleo.
- Se for necessário encha o aparelho.
- Rode o interruptor 1/0 (1).

A luz piloto ao lado do interruptor 1/0 está ligada.

- Regule o interruptor do termostato para a temperatura desejada.

O aparelho está ligado.

A luz piloto ao lado do interruptor do termostato está ligada.

O aparelho aquece o óleo.

Aviso O tempo de aquecimento depende do tipo de óleo e das condições do ambiente.

Quando o aparelho atinge a temperatura seleccionada:

- ➔ A luz piloto ao lado do interruptor do termostato apaga-se.

Fritar

- Coloque alimentos secos no cesto de rede.
- Introduza o cesto de rede com os alimentos.

Quando os alimentos estão congelados:

- Encha o cesto de rede até ao meio.
- Introduza o cesto de rede lentamente.

Desligar

- Coloque o interruptor do termostato no 0.
- Rode o interruptor 1/0 (0).

Ambas as luzes piloto se apagam.

O aparelho está desligado.

- Retirar resíduos do óleo.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Note A temperatura mínima é de cerca 55°C e a máxima temperatura atingível é de 180°C, aproximadamente.

Fritadeira profissional

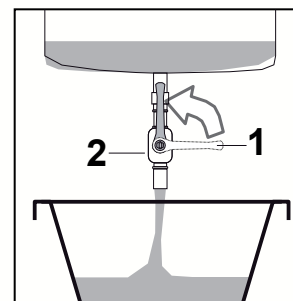
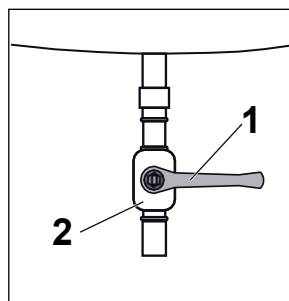
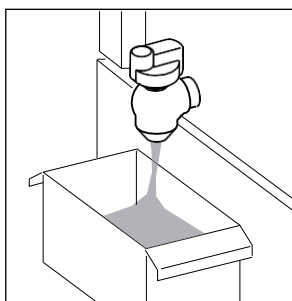
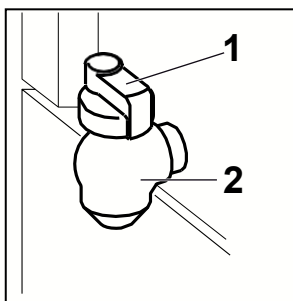
Esvaziar



Alerta

Perigo de danos corporais devido a esvaziamento desadequado!

- Mande esvaziar o aparelho, exclusivamente, por pessoal qualificado ou esvazie o aparelho sob a supervisão de pessoal qualificado.
- Deixe arrefecer completamente o aparelho e o óleo antes do esvaziamento.
- Durante o esvaziamento utilize vestuário de protecção conforme aos requisitos exigidos pela UE.



- Desligue o aparelho.
- Deixe arrefecer o aparelho.
- Garanta que debaixo da torneira de esvaziamento 2 há espaço para um recipiente de tamanho suficiente.
- Coloque um recipiente de tamanho suficiente para recolher a totalidade do óleo debaixo da torneira de esvaziamento 2.
- Pressione o manípulo 1 da torneira para baixo.
- Rode o manípulo 1 da torneira 90° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Deixe correr a totalidade do óleo para dentro do recipiente.

Aviso *Deitar fora o óleo: veja Deitar fora.*

Quando o aparelho está vazio:

- Rode o manípulo 1 da torneira 90° no sentido dos ponteiros do relógio.

6.4 Anomalias/Correcção das anomalias

Anomalia	Solução
O aparelho não funciona.	Verifique se o fornecimento de energia é o correcto.
	Verifique se a caixa do interruptor está bem assente sobre a área de contacto.
	Verifique se o termostato de segurança disparou.
O termostato de segurança disparou.	Contacte pessoal qualificado e notifique sobre a anomalia.

Fritadeira profissional

6.5 Retirar de funcionamento

Quando o aparelho não está a ser utilizado:

- Coloque o interruptor do termostato no 0.
- Rode o interruptor 1/0 (0).

Ambas as luzes piloto se apagam.

- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Limpe o aparelho (veja Limpeza).

7 Manutenção/Limpeza



Perigo de morte devido a choques eléctricos!

- Antes da manutenção ou limpeza desligue sempre o interruptor que permite o fornecimento da energia.

7.1 Manutenção

A manutenção deve ser levada a cabo, exclusivamente, por pessoal qualificado.

7.2 Limpeza

- Limpe o aparelho diariamente.
- Desligue o aparelho antes da limpeza.
- Deixe arrefecer o aparelho.
- Esvazie a bacia.
- Filtre o óleo frio.
- Não use produtos de limpeza corrosivos.
- Limpe o reservatório com água a ferver e detergente.
- Lave as resistências com água a ferver e detergente.
- Seque o aparelho com um pano macio e limpo.

Fritadeira profissional

8 Características técnicas

MODELO	DIMENSÕES mm.		Capacidade da cuba Lt.	CUBA N°	CONSUMO TOTAL DE ENERGIA kW	PESO LÍQUIDO kg.
	Externas L x P x A/A max.	Cesto				
		mm.				
2129.906	290 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 10	5/6	1	3	11
2129.914	580 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 10	5/6+5/6	2	3+3	19
2129.908	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 10	8/9	1	3	12
2129.910	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 10	8/9	1	6	13
2129.916	580 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 10	8/9+8/9+10	2	6+6	20
2129.912	375 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 10	12+10	1	9	18
2129.918	750 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 10	12+10/12	2	9+9	32
2129.920	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 10	12/14	1	9	29
2129.924	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 10	12/14+12/14	2	9+9	55
2129.922	375 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 10	18/20	1	12	32
2129.926	750 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 10	18/20+18/20	2	12+12	60
2129.902	750 x 675 x 315 / 440	560 x 275 x 10	18/20	1	9	24
2129.904	750 x 675 x 315 / 440	600 x 400 x 10	34/37	1	9	29

Fritadeira profissional

9 Padrões e normas

O aparelho respeita as seguintes normas:

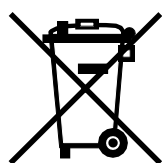
- EN 60335-1
- EN 60335-2-36
- EN 60335-2-37
- EN 60335-2-38
- EN 60335-2-39
- EN 60335-2-42/46
- EN 60335-2-47
- EN 60335-2-50
- EN 55014

10 Deitar fora

Deitar fora o óleo:

- ⇒ Observe as normas e regulamentos locais quanto à forma de deitar fora o óleo.
- ⇒ Não deite o óleo fora juntamente com os resíduos domésticos.

