

## **ELEKTRISCHE FRITTEUSE**

ELECTRIC FRYER

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

FRIGGITRICE ELETTRICA

FREIDORA ELÉCTRICA

FRITADEIRA ELÉTRICA

ELEKTRISCHE FRITEUSE

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

**296630 / FRE91M00**

**296970 / FRE92M00**



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-  
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING  
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION,  
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUALE DI INSTALLAZIONE,  
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,  
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,  
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,  
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,  
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



Rev.-Nr.: 01-2017

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

**DE** Technische Änderungen vorbehalten!

**GB** Technical changes reserved!

**FR** Sous réserve de modifications techniques !

**IT** Ci riserviamo la possibilità di introdurre modifiche tecniche!

**ES** ¡Se reserva el derecho a introducir modificaciones técnicas!

**PT** Sujeito a alterações técnicas!

**NL** Technische wijzigingen voorbehouden!

**PL** Wprowadzanie zmian technicznych zastrzeżone!

**1. INDICE**

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO .....	2
3. SICUREZZA .....	3
4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE .....	4
4.1. Indicazioni generali.....	4
4.2. Descrizione dell'apparecchiatura .....	4
4.3. Targhetta nominale .....	5
4.4. Sostituzione dei sottoassiemi (tecnico del servizio assistenza).....	5
4.5. Equipaggiamento e accessori .....	5
4.6. Dispositivi di sicurezza .....	6
5. USO E FUNZIONAMENTO .....	6
5.1. Descrizione dell'uso .....	6
5.2. Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura.....	7
5.3. Riempimento del serbatoio .....	7
5.4. Svuotamento del serbatoio .....	8
5.5. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura .....	8
6. PULIZIA E MANUTENZIONE .....	9
6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione .....	9
6.2. Manutenzione corretta (tecnico del servizio assistenza) .....	9
6.3. Pulizia del serbatoio .....	9
7. MALFUNZIONAMENTI.....	10
8. IMPIANTO .....	11
8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio.....	11
8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza) .....	11
8.3. Collegamento alla rete elettrica (tecnico del servizio assistenza) .....	12
8.4. Montaggio dell'apparecchiatura in serie.....	12
8.5. Controllo .....	13
9. IMPOSTAZIONI.....	13
10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA .....	13
ALLEGATI.....	I

**2. INDICE ANALITICO****A**

Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura 7

**C**

Collegamento alla rete elettrica 12

Controllo 13

**D**

Descrizione dell'uso 6

Descrizione dell'apparecchiatura 4

Dispositivi di sicurezza 6

**E**

Equipaggiamento e accessori 5

Estrazione dall'imballaggio 11

**I**

Imballaggio 11

Indicazioni generali 4

Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura 8

Indicazioni relative all'uso normale  
dell'apparecchiatura 8

Indicazioni relative alla pulizia 9

Installazione 11

**M**

MALFUNZIONAMENTI 10

Manutenzione 9

Manutenzione corretta 9

Montaggio dell'apparecchiatura in serie 12

**P**

Pausa prolungata nell'uso dell'apparecchiatura 8

Pulizia del serbatoio 9

**S**

SICUREZZA 3

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA 13

Sostituzione dei sottoassiemi 5

**T**

Targhetta nominale 5

### 3. SICUREZZA



**Prima di utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le indicazioni e le avvertenze riportate nelle presenti istruzioni.**

Le istruzioni contengono le informazioni principali sull'utilizzo sicuro e sulla manutenzione dell'apparecchiatura. Le istruzioni andranno conservate per futura referenza.

 L'impianto elettrico è stato realizzato in conformità con le norme CEI EN **60335-1** e **60335-2-37**.

 Per scongiurare qualsiasi rischio, il cavo di allacciamento danneggiato potrà essere sostituito soltanto dal fabbricante o da uno specialista.

Durante la progettazione e la produzione, il fabbricante ha adottato particolari cautele per evitare rischi a livello di sicurezza e salute umana nel corso dell'uso dell'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni contenute nelle presenti istruzioni e le indicazioni riportate sull'apparecchiatura. In particolare, si raccomanda di rispettare tutte le indicazioni relative alla sicurezza.

Si fa divieto di modificare e di eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di tali requisiti può comportare gravi rischi per la sicurezza e la salute umana.

Si consiglia di effettuare alcuni test per prendere conoscenza della collocazione e delle funzioni principali degli elementi di servizio, con particolare attenzione per quelli finalizzati all'accensione e allo spegnimento dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso previsto dal fabbricante. Ogni altro utilizzo sarà considerato non conforme.

Il fabbricante non risponderà dei danni materiali o dei danni a persone dovuti all'uso non conforme o all'uso erraneo dell'apparecchiatura.

Tutti i lavori legati alla manutenzione, tali da richiedere particolari competenze tecniche o abilità, potranno essere eseguiti unicamente da personale qualificato.

Per garantire l'igiene e proteggere gli articoli alimentari dalla contaminazione, tutti gli elementi a diretto contatto con gli articoli alimentari e tutte le aree adiacenti dovranno essere puliti con cura.

A tal fine, usare detersivi destinati al contatto con alimentari ed evitare l'utilizzo di prodotti infiammabili o dannosi per la salute.

Dopo ogni utilizzo dell'apparecchiatura, accertarsi che tutti i fornelli e gli elementi di comando siano spenti, e che i cavi di alimentazione siano staccati.

In caso di pausa prolungata nell'utilizzo, oltre a staccare i cavi di alimentazione sarà necessario pulire accuratamente le parti interne ed esterne del dispositivo.



Per il collegamento diretto alla rete, montare un interruttore di sicurezza con un'apertura dei contatti conforme ai parametri della categoria di sovratensione III, in modo tale da rispettare i requisiti d'installazione.



Per evitare il rischio di incendi, controllare che il livello dell'olio non scenda al di sotto del livello minimo indicato nel contenitore.



Si consiglia di cambiare l'olio quando quest'ultimo assume un colore scuro o qualora venga prodotto fumo alla temperatura di 160 °C - 180 °C. L'olio utilizzato spesso ha un punto di accensione più basso.



Occorre ricordare che gli articoli alimentari troppo umidi o un carico troppo elevato possono portare a un'ebollizione improvvisa dell'olio.



