

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. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS	1
2. SACHREGISTER	2
3. SICHERHEIT	3
4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE	4
4.1. Allgemeine Hinweise	4
4.2. Gerätebeschreibung	4
4.3. Typenschild	5
4.4. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)	5
4.5. Ausstattung und Zubehör	5
4.6. Sicherheitseinrichtungen	6
5. GEBRAUCH UND FUNKTION	6
5.1. Beschreibung der Bedienung	6
5.2. Ein- und Ausschalten des Geräts	7
5.3. Füllen der Becken	7
5.4. Entleeren der Becken	8
5.5. Tipps zum Gebrauch	8
6. REINIGUNG UND WARTUNG	9
6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung	9
6.2. Ordentliche Wartung (Servicetechniker)	9
6.3. Reinigung des Beckens	9
7. DEFEKTE	10
8. INSTALLATION	11
8.1. Verpackung und Auspacken	11
8.2. Installation (Servicetechniker)	11
8.3. Anschluss an die Stromversorgung (Servicetechniker)	12
8.4. Montage der Geräte in Reihe	12
8.5. Prüfung	13
9. EINSTELLUNGEN	13
10. ENTSORGUNG DES GERÄTS	13
ANLAGEN	I

2. SACHREGISTER**A**

Allgemeine Hinweise 4
Anschluss an die Stromversorgung 12
Auspacken 11
Ausstattung und Zubehör 5
Austausch von Bauteilen 5

B

Beschreibung der Bedienung 6

D

DEFEKTE 10

E

Ein- und Ausschalten des Geräts 7
Entsorgung des Geräts 13

G

Gerätebeschreibung 4

H

Hinweise zur Reinigung 9

I

Installation 11

L

Längere Nichtbenutzung 8

M

Montage des Geräts in Reihe 12

O

Ordentliche Wartung 9

P

Prüfung 13

R

Reinigung des Beckens 9

S

SICHERHEIT 3
Sicherheitseinrichtungen 6

T

Tipps zum Gebrauch 8
Tipps zum normalen Gebrauch 8
Typenschild 5

V

Verpackung 11

W

Wartung 9

3. SICHERHEIT



vor Gebrauch des Gerätes die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchlesen.

Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.



Die Elektroanlage wurde gemäß der Norm CEI EN **60335-1** und **60335-2-37** geplant.



Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, dann muss es vom Hersteller oder von einem Fachmann ersetzt werden, um jede Gefahr zu verhindern.

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.

Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Es wird empfohlen, einige Testvorgänge durchzuführen, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennenzulernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.

Alle Wartungsarbeiten, die eine bestimmte technische Qualifikation oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.

Um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit

den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle angrenzenden Bereiche sorgfältig gereinigt werden. Hierzu sollten ausschließlich Reiniger für den Lebensmittelbereich verwendet werden, vermeiden Sie den Gebrauch entzündlicher oder gesundheitsschädlicher Mittel.

Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch, dass die Bedienelemente deaktiviert und die Versorgungsleitungen abgetrennt sind.

Bei längerer Nichtbenutzung müssen nicht nur alle Versorgungsleitungen abgetrennt, sondern auch alle inneren und äußeren Teile des Gerätes sorgfältig gereinigt werden.



Für den direkten Anschluss an das Netz muss eine Vorrichtung angebracht werden, die die Abtrennung vom Netz sicherstellt, bei der der Öffnungsabstand der Kontakte so groß ist, dass die Abtrennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III erfolgt, was den Installationsregeln entspricht.



Um die Gefahr eines Feuers zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Ölstand nie unter das auf dem Becken angezeigte Mindestniveau sinkt.



Es ist empfehlenswert, das Öl zu wechseln, wenn die Farbe zu dunkel wird oder wenn sich Rauch bei Temperaturen um 160 °C - 180 °C bildet. Ein oft gebrauchtes Öl hat einen niedrigen Flammpunkt.



Achten Sie besonders darauf, dass zu nasse Lebensmittel bzw. eine zu hohe Belastung das Frittieröl plötzlich kochen lassen kann.



Verwenden Sie Öle oder Mischungen von Ölen, die für Fritteusen vorgesehen sind.



Achten Sie besonders auf den Boden neben dem Gerät: dieser kann rutschig werden.



Das Gerät darf nicht mit direktem Wasserstahl gereinigt werden.

4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE

4.1. Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung wurde vom Hersteller erstellt, um autorisierten Personen die für den Umgang mit dem Gerät notwendigen Informationen zu liefern.

Es wird den Adressaten der Informationen empfohlen, diese aufmerksam zu lesen und strikt anzuwenden.

Durch das Lesen der im folgenden Dokument enthaltenen Informationen können Risiken für die Gesundheit und Sicherheit von Menschen vermieden werden.

Bewahren Sie diese Anleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie sie jederzeit zur Hand haben, wenn Sie etwas nachschlagen müssen.

Zum Hervorheben einiger wichtiger Textstellen, oder um auf einige wichtige Daten hinzuweisen, werden besondere Symbole benutzt, deren Bedeutung im Folgenden beschrieben wird:



Weist auf wichtige Sicherheitshinweise hin. Um die Gesundheit und Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und keine Schäden zu verursachen, müssen Sie sich angemessene Verhaltensweisen aneignen.

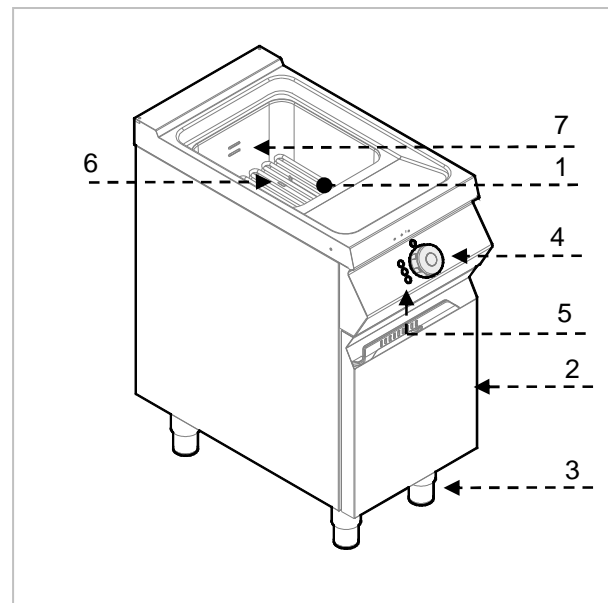


Weist auf besonders wichtige, nicht zu vernachlässigende technische Informationen hin.

4.2. Gerätebeschreibung

Das als Fritteuse bezeichnete Gerät wurde für das Frittieren von Lebensmitteln im Bereich der professionellen Gastronomie entworfen und hergestellt. Je nach Bedarf sind Versionen mit einem oder zwei Becken erhältlich.

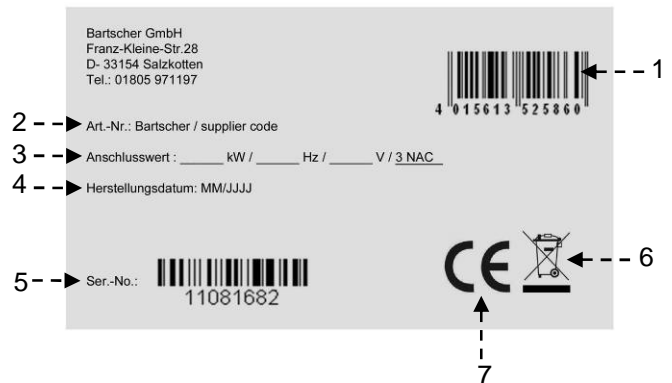
- 1) Becken.
- 2) Inspektionsklappe.
- 3) Einstellbare Standfüße.
- 4) Thermostateinstellknopf: Regelt die Temperatur des Öls im Becken
- 5) Kontrollleuchten
- 6) Heizschlangen: Erhitzen das Öl im Becken
- 7) Mindest- und Höchstfüllstand des Öls im Becken.



4.3. Typenschild

Das abgebildete Typenschild ist direkt am Gerät angebracht. Darauf sind alle für die Betriebssicherheit erforderlichen Hinweise und Angaben angegeben.

- 1) EAN-Nummer
- 2) Art.-Nr. / Modell-Nr.
- 3) Anschlusswert: Leistung / Frequenz / Versorgungsspannung
- 4) Herstellungsdatum
- 5) Serien-Nummer
- 6) WEEE-Symbol
- 7) CE-Kennzeichnung



4.4. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie ein Bauteil austauschen.



Deaktivieren Sie insbesondere die Stromversorgung mit dem Potenzialtrennschalter. Ersetzen Sie, falls erforderlich, abgenutzte Bauteile ausschließlich durch Original-Ersatzteile.

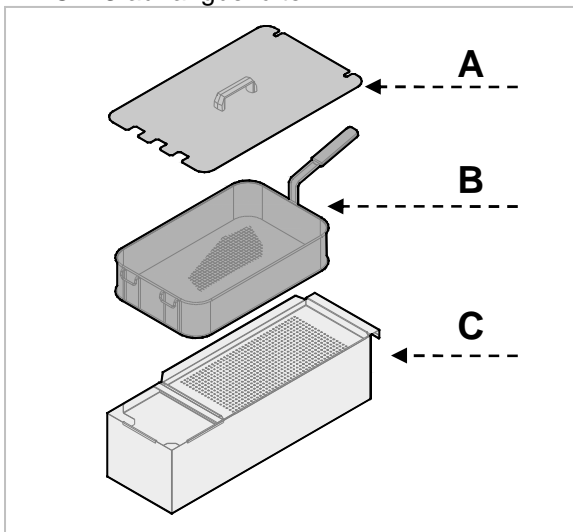


Es wird jede Haftung für Schäden an Personen oder Bauteilen abgelehnt, die auf den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen und Eingriffen ohne Genehmigung des Herstellers zurückzuführen sind, die die Sicherheitsanforderungen verändern können.

4.5. Ausstattung und Zubehör

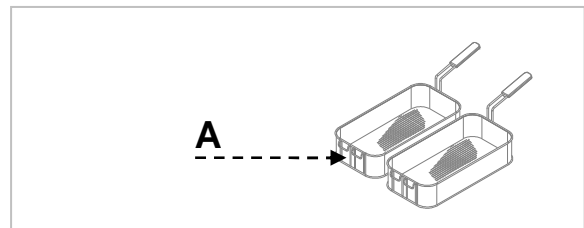
Das Gerät wird mit folgender Ausstattung geliefert:

- A. Deckel.
- B. Frittierkorb.
- C. Ölauffangbehälter.



Auf Wunsch kann das Gerät mit dem folgenden Zubehör ausgestattet werden:

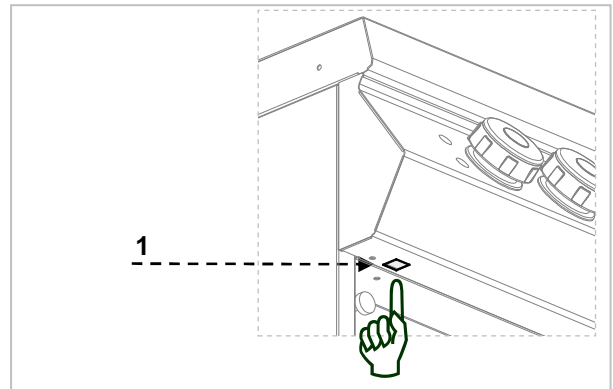
- A. Set halber Korb
- B. Set ganzer Korb



4.6. Sicherheitseinrichtungen

Das Gerät ist mit folgendem Sicherheitssystem ausgerüstet:

- Sicherheitsthermostat** : Blockiert die Stromversorgung bei Überhitzung
Das Auslösen des Sicherheitsthermostaten wird von der entsprechenden roten Leuchte angezeigt. Die Abbildung zeigt die Anordnung des Sicherheitsthermostaten.



Prüfen Sie täglich, ob die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß eingesetzt und funktionstüchtig sind.

5. GEBRAUCH UND FUNKTION

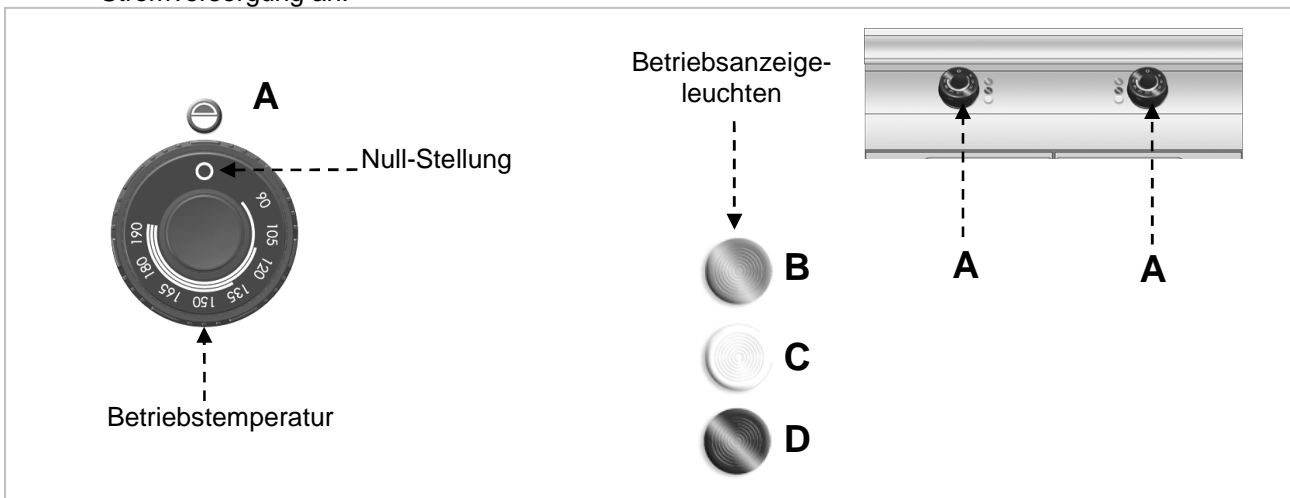
5.1. Beschreibung der Bedienung.