Deitar fora o aparelho:



Para deitar fora o aparelho:

- ⇒ Não deite fora o seu aparelho juntamente com o lixo doméstico.
- ⇒ Encaminhe o aparelho para a reciclagem de aparelhos eléctricos.

Os materiais deste aparelho são recicláveis. Com a reutilização, a reciclagem dos materiais ou outras formas de utilização de aparelhos antigos dá um contributo muito importante para a protecção do ambiente.

Para se informar sobre os postos onde pode deixar o seu aparelho:
www.servicevega.com

Informations destinées au client



Conformément aux Directives 2011/65/EU (ROHS II) et 2012/19/EU (WEEE) concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets. La collecte différenciée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie. La collecte différenciée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil. Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

Fritadeira profissional

11 Garantia

O prazo de garantia de um ano começa a correr na data da compra e funciona de acordo com as seguintes condições:

- Qualquer erro de construção, fabrico e material está coberto pela garantia, assim como a reparação e/ou substituição de peças que o nosso departamento técnico reconheça como defeituosas. As peças e as horas de trabalho necessárias para a reparação não são cobradas.
- O título de garantia é a sua conta; por favor guarde-a e envie-a também, no caso de precisar de usar a garantia!
- A garantia caduca no caso de:
 - utilização incorrecta.
 - manipulação.
 - manutenção negligente.
 - utilização desconforme ao fim.
 - alterações técnicas.

Friggitrice professionale

Congratulazioni per l'acquisto di questo apparecchio di alta qualità
Ha scelto un apparecchio che unisce elevate esigenze tecniche a praticità di impiego. Le auguriamo molte soddisfazioni con il suo nuovo apparecchio.

1 Spiegazione di simboli ed elenchi

1.1 Avvertenze

Graduatoria delle avvertenze

Le avvertenze si distinguono secondo il genere di pericolo attraverso le seguenti parole di avviso:

- ➔ **Attenzione** mette in guardia in caso di pericolo di danni a cose.
- ➔ **Avvertimento** mette in guardia in caso di pericolo di lesioni.
- ➔ **Pericolo** mette in guardia in caso di un pericolo di morte.

Strutturazione delle parole di segnalazione

	Genere e fonte del pericolo! ☞ Precauzione per evitare il pericolo.
Parola di segnale	

1.2 Ulteriori simboli

Istruzioni sull'utilizzo

Strutturazione delle istruzioni sull'utilizzo:

- ☞ Guida ad un'operazione.

Indicazione del risultato se necessario.

Elenchi

Strutturazione degli elenchi non numerati:

- ➔ Livello di elenco 1
 - ➔ Livello di elenco 2

Strutturazione degli elenchi numerati:

1. Livello di elenco 1
2. Livello di elenco 1
 - 2.1 Livello di elenco 2
 - 2.2 Livello di elenco 2

Friggitrice professionale

2 Istruzioni di sicurezza

- Osservare le istruzioni operative.
- Conservare sempre le istruzioni operative in prossimità dell'apparecchio.
- Installare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle prescrizioni.
- Installare l'apparecchio in luoghi chiusi.
- Proteggere l'apparecchio dai raggi solari.
- Proteggere l'apparecchio dal gelo.
- Accertarsi che il cavo di connessione alla rete elettrica non sia danneggiato.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità.
- Non pulire l'apparecchio con getto d'acqua diretto.
- Far eseguire riparazioni esclusivamente da personale specializzato.
- Tenere lontano i bambini dall'apparecchio in funzione.
- Assicurarsi che l'apparecchio venga adoperato esclusivamente da persone istruite sul suo funzionamento.
- Estrarre il cavo di connessione alla rete elettrica dalla presa di corrente esclusivamente tirando dalla spina.
- Adoperare l'apparecchio esclusivamente nelle sue condizioni originali.
- Adoperare l'apparecchio esclusivamente in modo appropriato.
- Usare esclusivamente ricambi originali.
- Accertarsi che quando l'apparecchio è in funzione vi sia sufficiente afflusso di aria fresca.

3 Contenuto della fornitura

Contenuto della fornitura:

- ➔ L'apparecchio
- ➔ Coperchio
- ➔ Rubinetto di scarico
- ➔ Cesto metallico

4 Modalità di impiego

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la frittura di generi alimentari in olio o in grasso liquido.

5 Funzione

L'apparecchio scalda gradualmente l'olio. I generi alimentari friggono in olio bollente. Occorre regolare la temperatura dell'olio.

Friggitrice professionale

6 Funzionamento/utilizzo

6.1 Collocamento/Montaggio

- Collocare l'apparecchio esclusivamente sotto una cappa.
- Rimuovere la pellicola di protezione dall'apparecchio.

6.2 Prima messa in funzione

Prima pulitura

- Pulire l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta (vedi Pulizia).

Allacciare l'apparecchio



Pericolo

Pericolo di morte per tensione di rete!