Usare oli o miscele di oli destinati all'uso nelle friggitrici.



Prestare particolare attenzione al pavimento sotto all'apparecchiatura: può essere scivoloso.



Non pulire l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

## 4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE

### 4.1. Indicazioni generali

Le presenti istruzioni sono state elaborate dal fabbricante con l'obiettivo di fornire, ai dipendenti autorizzati, le informazioni necessarie per lavorare con l'apparecchiatura.

Consigliamo ai destinatari di tali informazioni di leggerle attentamente e di rispettarle.

Grazie alla lettura delle informazioni contenute nel presente documento, è possibile evitare rischi per la salute e garantire la salute umana.

Conservare le presenti istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, in modo tale da poterle consultare in ogni momento e da poter verificare le informazioni in esse contenute.

Per sottolineare le informazioni più importanti o indirizzare l'attenzione sui dati più significativi sono stati utilizzati simboli speciali, il cui significato è chiarito a seguire. Prudenza - avvertimento



**Presenta importanti indicazioni per la sicurezza. Per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone ed evitare danni, mantenere un comportamento adeguato.**

Importante

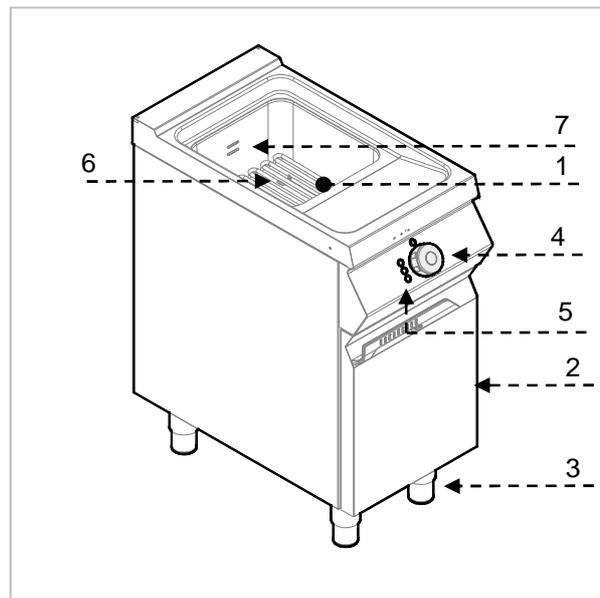


**Indica importanti informazioni tecniche che non possono essere trascurate.**

### 4.2. Descrizione dell'apparecchiatura

L'apparecchiatura definita come friggitrice è stata progettata e prodotta per la frittura di articoli alimentari in strutture gastronomiche professionali. A seconda delle necessità, il prodotto è disponibile nella versione a uno o due serbatoi.

- 1) Serbatoio
- 2) Sportello.
- 3) Piedini regolabili.
- 4) Manopola per l'impostazione del termostato: regola la temperatura dell'olio nel serbatoio
- 5) Spie
- 6) Serpentine riscaldanti: riscaldamento dell'olio nel serbatoio
- 7) Livello massimo e minimo di riempimento del serbatoio con olio.



### 4.3. Targhetta nominale

La targhetta nominale presentata nell'immagine è fissata direttamente all'apparecchiatura. Sulla targhetta sono riportate tutte le indicazioni e le informazioni richieste per l'utilizzo sicuro.

- 1) EAN- Numero
- 2) N. art. / Numero del modello
- 3) Potenza di allacciamento: Potenza nominale / Frequenza della tensione di alimentazione / Tensione di alimentazione
- 4) Data di fabbricazione
- 5) Numero di serie
- 6) Simbolo WEEE
- 7) Marcatura CE



### 4.4. Sostituzione dei sottoassiemi (tecnico del servizio assistenza)



Prima di sostituire un sottoaseme, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili.



Staccare l'alimentazione elettrica con il dispositivo equipotenziale. Se necessario, sostituire i sottoassiemi danneggiati e sostituirli con pezzi di ricambio originali.

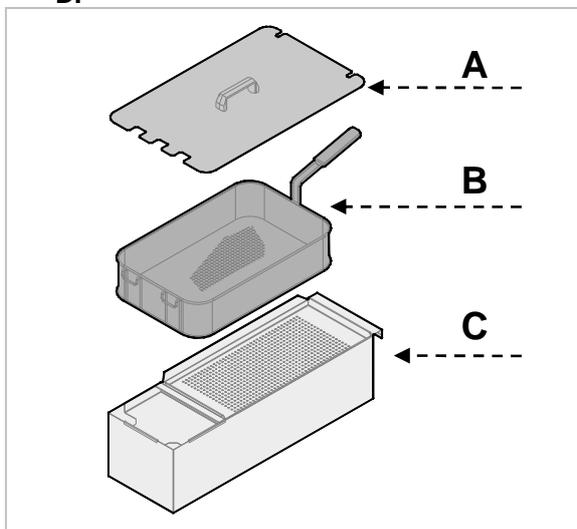


Non ci riterremo responsabili dei danni a persone o a componenti dovuti all'uso di pezzi di ricambio diversi da quelli originali e da ingerenze nell'apparecchiatura senza il permesso del fabbricante, tali da modificare i requisiti di sicurezza.

### 4.5. Equipaggiamento e accessori

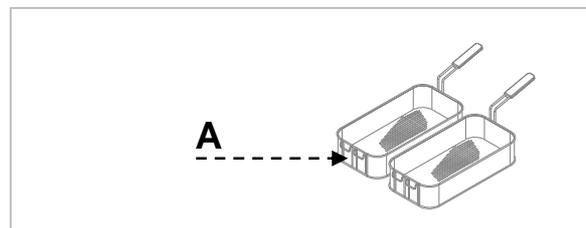
L'apparecchiatura viene fornita con il seguente equipaggiamento:

- A. Coperchio
- B. Cestino per friggere
- C. Serbatoio dell'olio
- D.



Su ordinazione, l'apparecchiatura può essere provvista dei seguenti accessori.