Die Bedienelemente für die wichtigsten Funktionen sind auf dem Bedienfeld des Geräts angeordnet.

- Temperatur-Regler**: Zum Ein- und Ausschalten der Heizschlangen
- Grüne Leuchte**: Zeigt die Stromversorgung an.

C) Weiße Leuchte: Zeigt das Aufheizen der Friteuse an.

D) Rote Leuchte: Zeigt die Auslösung des Sicherheitsthermostaten an



5.2. Ein- und Ausschalten des Geräts

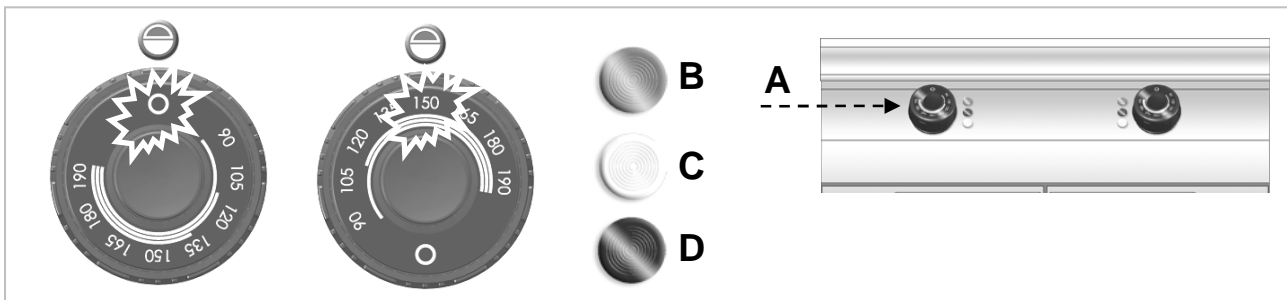
EINSCHALTEN

1. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung einzuschalten.
2. Füllen Sie das Becken.
3. Drehen Sie Drehschalter **A** in die gewünschte Position. Die grüne Leuchte

(B) leuchtet auf. Die weiße Leuchte **C** leuchtet auf, um das Aufheizen anzuzeigen. Wenn das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die weiße Leuchte **C**.

AUSSCHALTEN

1. Zum Ausschalten der elektrischen Heizschlangen Drehregler **A** auf **0** stellen. Die Leuchte **(B)** erlischt.
2. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung auszuschalten.



DE

5.3. Füllen der Becken



Prüfen Sie vor dem Füllen des Beckens, ob der Ablasshahn **A** geschlossen ist.



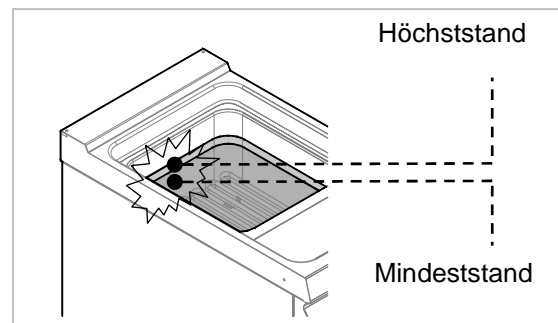
Vermeiden Sie den Gebrauch des Geräts mit einem Ölstand unter dem am Becken markierten Minimum.



Es wird davon abgeraten, das Gerät mit einem Ölstand über dem am Becken markierten Maximum zu verwenden.



Schalten Sie die Heizschlangen niemals ein, wenn sich kein Öl im Becken befindet. Dadurch kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

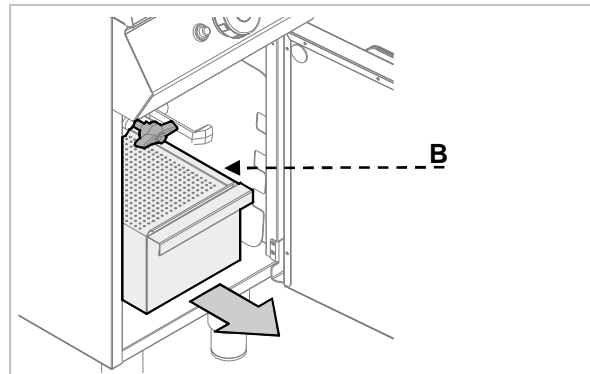


5.4. Entleeren der Becken

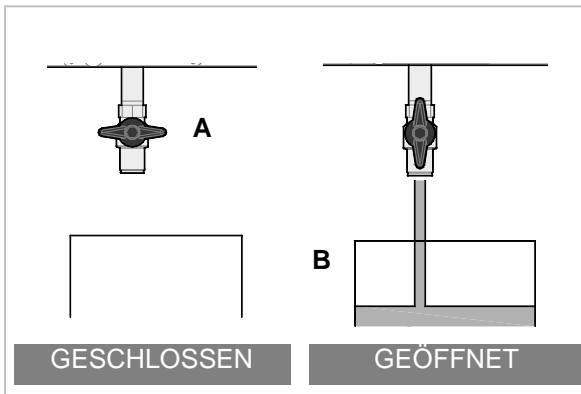
i Lassen Sie das Gerät vor dem Leeren des Beckens abkühlen, so dass das Öl kalt ist.

Folgen Sie zum Leeren des Beckens den folgenden Anweisungen:

- A. Öffnen Sie die Klappe
- B. Prüfen Sie, ob der Ölauffangbehälter (B) ordnungsgemäß unter dem Ablasshahn positioniert ist
- C. Öffnen Sie den Ablasshahn (A)
- D. Wenn der Ölauffangbehälter voll ist, den Ablasshahn (A) schließen
- E. Nehmen Sie den Ölauffangbehälter (B) heraus
- F. Schließen Sie die Klappe



i Entsorgen Sie das Öl unter Beachtung der im Verwendungsland geltenden Gesetze und Vorschriften.



5.5. Tipps zum Gebrauch

Längere Nichtbenutzung

Bleibt das Gerät für eine längere Zeit unbenutzt, gehen Sie wie folgt vor:

1. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung auszuschalten.
2. Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Bereiche sorgfältig.
3. Tragen Sie auf die Edelstahlflächen einen Film aus Vaselineöl auf.
4. Führen Sie alle Wartungsarbeiten durch;
5. Lassen Sie das Gerät unbedeckt und die Becken geöffnet.



Entleeren Sie nach Gebrauch stets das Becken.

Tipps zum normalen Gebrauch

Um einen ordnungsgemäßen Gebrauch des Gerätes zu gewährleisten, sollten Sie folgendes beachten:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör;
- Verwenden Sie die Frittierkörbe auf angemessene Weise;
- Prüfen Sie vor dem Füllen des Beckens, ob der Ablasshahn geschlossen ist;
- Vergewissern Sie sich, dass der Ölstand niemals unter das auf dem Becken markierte Minimum sinkt;
- Prüfen Sie vor dem Eintauchen des Frittierkorbes, ob das Frittieröl die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Tauchen Sie den Frittierkorb langsam ein, um eine übermäßige Schaumbildung zu vermeiden.
- Filtern Sie das Frittieröl häufig.
- Während der kurzen Pausenzeiten sollte die Temperatur verringert werden, um den Verbrauch zu reduzieren und die Alterung des Öls hinauszuzögern.

- Wir empfehlen, das Öl zu wechseln, wenn die Farbe zu dunkel wird oder wenn sich Rauch bei Temperaturen um 160 °C - 180 °C bildet. Ein altes Öl hat einen niedrigen Flammpunkt.
- Achten Sie besonders darauf, dass zu nasse Lebensmittel bzw. eine zu hohe Belastung das Öl plötzlich Kochen lassen können.



Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Öl im Becken. Dies kann zu irreparablen Schäden am Gerät führen. Beim Aufheizen der Fritteuse immer den Deckel entfernen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen. Deaktivieren Sie

insbesondere die Stromversorgung mit dem automatischen Trennschalter.

6.2. Ordentliche Wartung (Servicetechniker)

Die ordentliche Wartung besteht in der täglichen Reinigung aller Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Eine sorgfältige Wartung ermöglicht beste Leistungen, eine längere Lebensdauer des Geräts und eine ordnungsgemäße Funktion der Sicherheitseinrichtungen.

Keine direkten Wasserstrahlen oder Hochdruckreiniger auf das Gerät richten.

Verwenden Sie zur Reinigung des rostfreien Stahls keine Eisenwolle oder -bürsten, da diese Eisenpartikel zurücklassen können, die durch Oxidation zu Rostbildung führen.

Verwenden Sie zum Entfernen von angetrockneten Rückständen Spatel aus Holz oder Kunststoff oder weiche Scheuerschwämme.

Tragen Sie bei Zeiten langer Nichtbenutzung Vaselineöl auf alle Edelstahlflächen auf.



Verwenden Sie keine Reiniger, die gefährliche oder gesundheitsschädliche Stoffe enthalten (Lösungsmittel, Benzin usw.).

Am Ende des Arbeitstages sollten gereinigt werden:

- Das Becken
- Die Frittierkörbe und sonstiges Zubehör
- Das Gerät.

Lassen Sie **regelmäßig** die folgenden Wartungen durch spezialisiertes Personal ausführen:

- Prüfung der Elektroanlage auf Funktionsfähigkeit;
- Prüfung der Sicherheitsthermostaten auf Funktionsfähigkeit.

6.3. Reinigung des Beckens

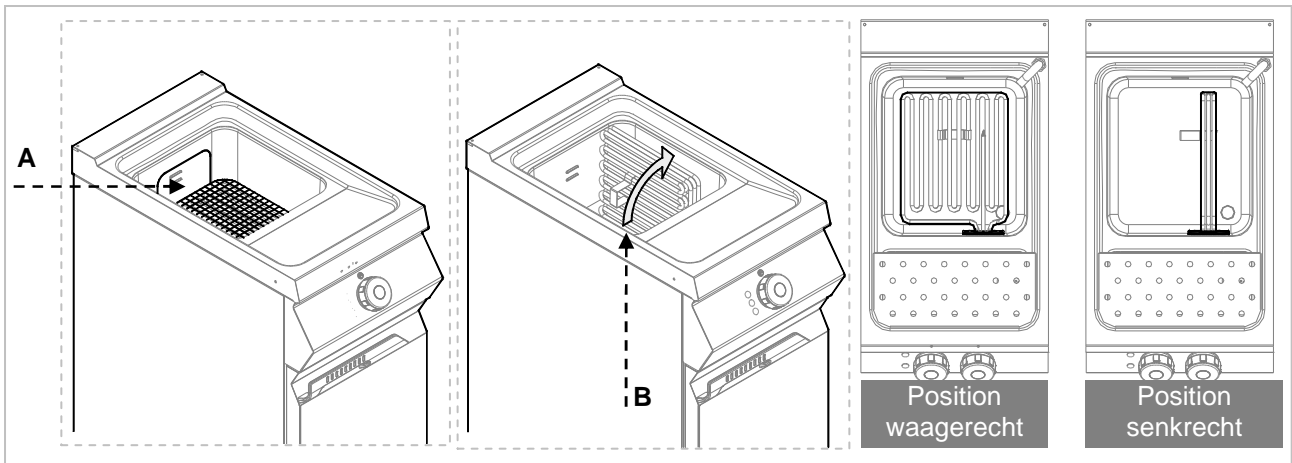
Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Betätigen Sie den Trennschalter, um die Stromversorgung abzuschalten.
- Lassen Sie das im Becken enthaltene Öl ablaufen und filtern Sie es.
- Entnehmen und reinigen Sie die Frittierkörbe und die Korbbalierung (A).
- Drehen Sie die Heizschlangen (B) in eine senkrechte Position.

- Reinigen Sie das Innere des Beckens mit einem für den Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel.
- Spülen Sie mit Wasser aus und entleeren Sie das Becken.
- Zum Entfernen der Reinigerückstände können Sie das Becken mit einem speziellen Produkt oder einer Lösung aus Wasser und Essig einsprühen.
- Spülen, entleeren und trocknen Sie das Becken.

➤ Reinigen Sie die Zubehörteile nach Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser. Es wird das Reinigen in einer Spülmaschine empfohlen.