- Accertarsi che tensione e frequenza della rete di corrente corrispondano ai valori riportati sulla targhetta.
- Accertarsi che il cavo di connessione alla rete elettrica non sia danneggiato.
- Accertarsi che il cavo di connessione alla rete elettrica non superi la temperatura max. di 50 °C.
- Far collegare l'apparecchio da personale specializzato.

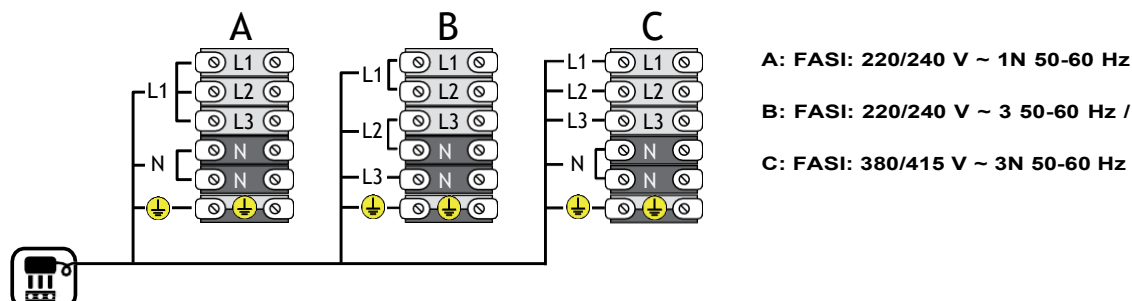
- Installare a monte dell'apparecchio un sezionatore onnipolare con un'apertura contatti di > 3 mm.
- Accertarsi che l'apparecchio sia munito di conduttore a terra.

Indispensabili informazioni per il personale specializzato:

MODELLO	EF6BM EF8BM		EF6+6BM		EF8B		EF8+8B		EF12B EF12S EF25S EF20BP EF60BP		EF12+12B EF12+12S EF25+25S	
TIPO DI TENSIONE	Max A/fase	N° cavi mm ²	Max A/fase	N° cavi mm ²	Max A/fase	N° cavi mm ²	Max A/fase	N° cavi mm ²	Max A/fase	N° cavi mm ²	Max A/fase	N° cavi mm ²
1 N AC 230 V 50/60 Hz	-	3 x 2,5	3+3	3 x 2,5	6	3 x 4	6+6	3 x 4	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 230 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	4 x 2,5	6+6	4 x 2,5	12	4 x 4	12+12	4 x 4
3 N AC 400 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	5 x 2,5	6+6	5 x 2,5	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

Friggitrice professionale

➔ Per collegare l'apparecchio procedere come segue :



6.3 Comando

Elementi di comando e indicatori

➔ Dal pannello comandi è possibile impostare le varie funzioni dell'apparecchio.

Interruttore/tasto	Funzione
1/0	Accendere o rispettivamente spegnere l'apparecchio
Interruttore del termostato	Regolare la temperatura

➔ Le spie luminose indicano lo stato di funzionamento.

Quando la spia vicino all'interruttore 1/0 è accesa:

➔ L'apparecchio è in funzione.

Quando la spia vicino all'interruttore del termostato è accesa:

➔ L'apparecchio riscalda gradualmente l'olio per portarlo alla temperatura impostata.

Riempire

Riempire la vasca fino alla tacca con

➔ olio

➔ grasso sciolto

Friggitrice professionale

Accensione

- Controllare il livello di riempimento.
- Eventualmente aggiungere olio.
- Girare l'interruttore 1/0 (1).

La spia vicino all'interruttore 1/0 è accesa.

- Porre l'interruttore del termostato sulla temperatura desiderata.

L'apparecchio è in funzione.

La spia vicino all'interruttore del termostato è accesa.

L'apparecchio scalda l'olio.

Note Il tempo di riscaldamento dell'olio dipende dal tipo di olio usato nonché dalle condizioni di funzionamento.

Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura prestabilita:

- ➔ La spia vicino all'interruttore del termostato si spegne.

Friggere

- Porre alimenti asciutti nel cesto metallico.
- Inserire il cesto metallico con gli alimenti.

Se gli alimenti sono surgelati:

- Riempire il cesto metallico a metà.
- Inserire il cesto metallico lentamente.

Spegnere

- Mettere il termostato su 0.
- Girare l'interruttore 1/0 (0).

Entrambe le spie luminose si spengono.

L'apparecchio è spento.

- Eliminare resti presenti nell'olio.
- Staccare l'apparecchio dalla rete di corrente.

Note La temperatura minima è di circa 55°C e la massima raggiungibile è di circa 180°C.

Friggitrice professionale

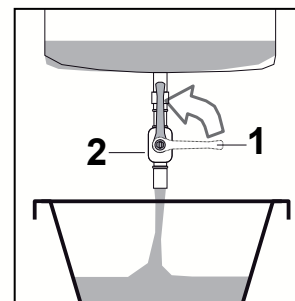
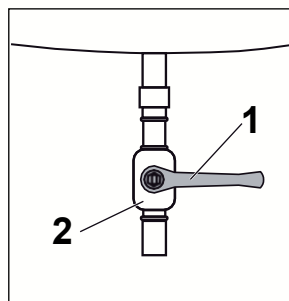
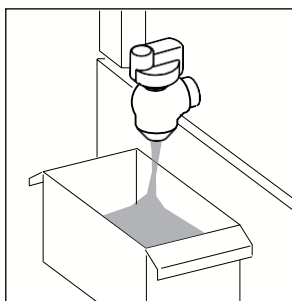
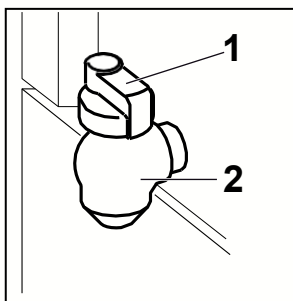
Svuotare



Avvertenza

Pericolo di ferimento in caso di svuotamento eseguito in modo non appropriato!