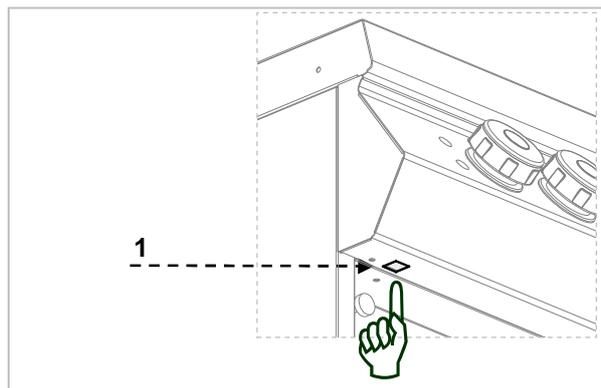
- A. Kit – cestino con metà del volume normale
- B. Kit – cestino con il volume normale



## 4.6. Dispositivi di sicurezza

L'apparecchiatura è provvista del seguente sistema di sicurezza:

- 1. Termostato di sicurezza:** Blocca l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento. L'accensione del termostato di sicurezza è indicata dall'apposita spia rossa. Sul disegno è visibile la distribuzione dei termostati di sicurezza.



Verificare ogni giorno che i dispositivi di sicurezza siano correttamente montati e funzionanti.

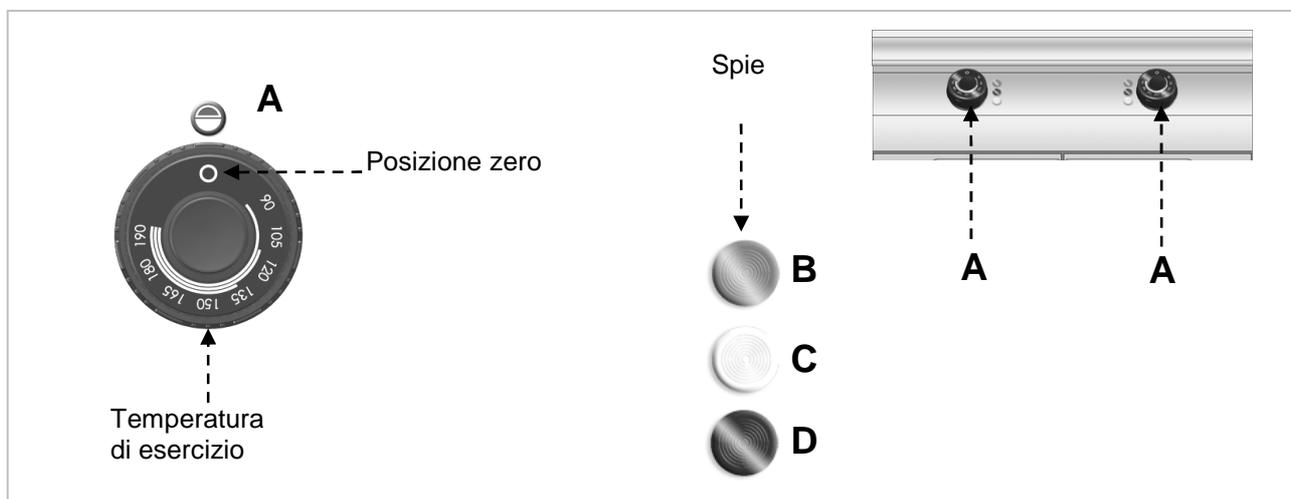
## 5. USO E FUNZIONAMENTO

### 5.1. Descrizione dell'uso .

Gli elementi di comando delle funzioni principali si trovano sul pannello di controllo dell'apparecchiatura.

- Regolatore di temperatura:** Per accendere e spegnere le resistenze di riscaldamento

- Spia verde:** Indica l'alimentazione elettrica
- Spia bianca:** Indica il riscaldamento della friggitrice.
- Spia rossa:** Indica l'accensione dei termostati di sicurezza.



## 5.2. Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

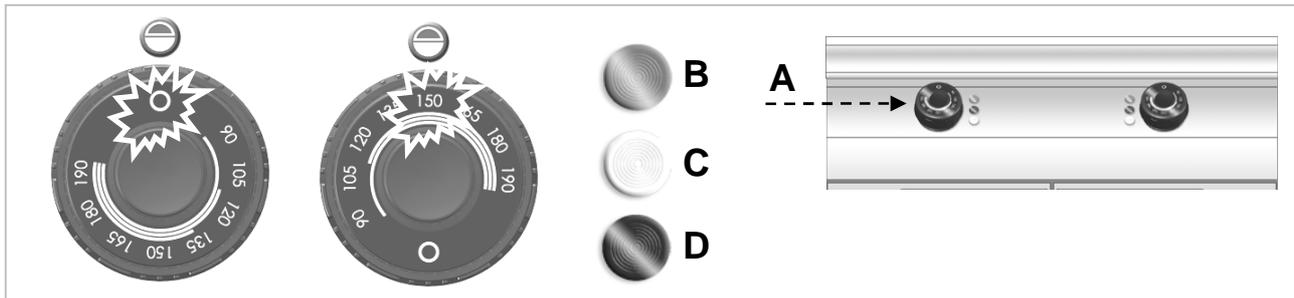
### ACCENSIONE

1. Avviare il sezionatore automatico per l'accensione del raccordo di alimentazione con energia elettrica.
2. Riempire il serbatoio.
3. Portare la manopola **A** nella posizione richiesta. Si accenderà la spia verde (**B**).

Si accenderà la spia bianca **C**, che indicherà il riscaldamento dell'olio. Quando l'olio raggiungerà la temperatura richiesta, la spia bianca **C** si spegnerà.

### SPEGNIMENTO

1. Per spegnere le serpentine elettriche di riscaldamento, portare la manopola **A** in posizione **0**. La spia (**B**) si spegnerà.
2. Avviare il sezionatore automatico per lo spegnimento del raccordo di alimentazione con energia elettrica.



## 5.3. Riempimento del serbatoio



Prima di riempire il serbatoio, accertarsi che la valvola di scarico **A** sia chiusa.



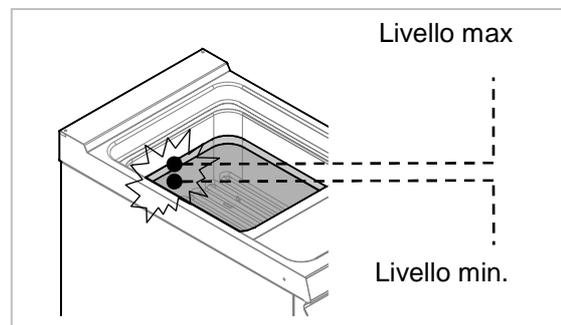
Non usare l'apparecchiatura con il serbatoio riempito d'olio al di sotto della tacca minima.