➤ Drehen Sie die Heizschlangen (B) in die waagerechte Position (Arbeitsposition).



DE

7. DEFEKTE

Die folgenden Informationen dienen der Erkennung und Behebung eventueller Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten könnten. Einige dieser Probleme können

vom Benutzer gelöst werden, für alle anderen ist eine genaue Fachkenntnis erforderlich, sie dürfen daher ausschließlich durch qualifiziertes Personal behoben werden.

Problem	Ursachen	Lösungsmöglichkeiten
Die Heizschlangen werden nicht warm.	Nicht ordnungsgemäßer Elektroanschluss.	Elektrische Verbindungen überprüfen.
	Auslösung des Sicherheitsthermostaten.	Gerät zurücksetzen (siehe besonderes Kapitel).
	Heizschlangen-Umschalter defekt.	Umschalter austauschen. 🔧 Kundendienst hinzuziehen.

8. INSTALLATION

8.1. Verpackung und Auspacken

Beachten Sie beim Handling und bei der Installation die Herstellerinformationen, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der vorliegenden Anleitung angegeben sind.

Zum Heben und Transportieren des Produkts ist der Einsatz eines Gabelstaplers oder Hubwagens vorgesehen, wobei besonders auf die gleichmäßige Gewichtsverteilung zu achten ist, um die Gefahr des Umkippens zu vermeiden (vermeiden Sie übermäßige Neigungen!).



Achten Sie beim Einsetzen der Hebevorrichtung auf das Stromversorgungskabel, auf die Wasserzu- und -ablaufrohre und auf die Position der Standfüße.

Die Verpackung besteht aus Karton und der Holzpalette. Auf der Kartonverpackung ist eine Reihe von Symbolen aufgedruckt, die, entsprechend den internationalen Bestimmungen, auf die Vorschriften hinweisen, die beim Laden und Entladen, Transport und Lagerung der Geräte einzuhalten sind.



Prüfen Sie beim Empfang, dass die Verpackung vollständig ist und während des Transports nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Beschädigungen sind unverzüglich beim Transporteur zu beanstanden.

Packen Sie das Gerät sobald wie möglich aus, um zu prüfen, ob es unversehrt und unbeschädigt ist.

Ritzen Sie die Kartonverpackung nicht mit scharfen Schneidwerkzeugen ein. Dies kann zu Beschädigungen der darunter liegenden Edelstahlbleche führen.

Ziehen Sie die Kartonverpackung nach oben vom Gerät ab.

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Ausstattung des Geräts mit Ihrer Bestellung übereinstimmt.

Verständigen Sie im Fall von Unregelmäßigkeiten unverzüglich den Händler.



Lagern Sie das Verpackungsmaterial (Nylonbeutel, Styropor, Klammern ...) nicht in der Reichweite von Kindern!

Entfernen Sie den PVC-Schutzfilm von den Innen- und Außenwänden. Benutzen Sie hierfür möglichst keine Metallwerkzeuge.

DE

8.2. Installation (Servicetechniker)

Alle Installationsphasen sind von Beginn der Projektumsetzung an zu bedenken.

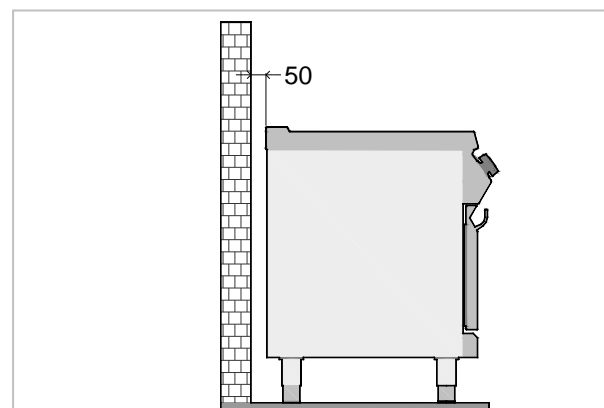
Der Aufstellungsort muss mit sämtlichen Versorgungsanschlüssen sowie dem Abfluss für Produktionsrückstände ausgerüstet und angemessen beleuchtet sein und über alle Hygiene- und sanitären Voraussetzungen entsprechend den geltenden Gesetzen verfügen.

Die Installation muss in einem Abstand von mindestens 5 cm von der Wand erfolgen, wenn diese nicht bis mindestens 150°C temperaturbeständig ist.

Richten Sie das Gerät durch Einstellen der einzelnen Standfüße horizontal aus.



Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, darf dieses nur in permanent belüfteten Räumen installiert und betrieben werden.



8.3. Anschluss an die Stromversorgung (Servicetechniker)

Der Anschluss ist durch autorisiertes und qualifiziertes Personal unter Beachtung der dafür geltenden Gesetze und unter der Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material auszuführen.

Dieses Gerät wird für eine der folgenden Spannungen (siehe beigelegte Tabelle) ausgeliefert:

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

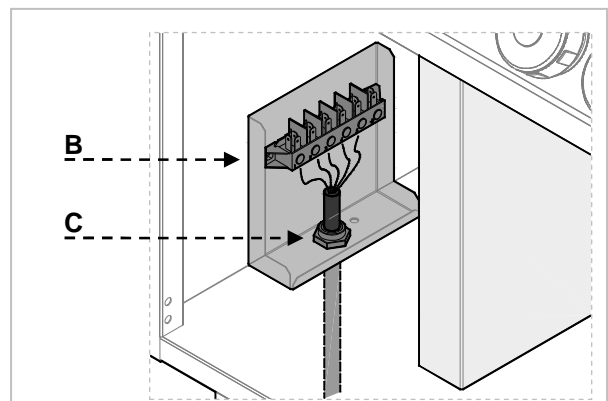
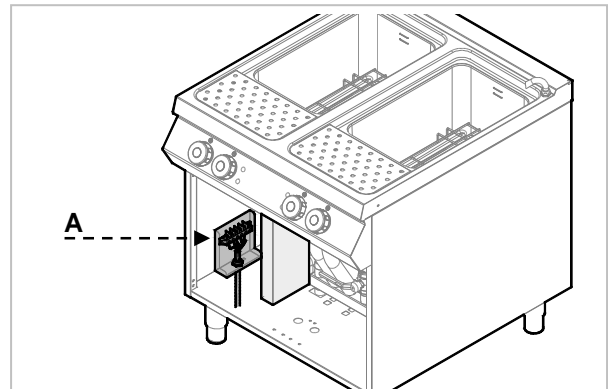


Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder von einem Fachmann ersetzt werden, um jede Gefahr zu verhindern.

Der richtige Querschnitt der Kabel ist den Anhängen zu entnehmen und durch eine Elektrofachkraft festzulegen.


Folgen Sie für einen ordnungsgemäßen Anschluss den Anweisungen.

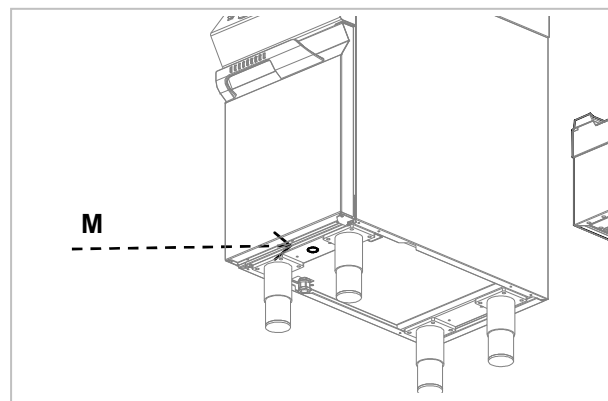
- Die Schutzabdeckung der Klemmleiste (A) entfernen.
- Schließen Sie den Trennschalter an der Klemmleiste (B) des Geräts an, wie in der Abbildung und im Schaltplan (siehe Anhänge) angegeben. Verwenden Sie Kabel vom Typ H07RN-F oder besser, die mindestens bis 80°C hitzebeständig sind.
- Ziehen Sie die Kabelklemme (C) fest.
- Die Abdeckung der Klemmleiste wieder aufsetzen.



Das Gerät ist mit Äquipotentialklemme (M) ausgestattet.

In Übereinstimmung mit der Klemme ist ein

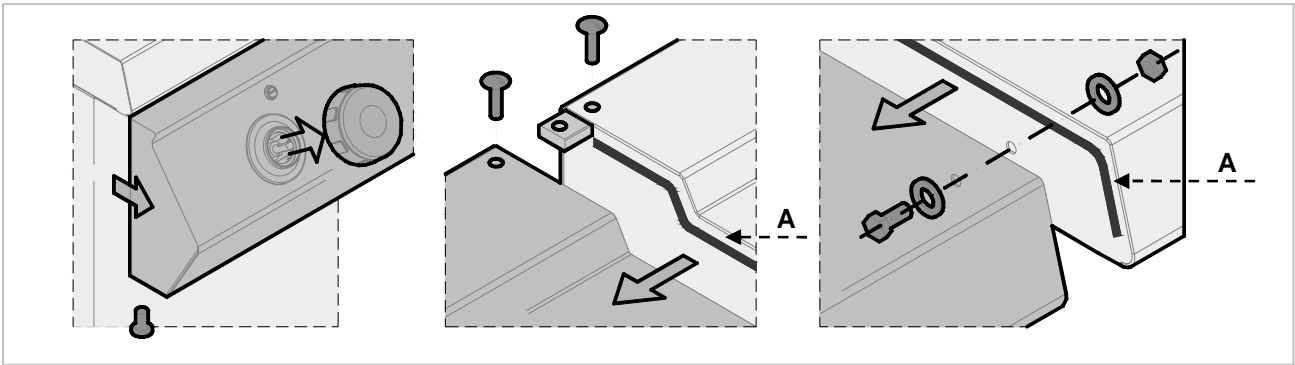
spezifisches Etikett vorgesehen: 



8.4. Montage der Geräte in Reihe

Um die Geräte in Reihe (Seite an Seite) zu montieren, gehen Sie wie angegeben vor.

1. Montieren Sie die Bedientafeln ab und entfernen Sie wenn nötig den Gussrahmen vom Kamin.
2. Verwenden Sie auf den aneinander stoßenden Seitenteilen Dichtband (A).
3. Schieben Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie horizontal aus (durch Einstellen der Standfüße).
4. Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.
5. Entfernen Sie überschüssiges Versiegelungsmittel.



8.5. Prüfung

Vor der Inbetriebnahme ist eine Prüfung der Anlage vorzunehmen, um die Betriebsbedingungen jedes einzelnen Bauteils zu beurteilen und eventuelle Unregelmäßigkeiten zu erkennen.

Führen Sie für die Prüfung folgende Kontrollen durch:

1. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der des Gerätes übereinstimmt.
2. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um die elektrische Verbindung zu prüfen.
3. Prüfen Sie, ob die Sicherheitsvorrichtungen einwandfrei funktionieren.


DE


9. EINSTELLUNGEN

Es sind keine besonderen Einstellungen am Gerät vorgesehen. Die einzigen Einstellungen werden


vom Benutzer während des normalen Gebrauchs vorgenommen.

10. ENTSORGUNG DES GERÄTS

 Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE), gekennzeichnet.

 Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, leisten Sie einen Beitrag zur Vorbeugung von möglichen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit.



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Geräten zugeführt werden muss.

Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung.

Weitere Informationen zu Behandlung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Abfallentsorgungsdienst oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

1. TABLE OF CONTENTS

1. TABLE OF CONTENTS	1
2. INDEX.....	2
3. SAFETY.....	3
4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS.....	4
4.1. General guidelines	4
4.2. Description of the appliance.....	4
4.3. Index plate.....	5
4.4. Exchange of components (service technician)	5
4.5. Elements and accessories	5
4.6. Protection devices	6
5. USE AND OPERATION	6
5.1. Description of the controls	6
5.2. Switch the appliance on and off	7
5.3. Filling up the container	7
5.4. Draining the container	8
5.5. Guidelines on how to use the appliance	8
6. CLEANING AND MAINTENANCE	9
6.1. Guidelines on cleaning and maintenance	9
6.2. Correct maintenance (service technician).....	9
6.3. Cleaning the container	9
7. TROUBLESHOOTING	10
8. INSTALLATION.....	11
8.1. Packaging and unpacking.....	11
8.2. Installation (service technician).....	11
8.3. Connection to the mains (service technician)	12
8.4. Installation of the appliance in a line	12
8.5. Check-up.....	13
9. SETTINGS.....	13
10. APPLIANCE DISPOSAL	13
ATTACHMENTS.....	I

2. INDEX

A

APPLIANCE DISPOSAL 13

C

Check-up 13

Cleaning the container 9

Connection to the mains 12

Correct maintenance 9

D

Description of the appliance 4

Description of the controls 6

E

Elements and accessories 5

Exchange of components 5

G

General guidelines 4

Guidelines on cleaning 9

Guidelines on how to use the appliance 8

Guidelines on regular use of the appliance 8

I

Index plate 5

Installation 11

Installation of the appliance in a line 12

L

Longer interval in the use of the appliance 8

M

Maintenance 9

P

Packaging 11

Protection devices 6

S

SAFETY 3

Switch the appliance on and off 7

T

TROUBLESHOOTING 10

U

Unpacking 11

3. SAFETY



Read carefully the guidelines and instructions in the instruction manual before you use the appliance.