- L'apparecchio deve essere svuotato esclusivamente da personale specializzato o sotto la supervisione di personale specializzato.
- Prima di svuotare, lasciar raffreddare completamente l'apparecchio e l'olio.
- Per svuotare l'apparecchio indossare adeguati indumenti protettivi in linea con i requisiti CE.



- Spegner l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Accertarsi che sotto il rubinetto di scarico 2 ci sia abbastanza spazio per un recipiente sufficientemente grande.
- Mettere sotto il rubinetto di scarico 2 un recipiente vuoto sufficientemente grande per contenere tutto l'olio.
- Premere la leva 1 sul rubinetto.
- Girare di 90° in senso antiorario la leva 1 sul rubinetto.
- Far scolare tutto l'olio nel recipiente.

Note Smaltimento dell'olio: vedi Smaltimento.

Quando l'apparecchio è vuoto:

- Girare di 90° in senso orario la leva 1 sul rubinetto di scarico.

6.4 Guasti/riparazioni

Difetto	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	Controllare se l'alimentazione di corrente è corretta.
	Controllare se la cassetta di comando è inserita sui perni di contatto.
	Controllare se è scattato il termostato di sicurezza.
Il termostato di sicurezza è scattato.	Telefonare a personale specializzato e comunicare l'anomalia.

Friggitrice professionale

6.5 Messa fuori servizio

Se l'apparecchio non viene usato:

- Mettere il termostato su 0.
- Girare l'interruttore 1/0 (0).

Entrambe le spie luminose si spengono.

- Staccare l'apparecchio dalla rete di corrente.
- Pulire l'apparecchio (vedi Pulizia).

7 Manutenzione/pulizia



Pericolo

Pericolo di scosse elettriche!

- Prima di una qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia spegnere sempre l'interruttore elettrico di rete situato a monte.

7.1 Manutenzione

Lavori di manutenzione all'apparecchio sono da eseguirsi esclusivamente da personale specializzato.

7.2 Pulizia

- Pulire l'apparecchio giornalmente.
- Prima della pulitura spegnere l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Svuotare la vasca.
- Filtrare l'olio freddo.
- Non usare detersivi corrosivi.
- Lavare la vasca con acqua calda e detersivo.
- Pulire le serpentine di riscaldamento con acqua calda e detersivo.
- Asciugare l'apparecchio con un panno morbido e pulito.

Friggitrice professionale

8 Dati tecnici

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.		CAPACITA' VASCA Lt.	VASCA N°	POTENZA ASSORBITA* TOTALE kW	PESO NETTO kg.
	Esterno L x P x A/A max.	Cestello				
		mm.				
EF6BM	290 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 105	5/6	1	3	11
EF6+6BM	580 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 105	5/6+5/6	2	3+3	19
EF8BM	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9	1	3	12
EF8B	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9	1	6	13
EF8+8B	580 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9+8/9+10	2	6+6	20
EF12B	375 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 105	12+10	1	9	18
EF12+12B	750 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 105	12+10/12	2	9+9	32
EF12S	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
EF12+12S	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55
EF25S	375 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 105	18/20	1	12	32
EF25+25S	750 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 105	18/20+18/20	2	12+12	60
EF20BP	750 x 675 x 315 / 440	560 x 275 x 105	18/20	1	9	24
EF60BP	750 x 675 x 315 / 440	600 x 400 x 105	34/37	1	9	29

Friggitrice professionale

9 Norme e direttive

L'apparecchio corrisponde alle norme sotto riportate:

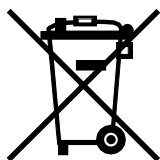
- EN 60335-1
- EN 60335-2-36
- EN 60335-2-37
- EN 60335-2-38
- EN 60335-2-39
- EN 60335-2-42/46
- EN 60335-2-47
- EN 60335-2-50
- EN 55014

10 Smaltimento

Smaltimento dell'olio:

- ⇒ Osservare le leggi e le normative sullo smaltimento dell'olio vigenti nel proprio paese.
- ⇒ Non smaltire l'olio con i rifiuti domestici.

Smaltimento dell'apparecchio:



Per smaltire l'apparecchio:

- ⇒ Non smaltire l'apparecchio attraverso la spazzatura.
- ⇒ Addurre l'apparecchio al riciclaggio di apparecchi elettrici.

I materiali di questo apparecchio sono riutilizzabili. Tramite il reimpiego, la riutilizzazione dei materiali o altre forme di rivalorizzazione di apparecchi vecchi rende un importante contributo alla salvaguardia dell'ambiente.

Informarsi sul punto di raccolta per apparecchi di questo tipo: www.servicevega.com

Informazione agli utenti



AI SENSI delle Direttive 2011/65/EU (ROHS II) e 2012/19/EU (WEEE), relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Friggitrice professionale

11 Garanzia

Il periodo di garanzia di dodici mesi comincia dalla data di acquisto e sussiste alle seguenti condizioni:

- Ciascun difetto di costruzione, di fabbricazione o del materiale è coperto dalla garanzia, così pure la riparazione e/o il ricambio dei pezzi che dal nostro reparto tecnico sono riconosciuti come difettosi. I pezzi di ricambio necessari per la riparazione e il tempo di lavoro investito non vengono messi in conto.
- Il certificato di garanzia è la Sua fattura, La preghiamo di conservarla e qualora dovesse far ricorso alla garanzia spedirla insieme al resto!
- La garanzia si estingue nel caso di:
 - uso inappropriato.
 - manipolazione.
 - cattiva manutenzione.
 - uso non conforme alle modalità di impiego.
 - modifiche tecniche.



Professionel friturekoger

Tillykke med købet af dette apparat af høj kvalitet
De har valgt et apparat, der kombinerer høje tekniske krav med praktisk brug. Vi
ønsker dig stor tilfredshed med dit nye apparat.