Sconsigliamo di utilizzare l'apparecchiatura con il serbatoio riempito d'olio sopra alla tacca massima.



Non accendere mai le serpentine riscaldanti, qualora nel serbatoio non vi sia olio: rischio di danneggiamento totale dell'apparecchiatura.

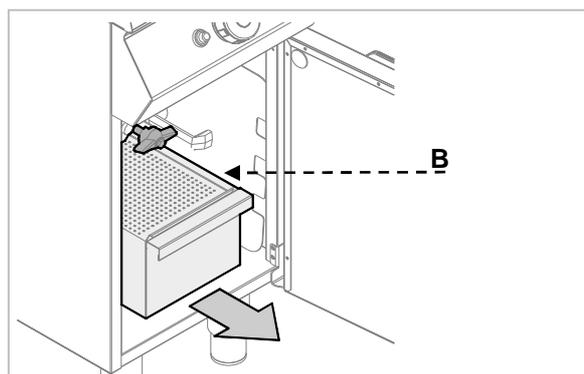


## 5.4. Svuotamento del serbatoio

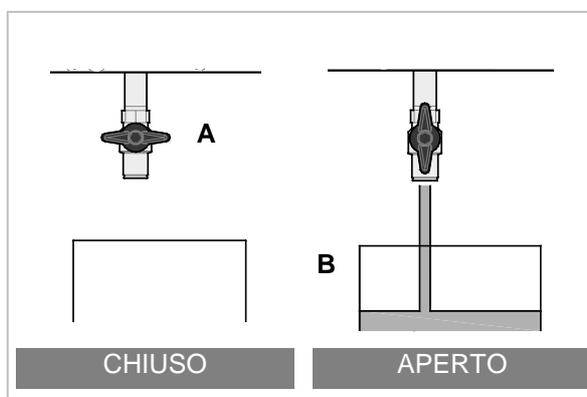
**i** Prima di vuotare il serbatoio, lasciare raffreddare l'apparecchiatura in modo tale che l'olio divenga freddo.

Durante lo svuotamento del serbatoio, seguire le istruzioni riportate a seguire:

- A. Aprire lo sportello
- B. Verificare che il serbatoio dell'olio (B) sia correttamente posizionato sotto alla valvola di scarico.
- C. Aprire la valvola di scarico (A)
- D. Non appena il serbatoio sarà pieno, chiudere la valvola di scarico (A)
- E. Rimuovere il serbatoio per l'olio (B)
- F. Chiudere lo sportello



**i** Eliminare l'olio secondo le norme vigenti nel paese in cui l'apparecchiatura viene utilizzata.



## 5.5. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura

### Pausa prolungata nell'uso dell'apparecchiatura

Qualora l'apparecchiatura non debba essere utilizzata per un periodo prolungato, procedere nel modo indicato a seguire:

1. Avviare il sezionatore automatico per lo spegnimento del raccordo di alimentazione con energia elettrica.
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone circostanti.
3. Applicare uno strato d'olio di vaselina sull'acciaio inossidabile.
4. Effettuare tutte le operazioni di manutenzione;
5. Non coprire l'apparecchiatura e lasciare aperto il serbatoio.



Dopo la conclusione dell'uso dell'apparecchiatura, vuotare sempre il serbatoio.

### Indicazioni relative all'uso normale dell'apparecchiatura

Per garantire il corretto utilizzo dell'apparecchiatura, attenersi alle indicazioni riportate a seguire:

- Usare solo gli accessori indicati dal fabbricante degli accessori;
- Usare correttamente i cestini per friggere;
- Prima di riempire il serbatoio, accertarsi che la valvola di scarico sia chiusa;
- Accertarsi che il livello dell'olio non scenda al di sotto del livello minimo indicato nel serbatoio;
- Prima di immergere il cestino, accertarsi che l'olio abbia raggiunto la temperatura impostata.
- Immergere il cestino lentamente, in modo da evitare una produzione eccessiva di schiuma.
- Filtrare spesso l'olio.
- Durante le pause di breve durata, abbassare la temperatura per ridurre l'usura e ritardare l'invecchiamento dell'olio.

- Si consiglia di cambiare l'olio quando il suo colore diventa più scuro o quando viene prodotto fumo al raggiungimento della temperatura di 160 °C - 180 °C. L'olio utilizzato spesso ha un punto di accensione più basso.
- Occorre ricordare che gli articoli alimentari troppo umidi o un carico troppo elevato possono portare a un'ebollizione improvvisa dell'olio.



**Non usare mai l'apparecchiatura senza olio all'interno del serbatoio. Rischio di danneggiamento totale dell'apparecchiatura!**  
**Durante il riscaldamento della friggitrice, rimuovere sempre il coperchio.**

## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione



Prima di iniziare le operazioni, attivare tutti i sistemi di sicurezza installati. In particolare,

staccare l'alimentazione elettrica con il sezionatore automatico.

### 6.2. Manutenzione corretta (tecnico del servizio assistenza)

La manutenzione corretta comprende la pulizia quotidiana di tutti i pezzi a contatto con i prodotti alimentari.

La manutenzione accurata garantisce il miglior rendimento, una periodo di vita prolungato dell'apparecchiatura, il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Non indirizzare getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura e non usare idropulitrici.

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile, non usare lana di acciaio né spazzole con denti in acciaio, poiché possono lasciare molecole di ferro sull'apparecchiatura. Queste ultime, in seguito all'ossidazione, possono provocare la comparsa di ruggine.

Per eliminare i residui secchi, usare una spatola in legno, una spatola in plastica o una spugna morbida.

In caso di pause prolungate nell'utilizzo dell'apparecchiatura, applicare uno strato di olio di vaselina su tutte le superfici in acciaio inossidabile.



Non usare detergenti contenenti sostanze pericolose o dannose per la salute (solventi, benzina ecc.).

**Al termine della giornata di lavoro pulire:**

- serbatoio
- cestini per frittura e altri accessori
- apparecchiatura

Ordinare **regolarmente** a dipendenti specializzati l'esecuzione dei seguenti lavori di manutenzione:

- Controllo del funzionamento dell'impianto elettrico;
- Controllo del funzionamento dei termostati di sicurezza.