The instruction manual contains general information on how to safely use and maintain the appliance. Retain the manual for future reference.



Electric installation conforms to CEI EN 60335-1 and 60335-2-37 regulation.



To prevent any hazard, the damaged mains power cable may be replaced by the manufacturer or service personnel only.

The manufacturer took extra care when designing and manufacturing to prevent any safety or health hazard to the personnel operating the appliance. Please read carefully the guidelines in the instruction manual and instructions placed directly onto the appliance. Above all, observe all the safety instructions.

Do not intervene in or remove the protective devices installed in the appliance. Non-compliance may lead to severe safety and health hazard against people. We recommend to perform a few tests to know the layout and main functions of the control panel, particularly those to switch the appliance on and off.

The appliance is intended only for the use it has been designed for and any other use is considered as the use not in compliance with the intended use.

The manufacturer is not liable for material damage or damage to person caused by misapplication or incorrect application of the appliance.

Any maintenance work that requires special technical licence or special skills may be performed by qualified personnel only.

To provide hygiene and protect foods from dirt, all the elements that have direct or indirect contact with the foods and all border areas must be thoroughly cleaned. Use only the cleaning agents intended for use in contact with food and avoid using flammable agents or harmful to health.

After each use of the appliance make sure that all the heating elements and control elements have been switched off and the cable unplugged.

In case of prolonged interval in using the appliance disconnect all power supply cables and thoroughly clean the inside and outside elements of the appliance.



In direct connection to the mains the safety switch should be supplied where wire joints dilation is large enough to secure disconnection in category III overvoltage, which is in accordance with the installation rules.



To avoid a risk of fire, check that the oil level is not below the minimum level marked in the container.



The oil change is recommended when its colour is dark or when the smoke occurs in the temperature 160 °C - 180 °C. The frequently used oil has low ignition temperature.



Remember that the food that is too moist, or the load that is too high may cause the oil to boil unexpectedly.



Use the oils or oil mixtures that are intended for use in deep fryers.



Pay extra attention to the floor around the appliance that may be slippery.



You must not clean the appliance with the direct stream of water.

4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

4.1. General guidelines

The manual has been edited by the manufacturer to provide the authorized personnel with the information necessary to work with the appliance. We recommend the intended readers to read the manual carefully and comply with the information. By reading the information contained in the manual, hazards against people health and safety may be prevented.

Retain the manual in an easily available place throughout the time of use of the appliance to have access and refer to the required information at any time.

Special symbols, described below, have been used to stress important information or draw attention to essential data: Caution - warning



Indicate important safety instructions. You should acquire the proper conduct to prevent hazard against people health and safety or not to cause any damage.

Important

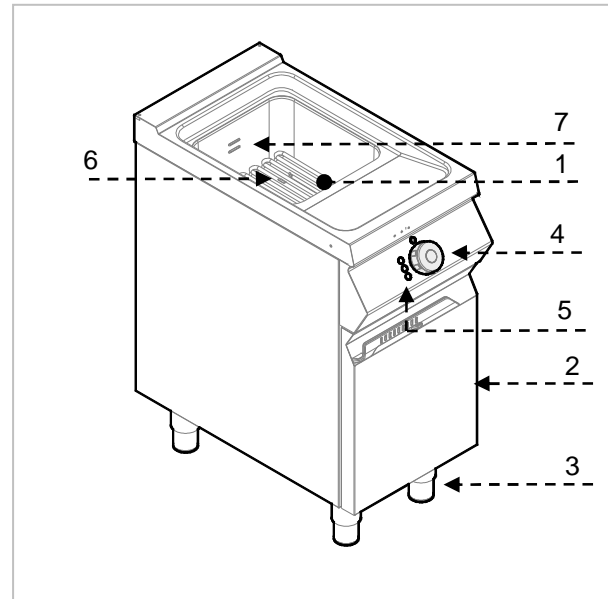


Indicate essentials technical data that you cannot ignore.

4.2. Description of the appliance

The appliance defined as the deep fryer has been designed and manufactured with the intended use to fry food in commercial food outlets. There is one or two-container option available depending on the need.

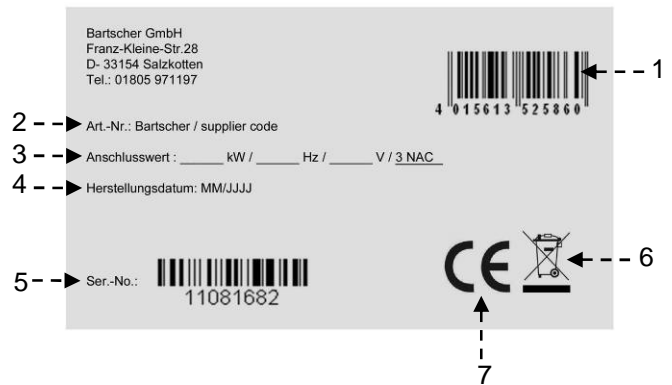
- 1) Container
- 2) Door
- 3) Height adjustable feet
- 4) Thermostat control knob to control oil temperature in the container
- 5) Controls
- 6) Heating coils: heating-up the oil in the container
- 7) Minimum and maximum oil levels in the container.



4.3. Index plate

The index plate indicated in the drawing is mounted directly onto the appliance. There are all guidelines and information on the plate required for safe use.

- 1) EAN-No.
- 2) Code-No. / Model-No.
- 3) Connection: power / supply frequency / supply voltage
- 4) Date of production
- 5) Serial-No.
- 6) WEEE symbol
- 7) CE-marking



4.4. Exchange of components (service technician)



Before exchange of the component switch on all the existing protection devices.



In particular, switch off the electric supply with the electrical potential switch. If necessary, exchange the used components to the original spare parts.

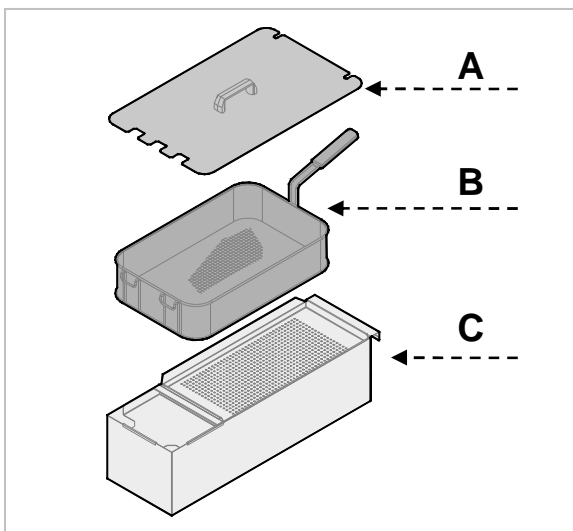


We are not liable for personal injury or damage to the components that arise due to application of other spare parts than original or intervention into the appliance without the manufacturer's consent that may have altered the safety requirements.

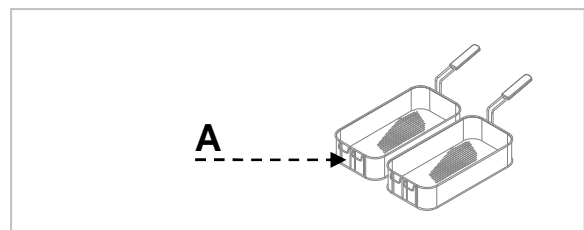
4.5. Elements and accessories

The appliance is delivered with the following elements:

- A. Lid.
- B. Frying basket.
- C. Oil container.



- A. Set – half capacity basket
- B. Set – full capacity basket

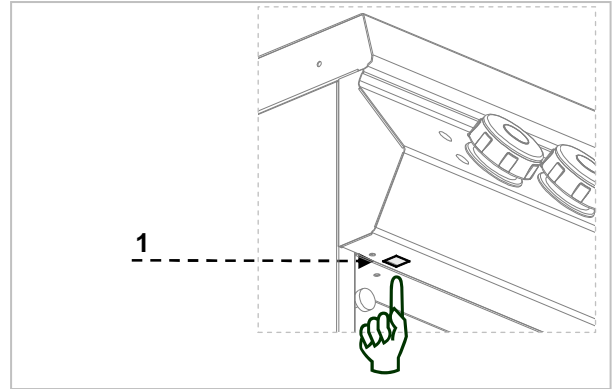


On order, we can provide the following accessories:

4.6. Protection devices

The appliance is equipped with the following protection system:

- 1. Safety thermostat:** it blocks the electric power supply in the case of over-heating. When the safety thermostat is on it is indicated by the red control light. The drawing shows the safety thermostats layout.



Check daily that the protection devices are mounted correctly and operational.

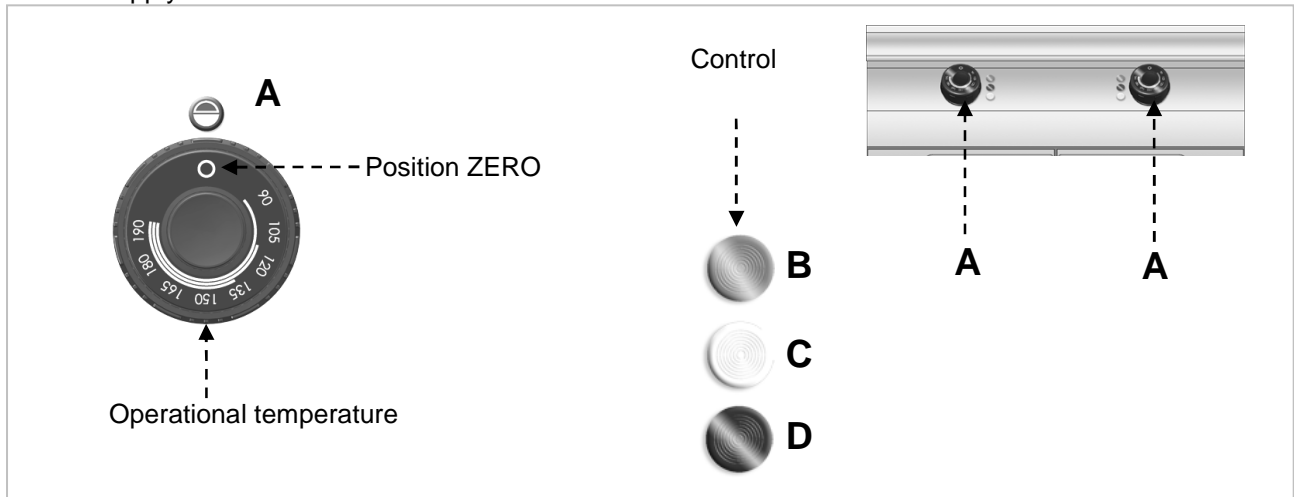
5. USE AND OPERATION

5.1. Description of the controls .

The elements controlling the essential functions are located on the control panel of the appliance.

- A) Temperature control:** to switch the heating coils on and off.
- B) Green control:** indicates the power supply on.

- C) White control:** indicates that the deep foyer is being heated.
- D) Red control:** indicates the safety thermostats on.



5.2. Switch the appliance on and off

ON

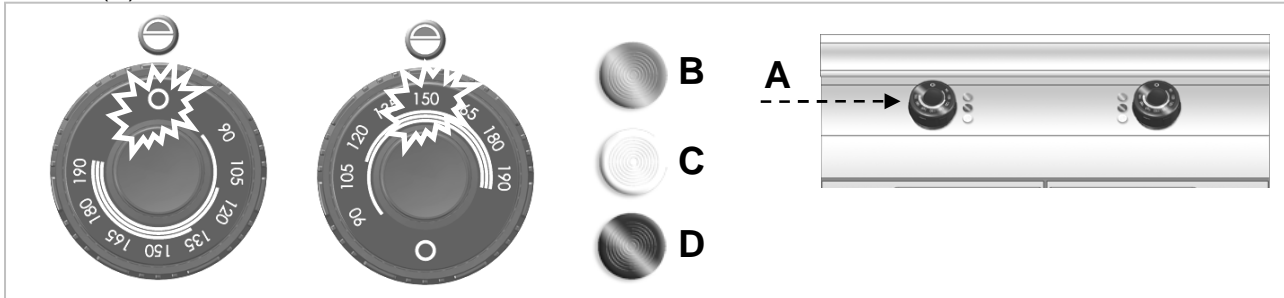
1. Start the automatic switch-off to turn on the electrical connection.
2. Fill up the container.
3. Set the **A** control at the desired position. The green control (**B**) is on. The white

control **C** indicates heating up the oil. When the oil reaches the required temperature the white control **C** is off.

OFF

1. To switch off the electric heating coils set the knob **A** at the **0** position. The control (**B**) is off.

2. Start the automatic switch-off to turn off the electrical connection.



GB

5.3. Filling up the container



Before filling up the container check that the outlet valve **A** is closed.