1 Forklaring af symboler og lister

1.1 Advarsler

Rangordning af advarslerne

Advarslerne adskiller sig i forhold til typen af fare med følgende advarselsord:

- ➔ Ordet **Forsigtig** anvendes i tilfælde med fare for materielle skader.
- ➔ Ordet **Advarsel** anvendes i tilfælde med fare for fysiske skader.
- ➔ Ordet **Fare** anvendes i tilfælde med livsfare.

Strukturering af signalordene

 Signalord	Art og type fare! ➔ Forholdsregler for at undgå faren.
---	--

1.2 Yderligere symboler

Instruktioner for brugen

Strukturering af instruktionerne for brugen:

- ➔ Vejledning til en operation.

Angivelse af resultatet, hvis det er nødvendigt.

Lister

Strukturering af de ikke nummererede lister:

- ➔ Listeniveau 1
 - ➔ listeniveau 2

Strukturering af de nummererede lister:

1. Listeniveau 1
2. Listeniveau 1
 - 2.1 Listeniveau 2
 - 2.2 Listeniveau 2

Professionel friturekoger

2 Sikkerhedsanvisninger

- Overhold betjeningsvejledningen.
- opbevar altid betjeningsvejledningen i nærheden af apparatet.
- Installer kun apparatet i overensstemmelse med forskrifterne.
- Installer apparatet indendørs.
- Beskyt apparatet mod sollys.
- Beskyt apparatet mod frost.
- Sørg for, at strømforsyningskablet ikke er beskadiget.
- Beskyt apparatet mod fugt.
- Rengør ikke apparatet med en direkte vandstråle.
- Reparationer må kun udføres af kvalificeret personale.
- Hold børn væk fra apparatet når det er i brug.
- Sørg for, at apparatet kun anvendes af personer, der er instrueret i anvendelsen.
- Fjern kun strømforsyningskablet fra stikkontakten ved at trække i selve stikket.
- Anvend kun apparatet i sin oprindelige tilstand.
- Anvend kun apparatet korrekt.
- Anvend kun originale reservedele.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig ventilation med frisk luft, når apparatet er i brug.

3 Omfattet af leveringen

Omfattet af leveringen:

- ➔ Apparatet
- ➔ Dæksel
- ➔ Hane til tømning
- ➔ Metalkurv

4 Anvendelsesbetingelser

Anvend udelukkende apparatet til kogning af fødevarer i olie eller flydende fedt.

5 Funktion

Apparatet opvarmer olien gradvist. Fødevarerne koger i varm olie. Temperaturen af olien skal indstilles.

Professionel friturekoger

6 Funktion/anvendelse

6.1 Anbringelse/montering

- Apparatet skal placeres under en udsuger.
- Fjern beskyttelsesfilmen fra apparatet.

6.2 Idriftsættelse

Første rengøring

- Rengør apparatet, inden det tages i brug for første gang (se Rengøring).

Tilslut apparatet



Fare

Livsfare på grund af netspænding!

- Kontroller at spænding og frekvens for strømforsyningen svarer til værdierne angivet på typeskiltet.
- Sørg for, at strømforsyningskablet ikke er beskadiget.
- Sørg for, at strømforsyningskablet ikke opnår temperaturer på over 50°C.
- Tilslutningen af apparatet skal foretages af specialiseret personale.

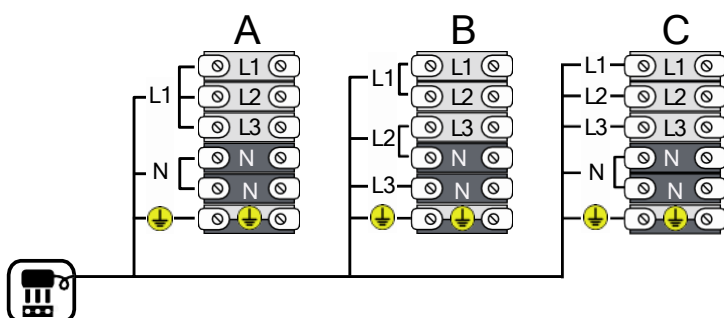
- Installer en omnipolær afbryder på > 3 mm, opstrøms for apparatet.
- Kontroller at apparatet er udstyret med jordleder.

Uundværlig information for det specialiserede personale:

MODEL	EF6BM EF8BM		EF6+6BM		EF8B		EF8+8B		EF12B EF12S EF25S EF20BP EF60BP		EF12+12B EF12+12S EF25+25S	
TYPE SPÆNDING	Max A/fase	Nr. kabler mm ²	Max A/fase	Nr. kabler mm ²	Max A/fase	Nr. kabler mm ²	Max A/fase	Nr. kabler mm ²	Max A/fase	Nr. kabler mm ²	Max A/fase	Nr. kabler mm ²
1 N AC 230 V 50/60 Hz	-	3x2.5	3+3	3x2.5	6	3x4	6+6	3x4	12	3x4	12+12	3x4
3 AC 230 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	4x2.5	6+6	4x2.5	12	4x4	12+12	4x4
3 N AC 400 V 50/60 Hz	-	-	-	-	6	5x2.5	6+6	5x2.5	12	5x2,5	12+12	5x2,5

Professionel friturekoger

! For at tilslutte apparatet, fortsæt som følger:



A: FASER: 220/240 V ~ 1N 50-60 Hz

B: FASER: 220/240 V ~ 3 50-60 Hz

C: FASER: 380/415 V ~ 3N 50-60 Hz

6.3 Styring

Kontrollementer og indikatorer

Fra kontrolpanelet er det muligt at indstille de forskellige funktioner på apparatet.

Afbryder/tast	Funktion
1/0	Tænde eller slukke for apparatet
Termostatafbryder	Indstilling af temperaturen

➔ Indikatorlysene angiver funktionsstatus for apparatet.