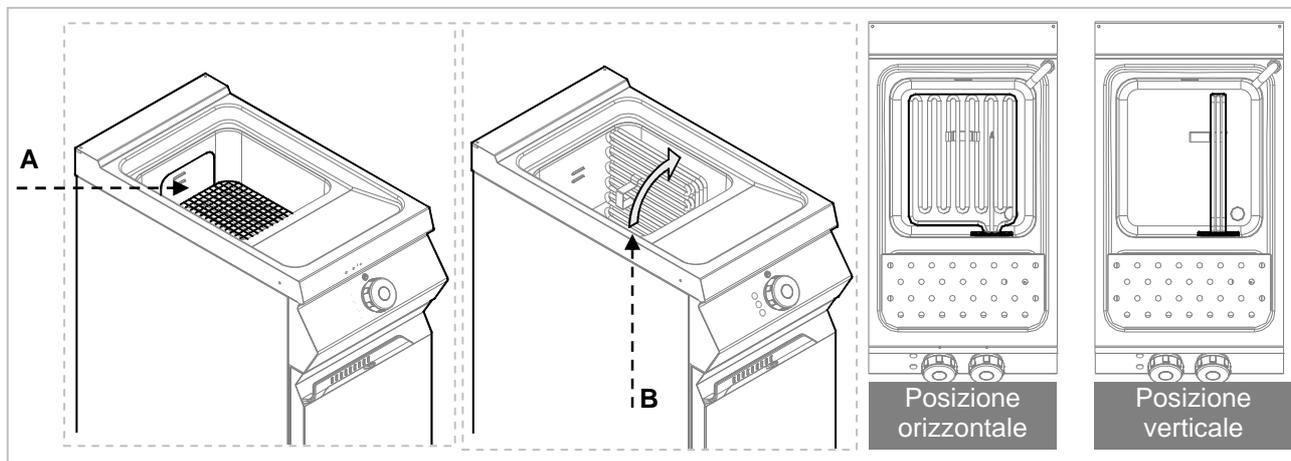
### 6.3. Pulizia del serbatoio

Procedere nel modo indicato a seguire.

- Spegner l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Azionare il sezionatore per staccare l'alimentazione elettrica.
- Vuotare il serbatoio dall'olio, che andrà successivamente filtrato.
- Rimuovere e lavare i cestini per friggere e le loro impugnature **(A)**.
- Posizionare le resistenze **(B)** scaldanti in verticale.

- Lavare l'interno del serbatoio destinato al contatto con gli alimenti utilizzando un apposito detergente.
- Sciacquare con acqua e vuotare il serbatoio.

- Per eliminare i residui di detergente, è possibile spruzzare il serbatoio con un detergente speciale o con una soluzione di acqua e aceto.
- Sciacquare, vuotare e asciugare il serbatoio.
- Al termine dell'uso dell'apparecchiatura, lavare i pezzi dell'equipaggiamento con un prodotto adatto a sciogliere il grasso. Consigliamo di lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Collocare le resistenze riscaldanti (**B**) in posizione orizzontale (posizione di lavoro).



## 7. MALFUNZIONAMENTI

Le informazioni a seguire servono per riconoscere ed eliminare eventuali malfunzionamenti che potranno manifestarsi durante l'uso dell'apparecchiatura. Alcuni dei malfunzionamenti

potranno essere eliminati autonomamente dall'utente. Per quelli restanti sono richieste competenze specialistiche. Tali problemi potranno essere eliminati solo da dipendenti qualificati.

Problema	Causa	Soluzione
Le resistenze non si scaldano	Collegamento elettrico non conforme	Verificare i collegamenti elettrici.
	I termostati di sicurezza sono entrati in azione	Azzerare l'apparecchiatura (vedi capitolo speciale).
	Commutatore delle resistenze danneggiato	Sostituire il commutatore. <b>✂ Informare il reparto servizio clienti.</b>

## 8. IMPIANTO

### 8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio

Durante lo scarico e l'installazione dell'apparecchiatura, rispettare le informazioni del fabbricante, riportate direttamente sulla confezione e nelle presenti istruzioni.

Per il sollevamento e il trasporto del prodotto, utilizzare un carrello a forche o un dispositivo di sollevamento. Distribuire il peso in modo tale da evitare l'inclinazione della confezione (evitare inclinazioni eccessive!).



Durante l'uso dei dispositivi di sollevamento, prestare attenzione ai cavi di alimentazione, ai tubi di mandata e scarico dell'acqua, alla posizione dei piedini.

L'imballaggio è costituito da uno scatolone e da un pallet in legno. Sulla confezione in cartone è stampata una serie di simboli che, ai sensi delle norme internazionali, indicano le procedure da rispettare durante il carico e lo scarico, il trasporto e lo stoccaggio dell'apparecchiatura.



Durante la presa in consegna della merce, accertarsi che la confezione sia completa e non sia stata danneggiata durante il trasporto.

Eventuali danni andranno segnalati immediatamente al trasportatore.

Estrarre l'apparecchiatura dall'imballaggio il prima possibile, in modo tale da controllare che non vi siano danni.

Non tagliare il cartone con utensili affilati. Esiste il rischio di danneggiare la lamiera inossidabile situata all'interno.

La confezione in cartone andrà rimossa dall'apparecchiatura dall'alto.

Dopo l'estrazione dall'imballaggio, accertarsi che l'equipaggiamento dell'apparecchiatura sia conforme all'ordine presentato.

In caso di non conformità, informare immediatamente il rivenditore.



Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti in nylon, polistirolo, morsetti ...) lontano dalla portata dei bambini!

Rimuovere lo strato protettivo in PVC dalle superfici esterne e interne. Se possibile, non usare utensili in metallo.

IT

### 8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)

Tutte le fasi dell'installazione dovranno essere eseguite con attenzione.