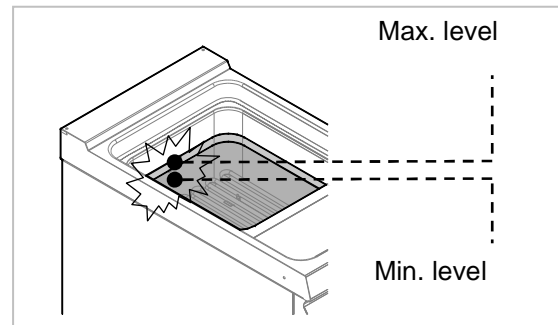
Avoid using the appliance with the container filled up with the oil below the marked minimum level.



We advise against the use of the appliance with the container filled up with the oil above the marked maximum level.



Never switch on the heating coils if there is no oil in the container. The appliance may be totally damaged.

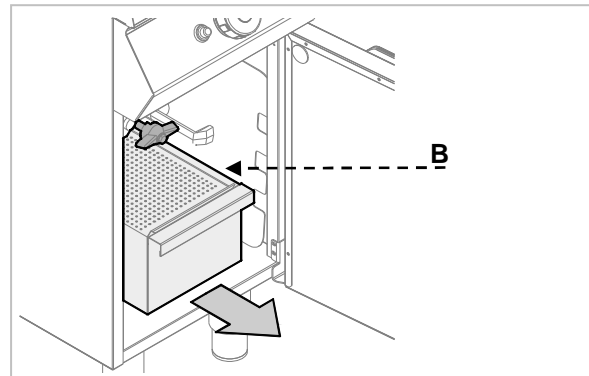
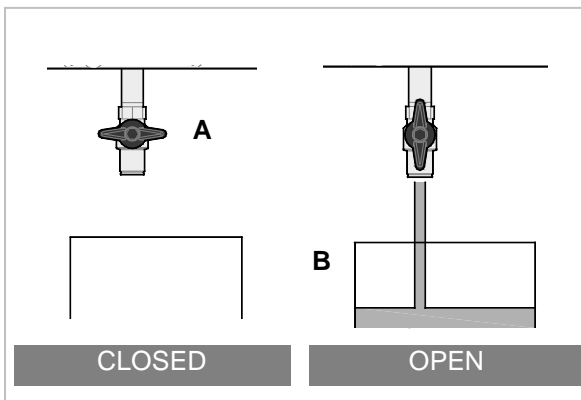


5.4. Draining the container

i Before draining the container, leave the appliance to cool down so that the oil is cold.

When draining the container follow the instructions below:

- A. Open the door
- B. Check that the oil container (B) is placed correctly under the outlet valve
- C. Open the outlet valve (A)
- D. Close the outlet valve (A) as soon as the oil container is full.
- E. Remove the oil container (B)
- F. Close the door.



i Dispose the oil in accordance with the regulations binding in the where the appliance is in use.

5.5. Guidelines on how to use the appliance

Longer interval in the use of the appliance

When you plan not to use the appliance for the prolonged time, follow the instructions below:

1. Turn on the automatic switch-off to disconnect from the mains.
2. Thoroughly clean the appliance and surrounding areas.
3. Apply the vaseline oil on the stainless steel surfaces.
4. Perform all maintenance works;
5. Do not cover the appliance and leave the container open.



When finished using the appliance, always empty the container.

Guidelines on regular use of the appliance

To ensure the correct use of the appliance, follow the guidelines below:

- Use exclusively the accessories provided by the manufacturer;
- Use the frying baskets in the correct way;
- Before filling up the container, check that the outlet valve is closed;
- Make sure that the oil level is not below the minimum level marked in the container;
- Before immersing the basket, check that the oil has reached the set temperature.
- Slowly immerse the basket to avoid excessive foam formation.
- Frequently filter the oil.
- During the short breaks lower the temperature to reduce the oil consumption and slow down ageing the oil.

- We recommend the change of oil when its colour is darker or when at the temperature 160 °C - 180 °C the smoke is forming. The old oil has a low ignition temperature.
- Remember that the foods that are too moist or the load that is too high may cause the oil to boil unexpectedly.



Never use the appliance without the oil in the container. It may cause total damage to the appliance.
When heating up the deep fryer, always remove the lid.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1. Guidelines on cleaning and maintenance



Before you start maintenance works, turn on all the mounted protective devices. In

particular, disconnect the electric power supply by means of the automatic switch-off.

6.2. Correct maintenance (service technician)

The correct maintenance covers everyday clearing of all the elements that are in contact with foods.

Careful maintenance ensures the best performance, longer life of the appliance and proper operation of the protective devices.

Never direct the water stream or high pressure jet towards the appliance.

To clean the stainless steel, do not use iron wool or iron brush as they may leave iron particles on the surface that form rust in result of oxidation.

Use the wooden or plastic spatula, or soft cleaning sponge to remove the dried remains.

In the case of prolonged intervals in the use of the appliance, apply the vaseline oil onto all the stainless steel surfaces.



Do not use any clearing agents that contain substances hazardous or harmful to health (solvents, petrol. etc.).

At the end of the working day clean:

- container
- frying baskets and other accessories
- appliance.

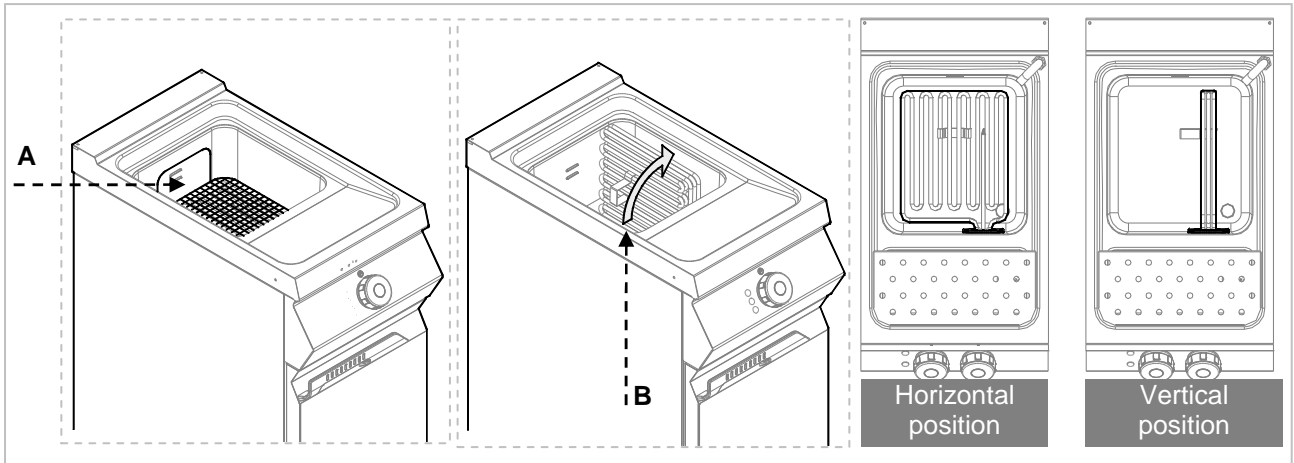
Regularly instruct the specialist personnel to perform the following maintenance works:

- check the electric installation;
- check the safety thermostats.

6.3. Cleaning the container

Follow the guidelines.

- Turn off the appliance and leave to cool down.
- Turn on the switch-off to disconnect from the electrical supply.
- Empty the container and filter the oil.
- Remove and clean the frying baskets and basket handles **(A)**.
- Place the heating coils **(B)** in the vertical position.
- Clean the container inside using the cleaning agent intended for contact with foods.
- Rinse off with water and empty the container.
- To remove the remaining cleaning agent the container can be sprinkled with a special agent or vinegar and water solution.
- Rinse off, empty and dry out the container.
- When finished using the appliance, clean the elements with a proper agent to solve the fat. We recommend to wash the accessories in the dishwasher.
- Place the heating coils **(B)** in the horizontal position (operating position).



7. TROUBLESHOOTING

GB

The information below is provided to recognize and repair any failures that may occur when operating the appliance. Some of the failures can

be repaired by the user, others require thorough specialist knowledge. Such problems may be solved exclusively by the qualified personnel.

Problem	Cause	Solution
The heating coils do not heat up.	The electrical connection is not correct.	Check the electrical connection.
	Safety thermostats are on.	Reset the appliance (see the special chapter).
	Damaged heating coils switch.	Change the switch. ✂ Inform the customer services.

8. INSTALLATION

8.1. Packaging and unpacking

During unloading and when installing the appliance follow the information from the manufacturer placed directly on the packaging and in this manual.

To lift and transport the product plan to use a fork lift or stacker, and pay attention to even weight distribution to avoid a risk of tilting of the packaging (avoid excessive incline!).



When using the lifting equipment pay attention to the mains cable, water supply and discharge pipes and feet position.

The packaging consists of the carton packaging and wooden pallet. There are symbols printed on the carton packaging that according to the international agreements inform about the regulations to follow when loading and unloading, transporting and storing the appliance.



When collecting the goods check if the packaging is complete and has not been damaged during transport.

Any damage should be immediately reported to the shipping company.

Unpack the appliance as soon as possible to check if the appliance is not damaged.

Do not use a sharp object to cut the carton box. It may damage the stainless steel inside the box.

Remove the carton packaging from bottom to top.

When unpacked check if the appliance is according to the order.

In case of any difference inform the sales agent immediately.



Do not store the packaging materials (nylon bags, polystyrene foam, clips ...) in the reach of children!

Remove the protective PVC layer from the out and inner surfaces. If possible, do not use any metal tools.

GB

8.2. Installation (service technician)

All the stages of the installation must be carefully planned.

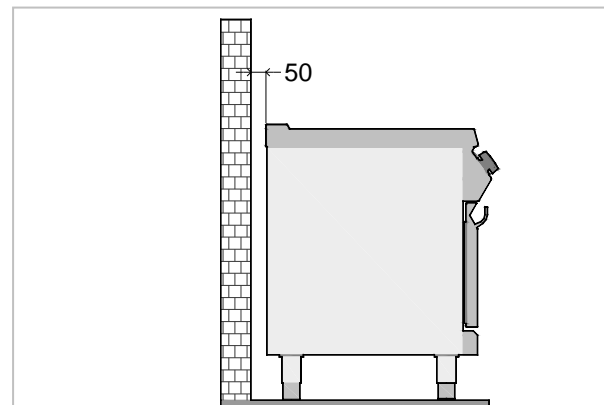
The location should be equipped with all supply connections and production waste outlet. The location should also be properly lit and comply with all hygiene and sanitary requirements according to the binding regulations.

The appliance should be installed with the minimum 5 cm clearance from the wall, if the wall is not resistant to the minimum temperature of 150°C.

Locate the appliance in the horizontal position by adjusting the single feet.



To ensure the correct operation of the appliance, the appliance must be installed and operated in the thoroughly ventilated room only.



8.3. Connection to the mains (service technician)

The appliance may be connected to the mains exclusively by the authorized and qualified personnel and when the binding regulations are observed and when the proper material is used in accordance to the regulations.

The appliance is built to use the following power (see the attached table):

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

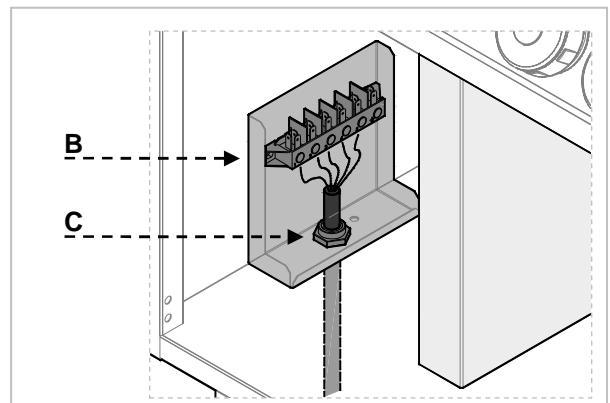
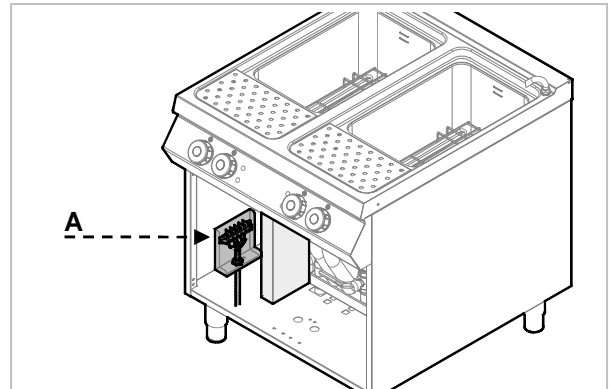


To prevent any risks the damaged supply cable may be exchanged only by the manufacturer or expert.

The correct cross section of the cable is presented in the attachments and should be decided by the electrician.

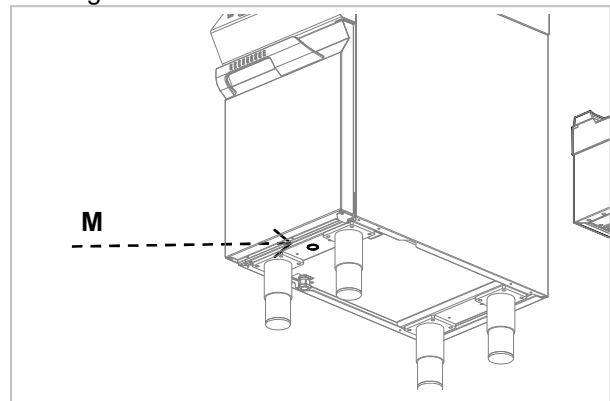
To correctly connect the appliance, follow the following guidelines.