Når lyset ved siden af 1/0-kontakten er tændt:

➔ I Apparatet ertændt.

Når lyset ved siden af termostatafbryderen er tændt:

➔ Apparatet varmer gradvist olien op til den indstillede temperatur.

Fyld op

Fyld karret indtil markeringen med

➔ olie

➔ smeltet fedt



Professionel friturekoger

Tænding

- Kontroller niveauet for påfyldning.
- Fyld eventuelt op med olie.
- Drej på afbryderen 1/0 (1).

Lyset ved siden af 1/0-kontakten er tændt.

- Placer termostatafbryderen på den ønskede temperatur.

Apparatet er tændt.

Lyset ved siden af termostatafbryderen er tændt.

Apparatet varmer olien op.

Noter Den tid det tager at varme olien op, afhænger også af den anvendte olie og funktionsforholdene.

Når apparatet når den indstillede temperatur:

Lyset ved siden af termostatafbryderen slukker.

Friturekogning

- Placer tørre fødevarer i metalkurven.
- Kom metalkurven med fødevarerne i friturekarret.

Hvis fødevarerne er frosne:

- Fyld kun metalkurven halvt.
- Kom metalkurven langsomt i friturekarret.

Slukning

- Indstil termostaten til 0.
- Drej på afbryderen 1/0 (0).

Begge indikatorlys slukker.

Apparatet er slukket.

- Fjern rester der befinder sig i olien.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

Noter Minimumstemperaturen er omkring 55 ° C, og den maksimalt opnåelige er omkring 180 ° C.

Professionel friturekoger

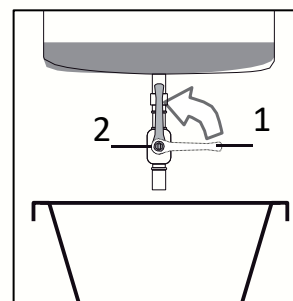
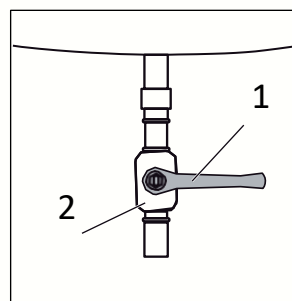
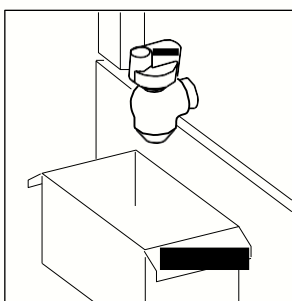
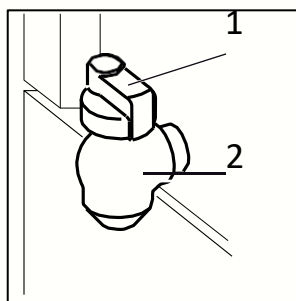
Tømning



Advarsel

Fare for skade på grund af ukorrekt tømning!

- Apparatet må kun tømmes af specialiseret personale eller under tilsyn af specialiseret personale.
- Før apparatet tømmes skal både apparatet og olien være helt afkølede.
- For at tømme apparatet skal der anvendes egnet personlig beskyttelse, i overensstemmelse med CE-kravene.



- Sluk apparatet.
- Lad apparatet køle ned.
- Kontroller, at der under hanen for tømning 2, er plads nok, til at der kan placeres en tilstrækkeligt stor beholder under den.
- Placer en beholder, under hanen for tømning 2, der er tilstrækkeligt stor til at kunne indeholde al olien.
- Tryk på håndtaget 1 på hanen.
- Drej håndtaget 1 på hanen med 90° i retning mod uret.
- Lad al olien løbe ud i beholderen.

Noter Bortskaffelse af olien: Se bortskaffelse.

Når apparatet er tomt:

- Drej håndtaget 1 på hanen for tømning med 90° i retning med uret.

6.4 Fejl / reparationer

Fejl	Løsning
Apparatet virker ikke.	Kontroller om strømforsyningen til apparatet er korrekt.
	Kontroller om styrekassen er placeret på kontaktstifterne.
	Kontroller om sikkerhedstermostaten er aktiveret.
Sikkerhedstermostaten er aktiveret.	Ring til specialiseret personale og fortæl om fejlen.

Professionel friturekoger

6.5 Nedlukning

Hvis apparatet ikke anvendes:

- Indstil termostaten til 0.
- Drej på afbryderen 1/0 (0).

Begge indikatorlys slukker.

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Rengør apparatet (se rengøring).

7 Vedligeholdelse/rengøring



Fare

Fare for elektrisk stød!

- Inden der udføres indgreb med vedligeholdelse eller rengøring, skal der altid slukkes for hovedafbryderen, der er placeret opstrøms.

7.1 Vedligeholdelse

Arbejde med vedligeholdelse af apparatet må kun udføres af specialiseret personale.

7.2 Rengøring

- Daglig rengøring af apparatet.
- Inden der udføres rengøring skal apparatet gøres rent.
- Lad apparatet køle ned.
- Tøm karret.
- Filtrer den kolde olie.
- Anvend ikke ætsende rengøringsmidler.
- Vask karret med varmt vand og rengøringsmiddel.
- Rengør varmerørene med varmt vand og rengøringsmiddel.
- Tør apparatet med en blød og ren klud.