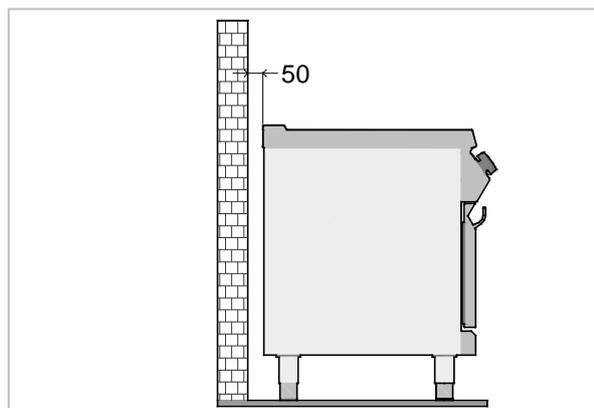
Il luogo di collocazione dovrà essere provvisto di tutti gli allacciamenti e degli scarichi per i rifiuti del processo di lavorazione. Questo luogo dovrà anche essere adeguatamente illuminato e soddisfare i requisiti igienici e sanitari previsti dalle norme vigenti.

L'apparecchiatura andrà installata a una distanza di almeno 5 cm dalla parete, nel caso in cui quest'ultima non sia resistente a una temperatura di almeno 150°C.

Posizionare l'apparecchiatura in orizzontale, regolando opportunamente i piedini singoli.



Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà essere installata soltanto in un locale ben ventilato.



### 8.3. Collegamento alla rete elettrica (tecnico del servizio assistenza)

L'apparecchiatura potrà essere collegata alla rete soltanto da parte di personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle norme vigenti, con l'uso di materiale adeguato e conforme alle norme.

L'apparecchiatura è predisposta per il seguente livello di tensione (vedi tabella allegata):

- 380-415V 3N~ 50-60Hz
- 220-240V 3~ 50-60Hz

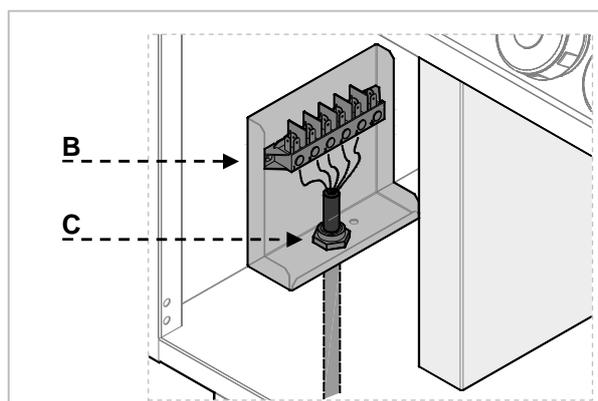
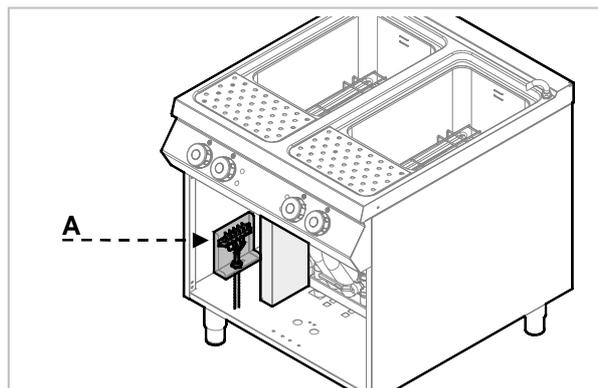


Per scongiurare qualsiasi rischio, il cavo di allacciamento danneggiato potrà essere sostituito soltanto dal fabbricante o da uno specialista.

La sezione corretta del cavo è indicata negli allegati e dovrà essere stabilita da un elettricista.

Per collegare correttamente l'apparecchiatura, procedere secondo le indicazioni a seguire.

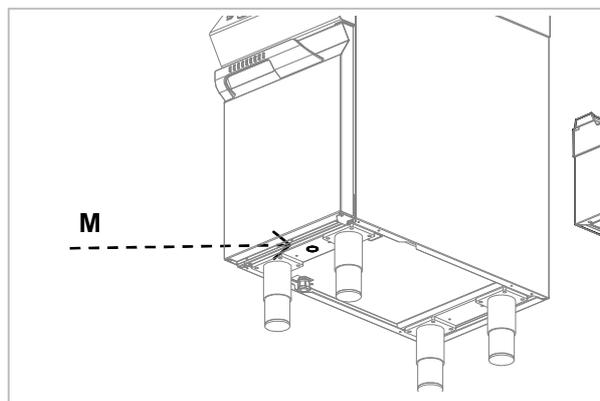
- Rimuovere il pannello della morsetteria (A).
- Collegare il sezionatore alla morsetteria (B) dell'apparecchiatura come indicato nell'immagine e nello schema (vedi allegato). Si consiglia di usare un cavo di tipo H07RN-F o migliore, in grado di resistere alle alte temperature (min. 80°C).
- Premere l'estremità del cavo (C).
- Applicare nuovamente la protezione della morsetteria.



L'apparecchiatura è munita di un morsetto equipotenziale (M).

A seconda del morsetto utilizzato, viene adottato

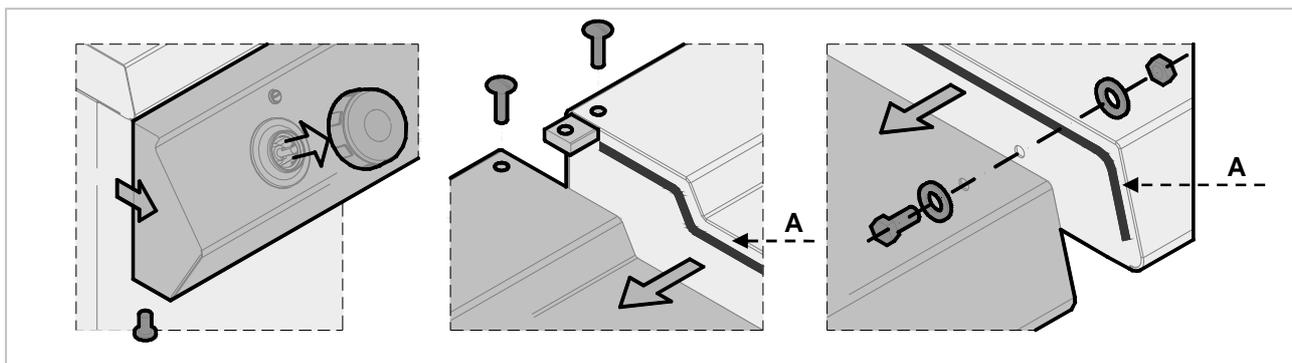
l'adesivo caratteristico: 



### 8.4. Montaggio dell'apparecchiatura in serie

Per montare l'apparecchiatura in serie (più dispositivi uno accanto all'altro), procedere nel modo indicato a seguire:

1. Smontare il quadro di comando e rimuovere, ove necessario, il telaio in ghisa dalla canna fumaria.
2. Applicare nastro isolante (A) presso i lati a contatto.
3. Avvicinare le apparecchiature e posizionarle in orizzontale (regolando i piedini).
4. Collegare le apparecchiature con gli elementi di raccordo.
5. Rimuovere l'eccesso di sigillante.