- Remove the cover from term block (A).
- Connect the switch-off to the term block (B) of the appliance, as shown in the drawing and block diagram (see the attachment). Preferably use cable H07RN-F type or better, which is resistant to high temperature min. up to 80°C.
- Tighten the cable endings (C).
- Place the cover on the term.



The appliance is equipped with the equipotential clamp (M).

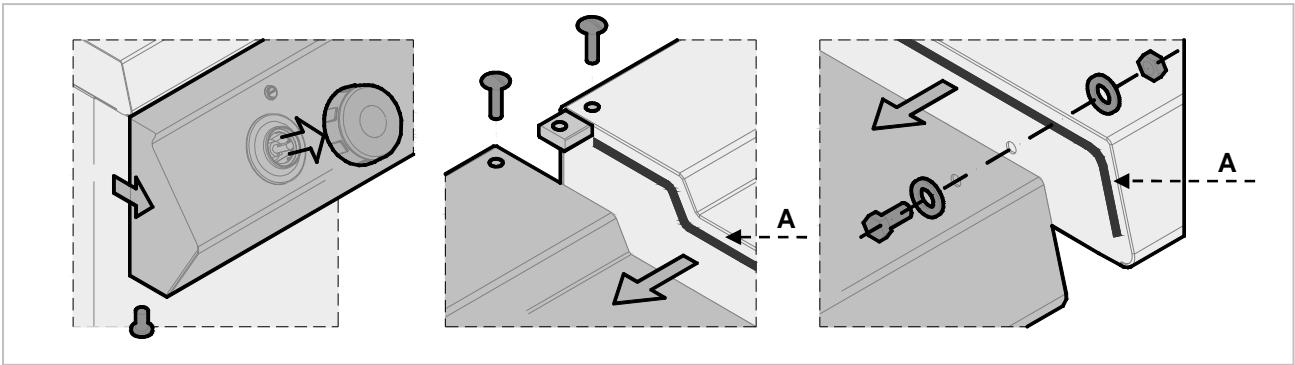
Respectively to the clamp used a special sticker is envisaged:



8.4. Installation of the appliance in a line

To fix the appliance in a line (neighbouring) follow the steps:

1. Dismantle the control panel, and remove the cast iron frame from the chimney if necessary.
2. Apply the sealing tape (A) onto the joining sides.
3. Place the appliances next to each other and in a horizontal position (by adjusting the feet).
4. Connect the appliances with the joining elements.
5. Remove the excess of the sealant.



8.5. Check-up

Before starting the appliance the installation check-up should be run to evaluate the working conditions of every single component and recognize any errors.

It is recommended to run the following check-ups:


1. Check that the energy supply voltage is the same as of the appliance voltage.
2. Turn on the automatic switch-off to check the electrical connections.
3. Check that the protection devices work correctly.

GB

9. SETTINGS

There are no special default settings of the appliance. The only settings are those set up by the user while using the appliance.

10. APPLIANCE DISPOSAL

 The appliance is marked in conformity with the European Directive 2002/96/EG WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



By disposing the appliance in accordance with the regulations the user contributes towards prevention of adverse effects on environment and health.



The symbol on the product or attached manual indicates that the product cannot

be considered as ordinary household waste and should be transferred to a special collection point for electrical and electronic appliances for recycling.

Local waste management regulations should be observed.

Further information on procedure, reusing and recycling of the product is available in local offices, waste management unit or with the product sales agent.

1. SOMMAIRE

1. SOMMAIRE	1
2. INDEX.....	2
3. SÉCURITÉ.....	3
4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	4
4.1. Recommandations générales	4
4.2. Description de l'appareil	4
4.3. Plaque signalétique	5
4.4. Remplacement des composants (technicien de service).....	5
4.5. Équipement et accessoires	5
4.6. Dispositif de sécurité	6
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT.....	6
5.1. Description de la commande.....	6
5.2. Mise en marche et arrêt de l'appareil	7
5.3. Remplissage du bac.....	7
5.4. Vidange du bac	8
5.5. Conseils d'utilisation de l'appareil	8
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	9
6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien	9
6.2. Maintenance appropriée (technicien de service)	9
6.3. Nettoyage du bac	9
7. DÉFAILLANCES.....	10
8. INSTALLATION	11
8.1. Emballage et déemballage.....	11
8.2. Installation (technicien de service)	11
8.3. Branchement à l'alimentation électrique (technicien de service)	12
8.4. Montage de l'appareil en série.....	12
8.5. Contrôle.....	13
9. RÉGLAGES	13
10. VALORISATION DE L'APPAREIL	13
ANNEXES.....	I

2. INDEX

B

Branchement à l'alimentation électrique 12

C

Conseils d'utilisation de l'appareil 8

Conseils d'utilisation normale de l'appareil 8

Conseils de nettoyage 9

Contrôle 13

D

D'entretien 9

DÉFAILLANCES 10

Description de l'appareil 4

Description de la commande 6

Déballage 11

Dispositif de sécurité 5

E

Emballage 11

Équipement et accessoires 5

I

Installation 11

M

Maintenance appropriée 9

Mise en marche et arrêt de l'appareil 7

Montage de l'appareil en série 12

N

Nettoyage du bac 9

Non-utilisation prolongée de l'appareil 8

P

Plaque signalétique 5

R

Recommandations générales 4

Remplacement des composants 5

S

SÉCURITÉ 3

V

VALORISATION DE L'APPAREIL 13

3. SÉCURITÉ



Avant l'utilisation de l'appareil, lire attentivement les recommandations et les avertissements contenus dans le présent manuel.

Le manuel comprend les informations essentielles relatives à la sécurité d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver le manuel pour le consulter en cas de besoin.



L'installation électrique est réalisée conformément aux normes CEI EN **60335-1** et **60335-2-37**.



Afin d'éviter tout danger, seul le fabricant ou un spécialiste peuvent remplacer le câble de raccordement endommagé.

Le fabricant a apporté le plus grand soin à la conception et à la fabrication du produit, afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé des personnes lors de l'exploitation de l'appareil.

Lire attentivement les recommandations comprises dans le présent manuel et les indications placées directement sur l'appareil. Suivre notamment toutes les consignes de sécurité.

Ne pas intervenir sur les dispositifs de sécurité installés ni ne les retirer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé.

Il est recommandé de réaliser quelques essais afin de connaître la disposition et les fonctions principales des éléments de commande, notamment ceux qui servent à allumer et éteindre l'appareil.

L'appareil est conçu pour être utilisé selon sa destination prévue ; un tout autre usage est considéré comme une utilisation non conforme.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages matériels ou aux personnes causés par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.

Seul un personnel qualifié est autorisé à réaliser les travaux d'entretien qui nécessitent des qualifications techniques définies ou des capacités spécialisées.

Pour garantir l'hygiène et protéger les produits alimentaires contre la contamination, tous les éléments en contact direct ou indirect avec les produits alimentaires et toutes les zones contiguës doivent être soigneusement nettoyés.

Pour ce faire, utiliser uniquement des produits de nettoyage destinés au contact avec les produits alimentaires et éviter l'utilisation de produits inflammables ou nuisibles à la santé.

Après chaque utilisation, s'assurer que tous les brûleurs et tous les éléments de commande sont éteints et les câbles d'alimentation débranchés.

En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, débrancher tous les câbles d'alimentation et nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.



Pour raccorder l'appareil directement au réseau d'électricité, monter un disjoncteur de sécurité dont la distance d'ouverture des contacts est assez grande pour permettre la disjonction dans les conditions de la catégorie de surtension III, ce qui est conforme aux normes d'installation.



Afin d'éviter le risque d'incendie, veiller à ce que le niveau d'huile ne descende pas sous le niveau minimal indiqué sur le bac.



Il est conseillé de remplacer l'huile lorsque sa couleur devient foncée ou lorsque, à la température de 160 °C - 180 °C, de la fumée se dégage. Une huile utilisée souvent possède un point d'éclair bas.



À noter que les produits alimentaires trop humides ou une charge trop grande peuvent entraîner une ébullition brusque de l'huile.



Utiliser des huiles ou des mélanges d'huiles destinées à être utilisés dans les friteuses.



Faire particulièrement attention au sol autour de l'appareil : le sol peut être glissant.



Ne pas nettoyer l'appareil directement sous un jet d'eau.

4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

4.1. Recommandations générales

Le présent manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir au personnel agréé les informations nécessaires à l'exploitation de l'appareil.

Il est recommandé de lire attentivement ces informations et de les suivre.

Prendre connaissance des informations comprises dans le présent document permet d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver le présent manuel tout au long de la période d'utilisation de l'appareil, le garder dans un endroit facilement accessible permettant de consulter le manuel rapidement.

Pour souligner les informations importantes ou attirer l'attention sur les données cruciales, des symboles spéciaux ont été utilisés. Leur signification est présentée ci-dessous : **Attention - avertissement**



Indique des consignes de sécurité importantes. Suivre les procédures correctes afin d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes ainsi que les dommages matériels.

Important

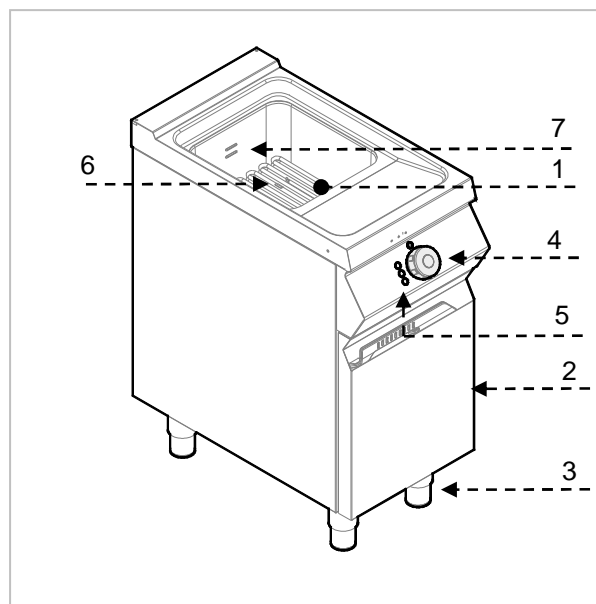


Indique les informations techniques importantes qui ne peuvent être négligées.

4.2. Description de l'appareil

L'appareil défini comme friteuse est conçu et fabriqué pour frire les produits alimentaires dans des établissements gastronomiques professionnels. En fonction des besoins, deux versions sont disponibles : avec un bac ou avec deux bacs.

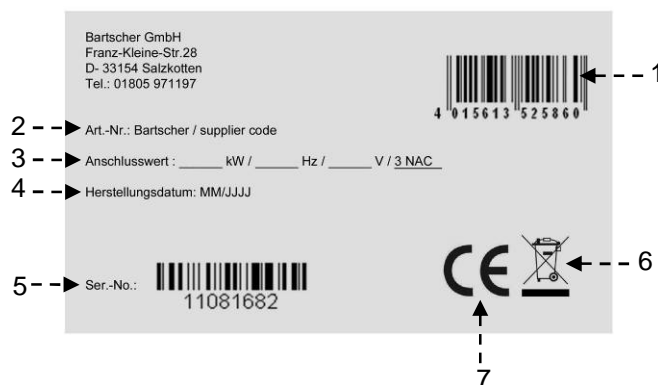
- 1) Bac
- 2) Porte
- 3) Pieds réglables en hauteur
- 4) Bouton de réglage du thermostat : il règle la température de l'huile dans le bac
- 5) Témoins
- 6) Serpentins de chauffage : chauffage de l'huile dans le bac
- 7) Niveau maximal et minimal de remplissage du bac d'huile



4.3. Plaque signalétique

La plaque signalétique présentée sur le dessin est fixée directement sur l'appareil. Sur la plaque signalétique sont indiquées toutes les consignes et informations nécessaires pour la sécurité d'exploitation.

- 1) EAN-Numéro
- 2) Code-No. / No. du modèle
- 3) Alimentation électrique: Puissance / Fréquence / Tension d'alimentation
- 4) Date de fabrication
- 5) Numéro de série
- 6) Symbole DEEE
- 7) Marquage CE



4.4. Remplacement des composants (technicien de service)



Avant de remplacer un composant, enclencher tous les dispositifs de sécurité.



Éteindre notamment l'alimentation électrique à l'aide du sectionneur des potentiels. Remplacer les composants usés par des pièces de rechange originales, le cas échéant.