Professionel friturekoger

8 Tekniske data

MODEL	MÅL I mm.		KAPACITET KAR Lt.	KAR Nr.	SAMLET STRØMFORBRUG kW	NETTOVÆGT kg.
	Ekstern L x P x A/A max.	Kurv				
		mm.				
EF6BM	290 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 105	5/6	1	3	11
EF6+6BM	580 x 505 x 300 / 440	190 x 200 x 105	5/6+5/6	2	3+3	19
EF8BM	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9	1	3	12
EF8B	290 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9	1	6	13
EF8+8B	580 x 505 x 300 / 440	190 x 245 x 105	8/9+8/9+10	2	6+6	20
EF12B	375 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 105	12+10	1	9	18
EF12+12B	750 x 655 x 315 / 450	235 x 275 x 105	12+10/12	2	9+9	32
EF12S	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
EF12+12S	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55
EF25S	375 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 105	18/20	1	12	32
EF25+25S	750 x 755 x 845 / 985	235 x 385 x 105	18/20+18/20	2	12+12	60
EF20BP	750 x 675 x 315 / 440	560 x 275 x 105	18/20	1	9	24
EF60BP	750 x 675 x 315 / 440	600 x 400 x 105	34/37	1	9	29

Professionel friturekoger

9 Standarder og direktiver

Apparatet er i overensstemmelse med følgende standarder:

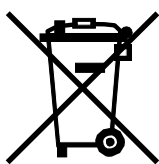
- ➔ EN 60335-1
- ➔ EN 60335-2-36
- ➔ EN 60335-2-37
- ➔ EN 60335-2-38
- ➔ EN 60335-2-39
- ➔ EN 60335-2-42/46
- ➔ EN 60335-2-47
- ➔ EN 60335-2-50
- ➔ EN 55014

10 Bortskaffelse

Bortskaffelse af olien:

- ➔ Overhold de love og bestemmelser om bortskaffelse af olie, der er gældende i dit land.
- ➔ Bortskaf ikke olien med det almindelige husholdningsaffald.

Bortskaffelse af apparatet:



For bortskaffelse af apparatet:

- ➔ Bortskaf ikke apparatet som almindeligt affald.
- ➔ Indlever apparatet til genbrug af elektriske apparater.

Materialerne i dette apparat kan genbruges. Genanvendelse, genbrug af materialer eller andre former for opgradering af gammelt udstyr, er et vigtigt bidrag til beskyttelse af miljøet.

Informationer vedrørende indsamling af apparater af denne type, se: www.servicevega.com

Information til brugerne /



I HENHOLD TIL DIREKTIVERNE 2011/65/EU (ROHS II) OG 2012/19/EU (WEEE), vedrørende reduktion af brugen af farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr samt bortskaffelse af affald.

Symbolet med den overkrydsede affaldsbeholder på apparatet eller emballagen indikerer, at produktet ved slutningen af dets levetid skal bortskaffes separat fra det almindelige affald. Den separate bortskaffelse af dette apparat i slutningen af apparatets levetid organiseres og ledes af producenten. Den bruger, der ønsker at bortskaffe dette apparat, skal derfor tage kontakt til producenten og følge det system, som producenten har valgt at anvende for at gennemføre separat bortskaffelse af apparatet ved afslutningen af apparatets levetid. Korrekt separat afskaffelse af apparatet for efterfølgende genanvendelse, behandling og miljømæssigt forsvarlig bortskaffelse af de ikke genanvendelige dele, hjælper med at undgå mulige negative påvirkninger af miljøet og sundheden og favoriserer genanvendelse af de materialer, apparatet består af. Den ulovlige bortskaffelse af produktet foretaget af ejeren medfører anvendelse af administrative sanktioner, fastsat i den gældende lovgivning.

Professionel friturekoger

11 Garanti

Garantiperioden på tolv måneder begynder på købsdatoen og er underlagt følgende betingelser:

- ➔ Enhver fejl i konstruktion, produktion eller ved materialer er omfattet af garantien sammen med reparation og/eller udskiftning af dele, der er anerkendt som defekte af vores tekniske afdeling. Reservedele, der er nødvendige for reparationen og investeret arbejdstid, regnes ikke med.
- ➔ Garantibeviset er din kvittering eller faktura. Sørg for at opbevare den, så den kan indsendes med apparatet, hvis det bliver nødvendigt!
- ➔ Garantien bortfalder ved:
 - forkert brug.
 - manipulering.
 - ringe vedligeholdelse.
 - brug der ikke er i overensstemmelse med anvendelsesmåden.
 - tekniske ændringer

EG-Konformitätserklärung
EC declaration of conformity
CE déclaration de conformité
Declaración de conformidad de la UE
Dichiarazione di conformità UE
EG-försäkran om överensstämmelse
EG-conformiteitverklaring
Declaração de conformidade EG
EF-overensstemmelseserklæring
EU - Prohlášení o shodě
Deklaracja zgodności WE

Der Hersteller / Inverkehrbringer	Name / Anschrift
The manufacturer / marketing authorisation holder	Name / Address
Le fabricant / metteur en circulation	Nom / Adresse
El fabricante / introductor al mercado	Nombre / Dirección
Il costruttore / distributore	Nome / Indirizzo
Tillverkaren / distributören	Namn / Adress
De fabrikant / inverteerbrenger	Naam / Adres
O produtor / distribuidor	Nome / Morada
Produceenten / markedsføreren	Navn / Adresse
Výrobce / distributor	Jméno / Adresa
Produceent / dystributor	Nazwa / Adres

erkl rt hiermit, dass folgende Maschine/Anlage in der bestehenden Ausf hrung
 declares that the current model of the machine/system mentioned below
 d clare que le mod le actuel de la machine/installation mentionn e ci-dessous
 aclara con esto, que el/la siguiente aparato/instalaci n en la subsistente realizaci n
 dichiara con la presente che la seguente macchina
 il seguente impianto nella versione sussistente
 f rklarar h rmed att f ljande maskin/anordning i befintligt utf rande
 verklaart hiermee dat de volgende machine/installatie in de bestaande uitvoering
 vem, por este meio, declarar que a m quina/equipamento seguinte, na constru  o actual
 erkl rer hermed, at den/det i det efterf lgende betegnede maskine/anl eg i den aktuelle udf relse
 t mto prohla uje,  e n  e uveden y stroj/za izen y ve st vaj c m proveden y
 niniejszym o wiadcza,  e nast puj ca maszyna/urz dzenie w aktualnej wersji