## 8.5. Controllo

Prima di avviare l'apparecchiatura, effettuare un controllo dell'impianto per valutare le condizioni di utilizzo di ogni sottoassieme e rilevare eventuali errori.

Si consiglia di eseguire i seguenti controlli:

1. Verificare che la tensione di alimentazione sia conforme a quella richiesta dall'apparecchiatura.
2. Attivare il sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
3. Verificare che i dispositivi di sicurezza funzionino correttamente.

IT

## 9. IMPOSTAZIONI

Non sono previste particolari impostazioni. Le uniche impostazioni sono eseguite dall'utente durante il normale uso dell'apparecchiatura.

## 10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

 L'apparecchiatura è marchiata secondo la direttiva europea 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Smaltendo il prodotto in conformità con le norme, l'utente contribuisce a evitare effetti negativi per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione allegata indica l'impossibilità di

trattare il prodotto stesso come un normale rifiuto comunale. L'articolo usato dovrà essere trasmesso a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici ai fini del riciclaggio.

Rispettare le norme locali relative allo smaltimento dei rifiuti.

Ulteriori informazioni relative al riutilizzo e al riciclaggio del prodotto sono disponibili presso gli enti locali, la sezione rifiuti, il rivenditore del prodotto.

**ANLAGEN**

**ATTACHMENTS**

**ANNEXES**

**ALLEGATI**

**ANEXOS**

**ANEXOS**

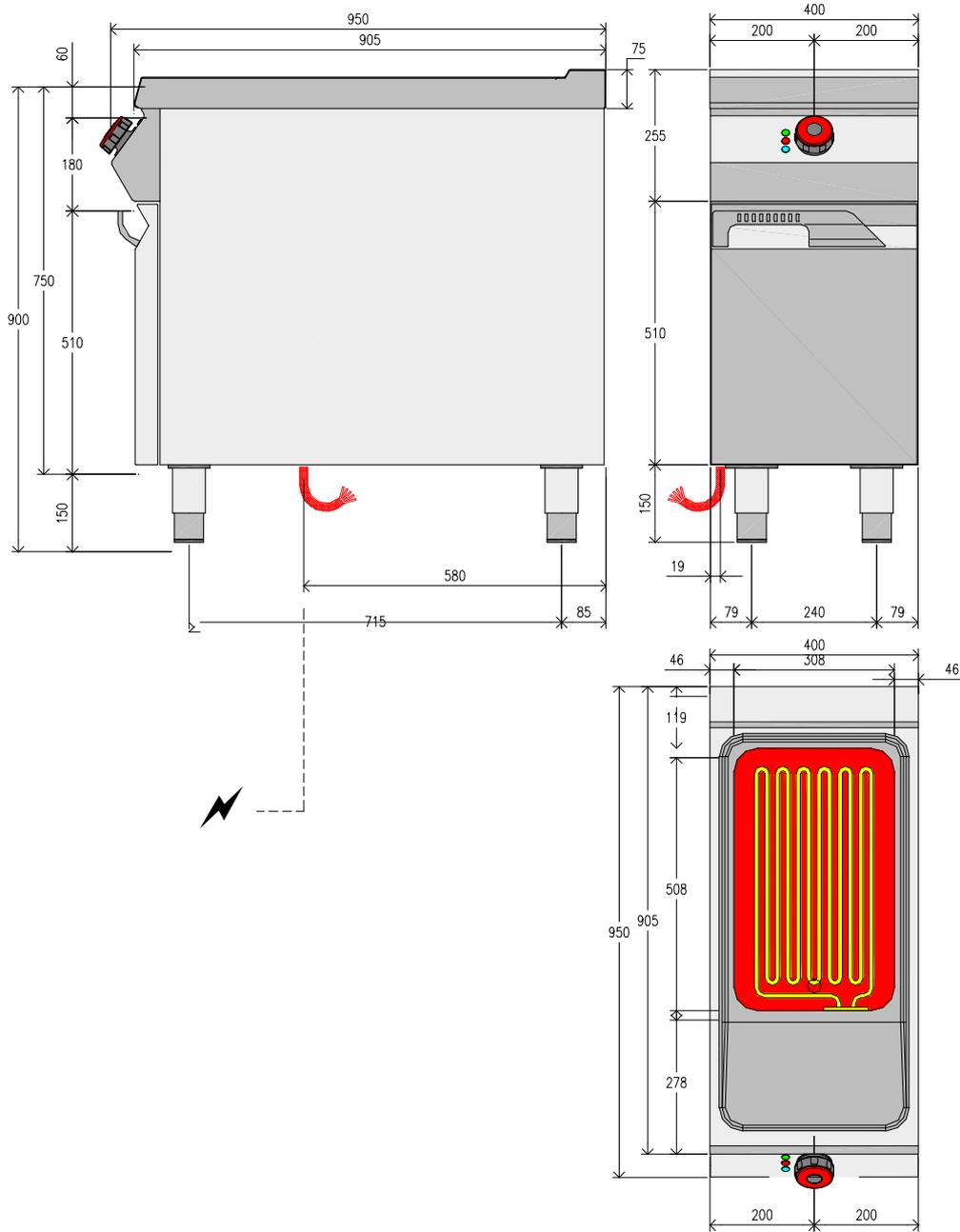
**BIJLAGEN**

**ZĄŁĄCZNIKI**

<b>Modell</b> <b>Model</b> <b>Modèle</b> <b>Modello</b> <b>Modelo</b> <b>Modelo</b> <b>Model</b> <b>Model</b>	Beckeninhalt Container capacity Contenance du bac Capacità del serbatoio Capacidad del tanque Capaidade do depósito Inhoud van de bak Pojemność zbiornika	Einfüllmenge Load Quantité à remplir Quantità da riempire Cantidad a llenar Quantidade para preencher Quantidade para preencher Inhoud voor het invullen Ilość do napełniania	Leistung Power Puissance Potenza Potencia Potência Vermogen Moc	Daten zu Elektrik Electrical connection Raccordement électrique Dati relativi all'impianto elettrico Datos de instalación eléctrica Dados para a instalação elétrica Gegevens van de elektrische installatie Dane dot. instalacji elektrycznej				Gewicht Weight Poids Peso Peso Peso Gewicht Ciężar