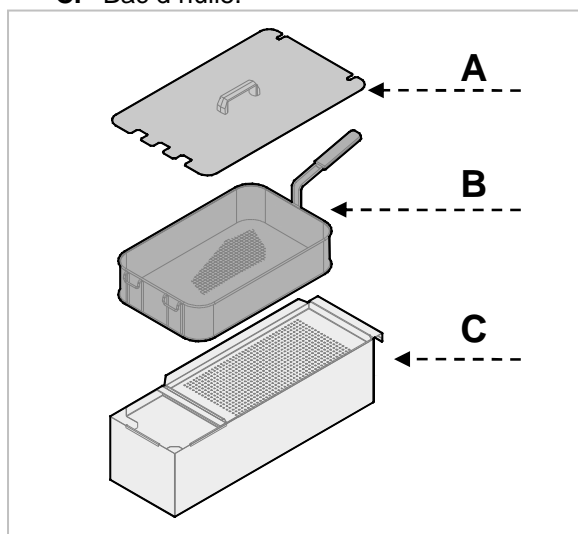


Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux composants, dus à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à l'intervention sur l'appareil sans l'autorisation du fabricant, qui ont pu modifier les exigences de sécurité.

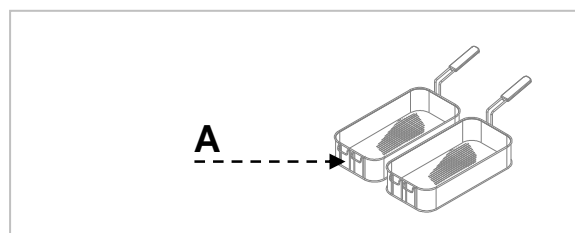
4.5. Équipement et accessoires

L'appareil est livré avec l'équipement suivant :

- A. Couvercle.
- B. Panier à frire.
- C. Bac d'huile.



- A. Ensemble – panier à mi-capacité
- B. Ensemble – panier à pleine capacité

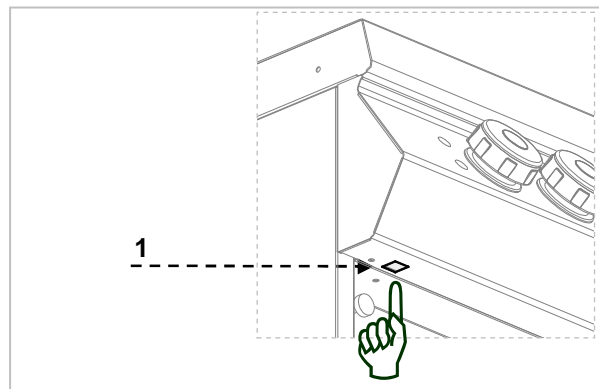


Sur commande, il est possible d'équiper l'appareil avec les accessoires suivants :

4.6. Dispositif de sécurité

L'appareil dispose du dispositif de sécurité suivant :

1. **Thermostat de sécurité** : bloque l'alimentation électrique en cas de surchauffe. L'enclenchement du thermostat de sécurité est signalé par le témoin de contrôle rouge. Le dessin présente la disposition des thermostats de sécurité.



Vérifier chaque jour que les dispositifs de sécurité sont bien installés et fonctionnent correctement.

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

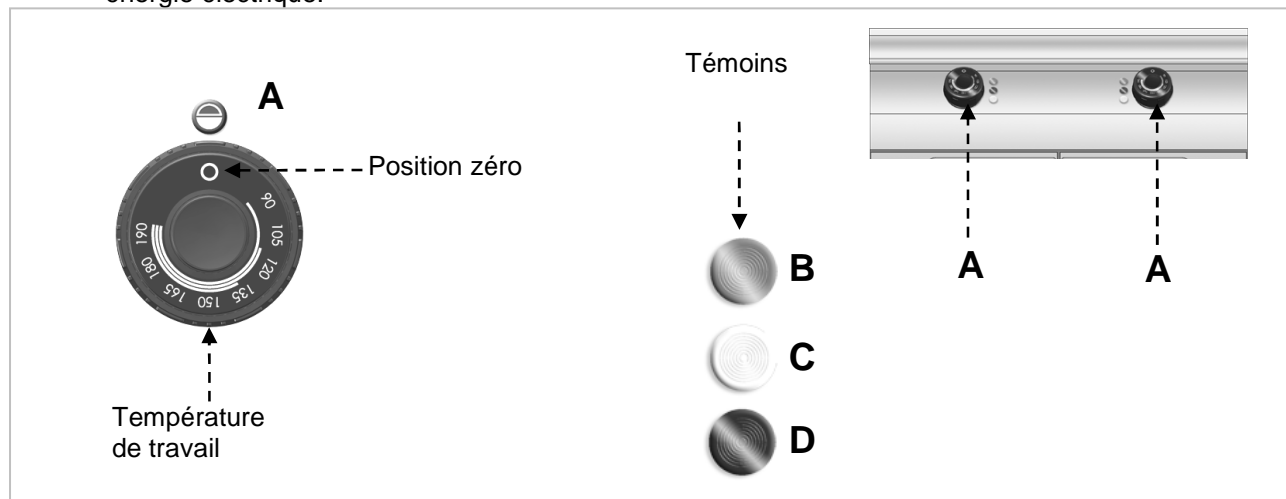
5.1. Description de la commande.

Les éléments de commande pour les fonctions les plus importantes se trouvent sur le panneau de commande de l'appareil.

- A) **Régulateur de température** : pour allumer et éteindre les serpentins de chauffage
- B) **Témoin vert** : il indique l'alimentation en énergie électrique.

C) **Témoin blanc** : il indique que la friteuse se chauffe.

D) **Témoin rouge** : il indique l'enclenchement des thermostats de sécurité.



5.2. Mise en marche et arrêt de l'appareil

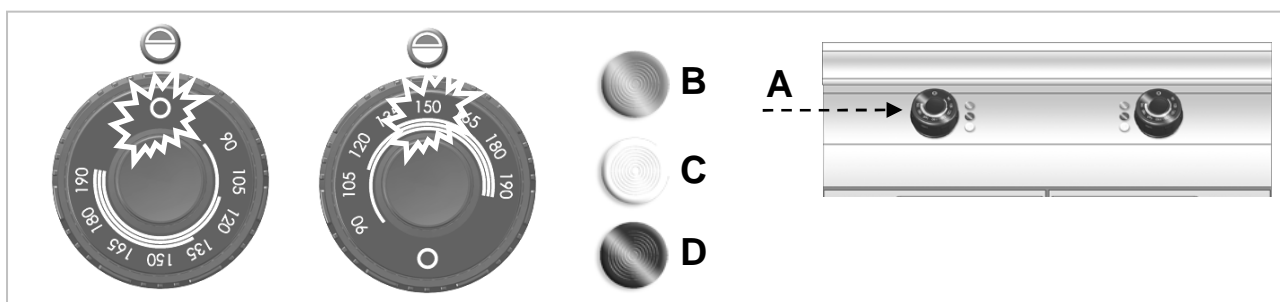
MISE EN MARCHÉ

1. Enclencher le sectionneur automatique pour assurer le raccordement à l'alimentation électrique.
2. Remplir le bac.
3. Positionner le bouton **A** sur la position voulue. Le témoin vert (**B**) s'allume. Le

témoin blanc **C**, indiquant le réchauffement de l'huile, s'allume. Lorsque l'huile atteint la température voulue, le témoin **C** s'éteint.

ARRÊT

1. Pour éteindre les serpentins de chauffage électriques, positionner le bouton **A** sur la position **0**. Le témoin (**B**) s'éteint.
2. Enclencher le sectionneur automatique pour éteindre le raccordement à l'alimentation électrique.



FR

5.3. Remplissage du bac



Avant de remplir le bac, vérifier que le robinet de vidange **A** est fermé.



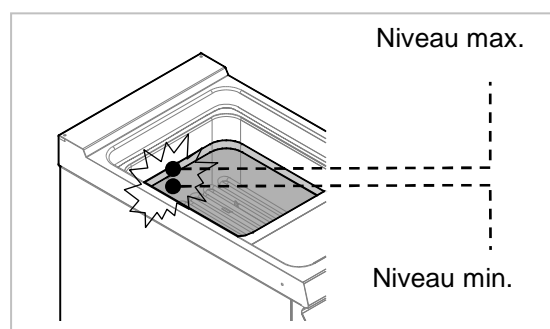
Éviter d'utiliser l'appareil si le bac n'est pas rempli d'huile au moins au niveau minimal indiqué.



Il est déconseillé d'utiliser l'appareil si le bac est rempli d'huile au-dessus du niveau maximal indiqué.



Ne jamais allumer les serpentins chauffants si le bac est vide : cela peut entraîner l'endommagement de l'appareil entier.

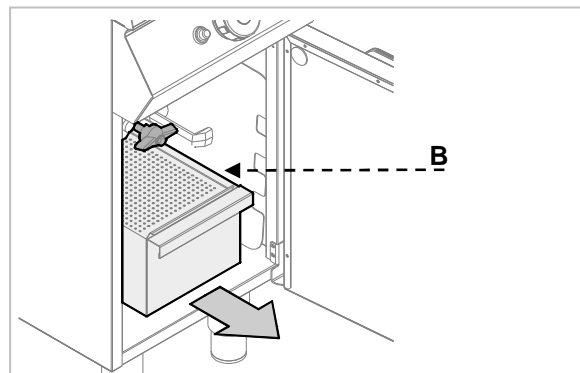
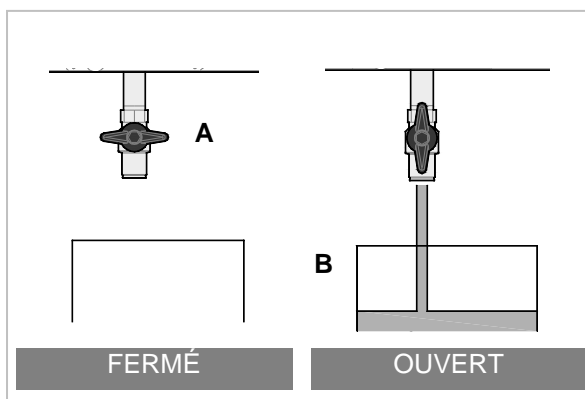


5.4. Vidange du bac

i Avant de vider le bac, le laisser refroidir jusqu'à ce que l'huile soit froide.

Lors de la vidange, suivre les instructions ci-dessous :

- A. Ouvrir la porte
- B. Vérifier que le bac d'huile (B) est placé correctement sous le robinet de vidange
- C. Ouvrir le robinet de vidange (A)
- D. Lorsque le bac est plein, fermer le robinet de vidange (A)
- E. Retirer le bac d'huile (B)
- F. Fermer la porte



i Éliminer l'huile conformément aux règles en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

5.5. Conseils d'utilisation de l'appareil

Non-utilisation prolongée de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, suivre les procédures suivantes :

1. Enclencher le sectionneur automatique pour éteindre l'alimentation en énergie électrique.
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones à proximité.
3. Appliquer de l'huile de vaseline sur les surfaces en acier inoxydable.
4. Réaliser tous les travaux d'entretien ;
5. Ne pas couvrir l'appareil et laisser le bac ouvert.



Après chaque utilisation de l'appareil, vider le bac.

Conseils d'utilisation normale de l'appareil

Pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre les conseils suivants :

- Utiliser uniquement les accessoires indiqués par le fabricant ;
- Utiliser les paniers à frire d'une manière correcte ;
- Avant de remplir le bac, vérifier que le robinet de vidange est fermé ;
- S'assurer que le niveau d'huile n'est pas descendu sous le niveau minimal indiqué sur le bac ;
- Avant de plonger le panier à frire, vérifier que l'huile a atteint la température réglée.
- Plonger le panier lentement pour éviter la formation excessive de mousse.
- Filtrer souvent l'huile.
- Lors de courtes périodes d'arrêt, baisser la température pour réduire la consommation et retarder l'usure de l'huile.

- Il est conseillé de remplacer l'huile lorsque sa couleur devient foncée ou lorsque, à la température de 160 °C - 180 °C, de la fumée se dégage. Une huile usée possède un point d'éclair bas.
- À noter que les produits alimentaires trop humides ou une charge trop grande peuvent entraîner une ébullition brusque de l'huile.



Ne jamais utiliser l'appareil si le bac est vide. Cela peut entraîner l'endommagement de l'appareil entier.
Lors du réchauffement de la friteuse, toujours retirer le couvercle.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien



Avant de commencer les travaux de maintenance, allumer tous les dispositifs de sécurité installés. Éteindre notamment

l'alimentation en énergie électrique à l'aide du sectionneur automatique.

6.2. Maintenance appropriée (technicien de service)

La maintenance appropriée comprend le nettoyage quotidien de tous les éléments qui sont en contact avec les produits alimentaires.

Un entretien soigneux assure la meilleure performance, une durée de vie plus longue et un fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

Ne jamais laver l'appareil au jet d'eau ou au jet d'eau sous pression.

Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ne pas utiliser de la paille de fer ni de brosse en fer, car elles peuvent laisser sur la surface de l'appareil des particules de fer qui, suite à l'oxydation, entraînent la formation de rouille.

Pour retirer les résidus séchés, utiliser un racloir en bois ou en plastique ou bien une éponge de nettoyage souple.

En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, appliquer sur toutes les surfaces en acier inoxydable de l'huile de vaseline.



Ne pas utiliser des produits de nettoyage qui pourraient contenir des substances dangereuses ou nuisibles à la santé (solvants, essence, etc.).