Produktbezeichnung / Product designation / D signation du produit / Denominaci n del producto /
 Denominazione dell'articolo / Produktben mning / Productbenaming / Denomina  o do produto /
 Produktbetegnelse / Ozna en y v robku / Oznaczenie produktu:
Profi-Fritteuse / Deep fryer / Friteuse Chef / Freidora Chef / Friggitrice professionale / Proffsfrit s /
Professione friteuse / Fritadeira profissional / Profi-frituremaskine / Profi frit za / Profesionalja
frytownica

Artikelnummer / Article no. / N  art / N mero del articulo / Numero articolo / Artikelnummer / Artikelnummer /
 N mero do artigo / Artikelnummer /   slo artiklu / Numer artyku u

Baujahr / Year of manufacture / Ann e de construction / A o de construcci n / Anno di costruzione /
 Tillverknings r / Bouwjaar / Ano de constru  o / Fremstillet i / Rok v roby / Rok produkcji

Leistung / Power / Puissance / Potencia / Potenza / Effekt / Vermogen / Pot ncia / Effekt / V kon / Moc

3 kW, 1N AC 230 Volt: 81453
2x3 kW, 1N AC 230 Volt: 81454
6 kW, 3N AC 400 Volt: 81455
2x6 kW, 3N AC 400 Volt: 81456
9 kW, 3N AC 400 Volt: 81457
2x9 kW, 3N AC 400 Volt: 81458

den aktuell gltigen Bestimmungen folgender EG-Richtlinien entspricht
conforms with the currently valid regulations of the following EC guidelines
est conforme aux dterminations actuelles des directives CE suivantes
corresponde a las disposiciones actuales y vlidas de las siguientes directrices de la UE
risponde alle vigenti norme delle seguenti direttive UE
uppfyller gllande bestmmelser i fljande EG-direktiv
aan de op dit ogenblik geldige bepalingen van de volgende EG-richtlijnen voldoet
est conforme s disposies em vigor actualmente, nomeadamente s seguintes directivas EG
er i overensstemmelse med de geldende bestemmelser i flgende EF-direktiver
odpovd souasnm platnm ustanovenm thto smrnice EU
odpowiada aktualnie obowizujcym przepisom nastpujcych dyrektyw WE:

2006/95/EG

ber elektrische Betriebsmittel / about electrical equipment / concernant dquipement de production lectrique /
sobre material elctrico / sui mezzi di produzione elettrici / om elektrisk utrustning / over elektriske
bedrijfsmiddelen / sobre equipamentos elctricos / vedr. elektrisk materiel / o elektrickch provoznch prostedcch
/ w sprawie sprztu elektrycznego

2004/108/EG

ber die elektromagnetische Vertrglichkeit / about electromagnetic compatibility / concernant la compatibilit
lectromagntique / sobre la compatibilidad electromagntica / sulla compatibilit elettromagnetica / om
elektromagnetisk kompatibilitet / over de elektromagnetiske verdraagzaamheid / sobre a compatibilidade
electromagntica / vedr. elektromagnetisk forenelighed / o elektromagnetick snenlivosti // w sprawie
kompatybilnoci elektromagnetycznej

Folgende harmonisierte Normen wurden angewendet
The following harmonised norms were applied
Les normes harmonises suivantes ont t appliques
Fueron aplicado las siguientes normas armonizadas
Le seguenti norme armonizzate sono state adottate
Fljande harmoniserade standarder har tillmpats
De volgende geharmoniseerde normen werden toegepast
Foram utilizadas as seguintes normas harmonizadas
Der er anvendt flgende harmoniserede standarder
Aplikovny byly tyto harmonizovan normy
Zastosowano nastpujce zharmonizowane normy:

**Sicherheit elektrischer Gerte / Safety of electrical equipment / Scurit des appareils lectriques /
Seguridad componentes elctricos / Sicurezza di apparecchi elettrici / Elektriska apparaters skerhet /
Veiligheid van elektrische toestellen / Segurana de aparelhos elctricos / Sikkerhed for husholdnings-
og lignende elektriske apparater / Bezpenost elektrickch pstroj / Bezpieczestwo elektrycznych
przyrdw**

EN 60335-1
EN 60335-2-36
EN 60335-2-37
EN 60335-2-38
EN 60335-2-39
EN 60335-2-42/46
EN 60335-2-47
EN 60335-2-50

**Elektromagnetische Vertrglichkeit / Electromagnetic compatibility / Compatibilit lectromagntique /
Compatibilidad electromagntica / Compatibilit elettromagnetica / Elektromagnetisk kompatibilitet /
Elektromagnetiske verdraagzaamheid / Compatibilidade electromagntica / Elektromagnetisk
forenelighed / Elektromagnetick snenlivost / Kompatybilno elektromagnetyczna**
EN 55014

(Ort, Datum / location, date / lieu, date / lugar, fecha / luogo, data / ort, datum / plaats, datum / local, data / sted, dato / místo, datum / miejscowość, data)

Geschäftsführerin / executive director / gérante / gerenta /
gerente / verkställande direktör / bedrijfsleidster / gerente /
daglig leder / jednatelka / prezes

(Name, Vorname und Funktion des Unterzeichners /
name, first name and function of the signee / nom,
prénom et fonction du signataire / apellido, nombre y
función del firmante / cognome, nome e funzione del
firmatario / undertecknarens efternamn, förnamn och
befattning / naam, voornaam en functie van de
ondergetekende / apelido, nome e função do
subscritor / underskriverens navn, fornavn og stilling /
příjmení, jména a funkce podepsaného / nazwisko,
imię i funkcja osoby podpisującej)

(Unterschrift / signature /
signature / firma / firma /
underskrift / handtekening /
assinatura / underskrift /
podpis / podpis)