	L (l)	kg	kW	V	Hz	A	Kabel	kg
<b>FRE91M00</b>	21	2,2	17,4	380-415V 3N~	50-60	25,2 + 25,2	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	68
<b>FRE92M00</b>	2 x 21	2,2 + 2,2	34,8	380-415V 3N~	50-60	25,2	5 x 2,5 mm <sup>2</sup> (2x)	86

# FRE91M00

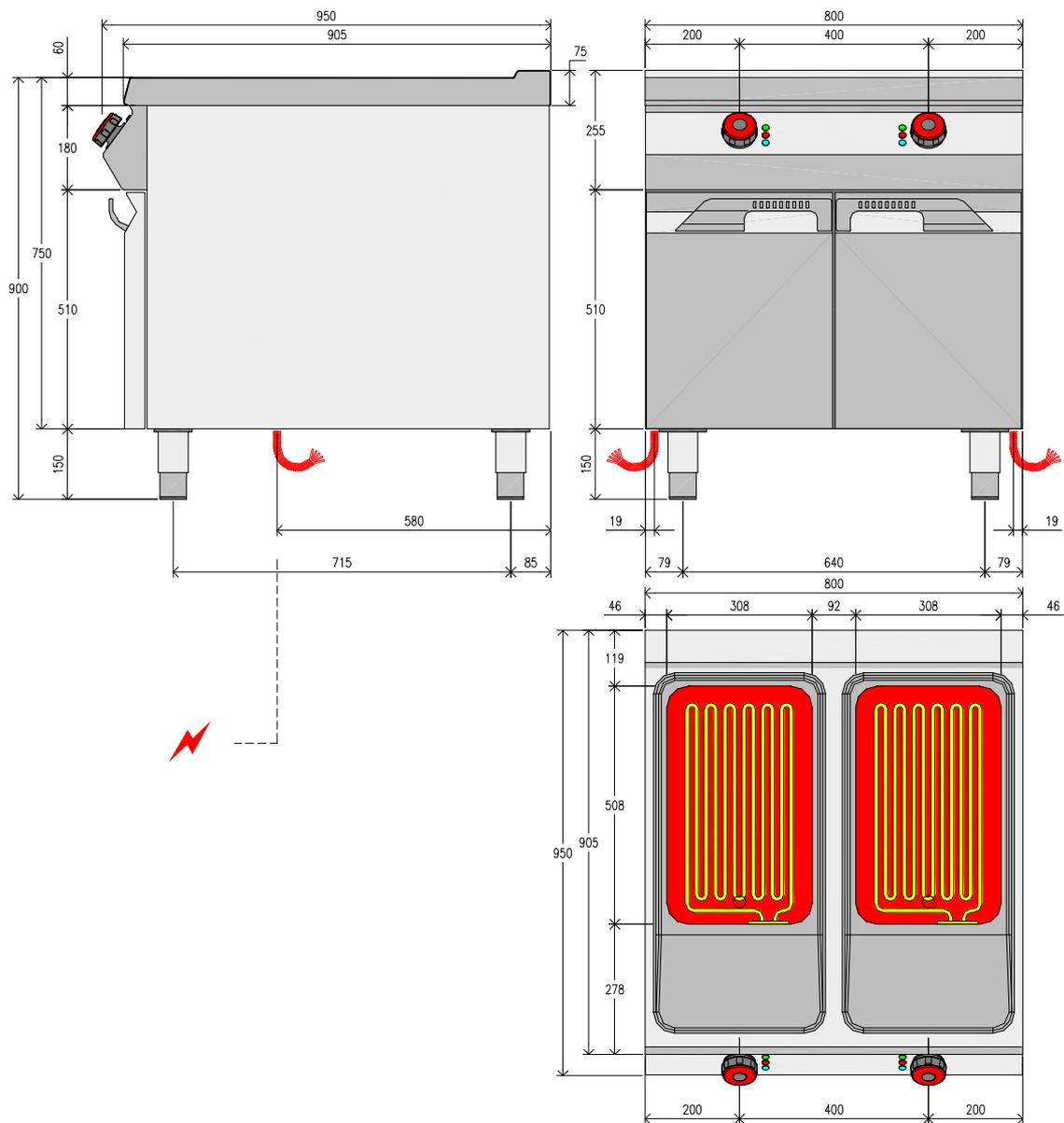
## ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA



⚡	Elektroanschluss	<b>380-415V</b> <b>3N~</b> <b>50/60 Hz</b>	<b>220-240V</b> <b>3~</b> <b>50/60 Hz</b>
	Electric Connection		
	Branchement Electrique		
	Allacciamento Elettrico		
	Conexiòn elètrica		
	Ligação Elétrica		
	Elektrische aansluiting		
	Przyłącze elektryczne		

# FRE92M00

## ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN SCHEMAT PODŁĄCZENIA



⚡	Elektroanschluss	<b>380-415V</b> <b>3N~</b> <b>50/60 Hz</b>	<b>220-240V</b> <b>3~</b> <b>50/60 Hz</b>
	Electric Connection		
	Branchement Electrique		
	Allacciamento Elettrico		
	Conexiòn elètrica		
	Ligação Elétrica		
	Elektrische aansluiting		
Przyłącze elektryczne			







**DE**

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-  
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG  
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

**GB**

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR  
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

**FR**

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC  
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT  
SANS NOTRE AUTORISATION!

**IT**

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI  
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

**ES**

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE  
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER  
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

**PT**

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA  
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

**NL**

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE  
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER  
VOORAF TE VERWITTIGEN!

**PL**

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ  
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA  
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!