En fin du jour de travail nettoyer :

- le bac
- les paniers à frire et les autres accessoires
- l'appareil.

Faire effectuer **régulièrement** par un personnel spécialisé les travaux de maintenance suivants :

- contrôle du fonctionnement de l'installation électrique ;
- contrôle du fonctionnement des thermostats de sécurité.

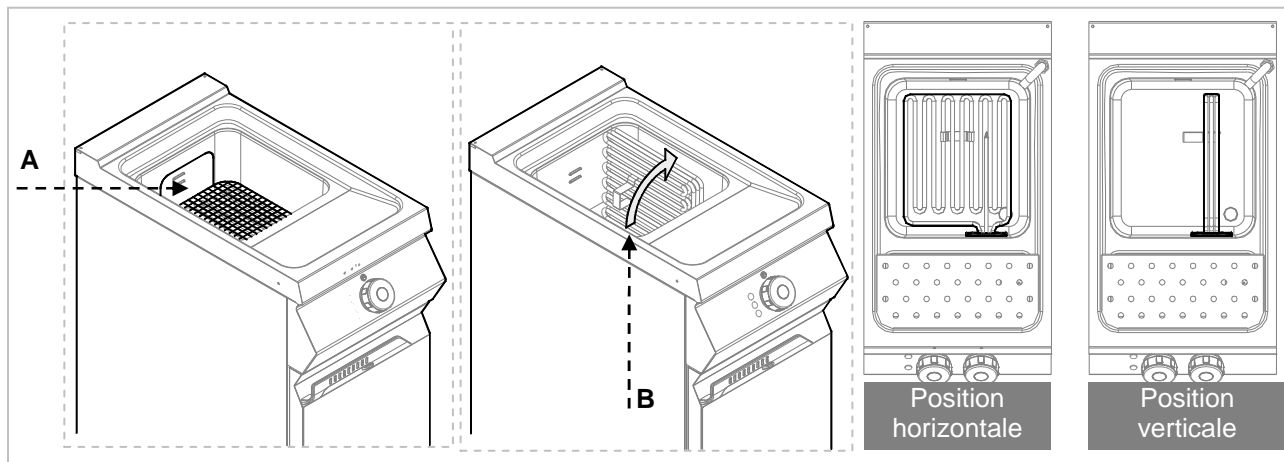
6.3. Nettoyage du bac

Suivre la procédure décrite ci-dessous :

- Éteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- Enclencher le sectionneur pour éteindre l'alimentation électrique.
- Vider le bac d'huile et ensuite, filtrer l'huile.
- Retirer et laver les paniers à frire et leurs poignées (A).
- Placer les serpentins de chauffage (B) en position verticale.
- Laver l'intérieur du bac en utilisant un produit de nettoyage destiné au contact avec les produits alimentaires.
- Rincer à l'eau et vider le bac.

- Pour éliminer les résidus du produit de nettoyage, pulvériser un produit spécial dans le bac ou un mélange d'eau et de vinaigre.
- Rincer, vider et sécher le bac.

- Après l'utilisation de l'appareil, laver l'équipement en utilisant un produit pour dissoudre les graisses. Il est conseillé de laver les accessoires dans un lave-vaisselle.
- Placer les serpentins de chauffage (B) en position horizontale (position de travail).



FR

7. DÉFAILLANCES

Les informations ci-dessous permettent de reconnaître et d'éliminer les défauts de fonctionnement éventuels qui peuvent apparaître lors de l'utilisation de l'appareil. Certaines de ces

défaillances peuvent être éliminées par l'utilisateur lui-même, les autres exigent un savoir spécialisé. Seul un personnel qualifié peut éliminer ce type de défauts.

Problème	Cause	Solution
Les serpentins de chauffage ne chauffent pas.	Le raccordement électrique n'est pas correct.	Vérifier les raccordements électriques.
	Les thermostats de sécurité se sont mis en marche.	Réinitialiser l'appareil (voir le chapitre spécial).
	Interrupteur des serpentins de chauffage endommagé.	Remplacer l'interrupteur. ✂ Informer le service clientèle.

8. INSTALLATION

8.1. Emballage et déemballage

Lors du déchargement et de l'installation de l'appareil suivre les informations fournies par le fabricant et celles qui se trouvent directement sur l'emballage et dans le présent manuel.

Pour soulever et transporter l'appareil, utiliser un chariot de manutention ou élévateur ; veiller à disposer les charge d'une manière uniforme pour éviter le risque de basculement des emballages (éviter des basculements excessifs !).



Lors de l'utilisation du chariot élévateur, faire attention aux câbles d'alimentation, aux tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau et à la position des pieds.

L'emballage est constitué d'un carton et d'une palette en bois. Sur l'emballage en carton, une série de symboles est imprimée qui, conformément aux lois internationales, indiquent les normes qui doivent être respectées lors du chargement et du déchargement ainsi que lors du transport et du stockage de l'appareil.



8.2. Installation (technicien de service)

Toutes les étapes de l'installation doivent être bien analysées.

L'emplacement de l'appareil doit disposer de tous les raccordements d'alimentation et d'une évacuation pour les résidus de production. L'emplacement de l'appareil doit être également bien éclairé et respecter toutes les exigences d'hygiène et sanitaires conformément aux normes en vigueur.

Installer l'appareil à une distance minimale de 5 cm de la paroi, si la paroi n'est pas résistante à une température minimale de 150°C.

Placer l'appareil en position horizontale en réglant la hauteur des pieds.

Lors de la réception de la marchandise, vérifier si l'emballage est complet et s'il n'a pas subi de dommages lors du transport.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés à la société de transport. Déemballer l'appareil le plus vite possible pour vérifier s'il n'est pas endommagé.

Ne pas découper l'emballage en carton à l'aide d'un outil tranchant. Cela peut endommager la tôle inox se trouvant à l'intérieur.

Retirer l'emballage en carton en le tirant vers le haut.

Une fois l'appareil déemballé, vérifier si le contenu est conforme à la commande.

En cas de non-conformité, contacter immédiatement le distributeur.

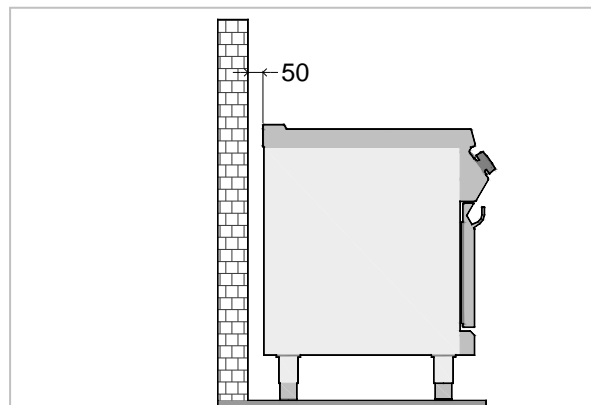


Ne pas conserver les emballages (sachets nylon, polystyrène, attaches ...) à la portée des enfants.

Retirer la couche de protection en PVC des surfaces intérieures et extérieures. Si cela est possible, n'utiliser aucun outil en métal pour le faire.



Pour garantir un fonctionnement correct de l'appareil, il peut être installé et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée.



8.3. Branchement à l'alimentation électrique (technicien de service)

Seul un personnel agréé et qualifié peut procéder au branchement de l'appareil à l'alimentation électrique, tout en respectant les lois en vigueur et en utilisant un matériel adapté et conforme aux normes.

L'appareil est adapté à la tension suivante (voir le tableau joint) :

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

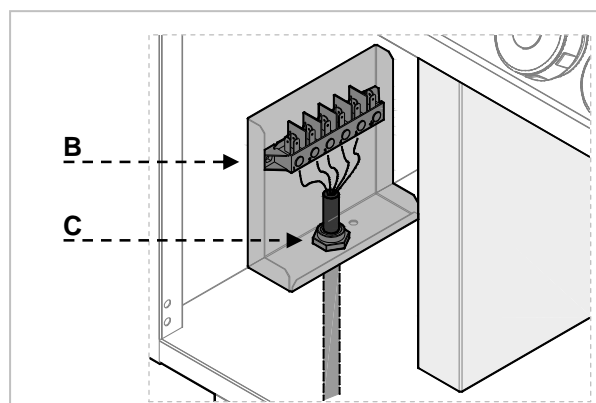
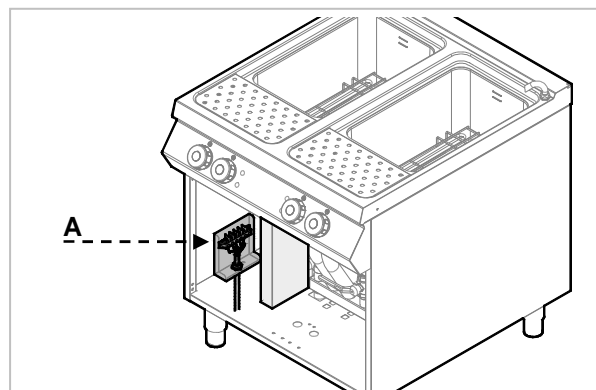


Afin d'éviter tout danger, seul le fabricant ou un spécialiste peuvent remplacer le câble de raccordement endommagé.

La section du câble correcte est indiquée dans les annexes et doit être fixée par un électricien.

Pour raccorder correctement l'appareil, suivre les recommandations suivantes.

- Retirer la protection du bornier (A).
- Brancher le sectionneur au bornier (B) de l'appareil, comme présenté sur le dessin et le schéma électrique (voir l'annexe). Il est recommandé d'utiliser les câbles de type H07RN-F ou meilleurs, résistant aux températures élevées, au moins 80°C.
- Serrer l'extrémité du câble (C).
- Remettre sur place la protection du bornier.

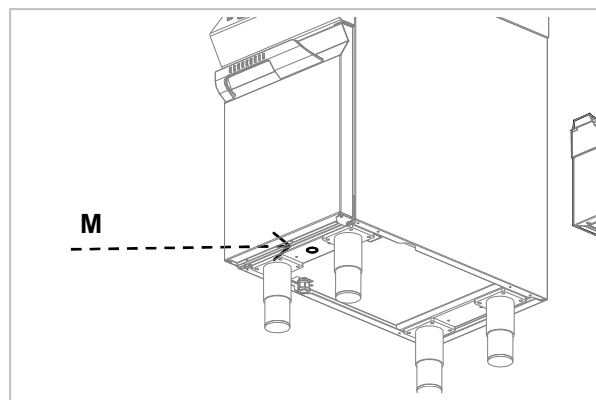


L'appareil dispose d'une borne équipotentielle (M).

Une étiquette caractéristique correspondant à la



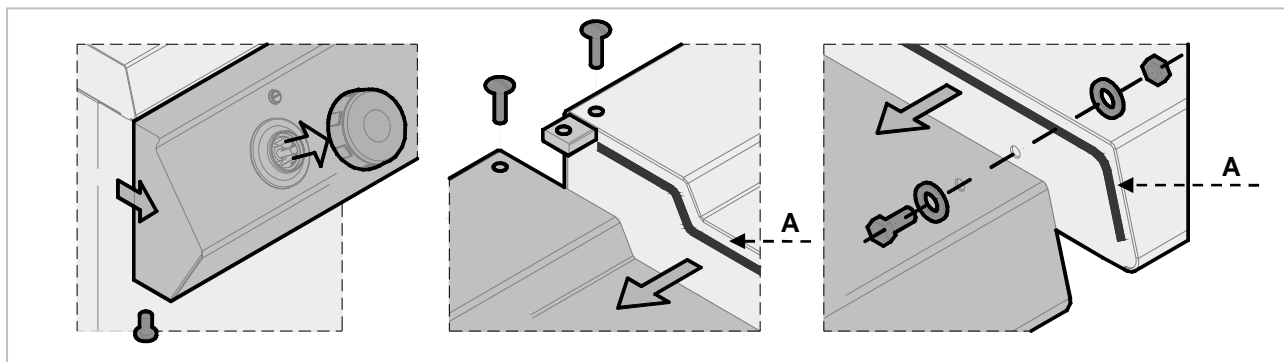
borne utilisée est placée :



8.4. Montage de l'appareil en série

Pour monter l'appareil en série (juxtaposition) suivre la procédure suivante :

1. Démontez le panneau de commande et retirez, si cela est nécessaire, le cadre en fonte de la conduite.
2. Utilisez une bande étanche (A) sur les côtés adjacents.
3. Tirez l'appareil vers soi et le positionnez en position horizontale (en réglant les pieds).
4. Assemblez les appareils à l'aide d'attaches.
5. Éliminez l'excès du produit d'étanchéité.



8.5. Contrôle

Avant de mettre en marche l'appareil, contrôler l'installation pour évaluer les conditions d'exploitation de chaque sous-ensemble et relever les défauts éventuels.

Il est recommandé d'effectuer les contrôles suivants :


1. Vérifier si la tension d'alimentation est la même que celle de l'appareil.
2. Allumer le sectionneur automatique pour vérifier le raccordement électrique.
3. Vérifier si les dispositifs de sécurité fonctionnent correctement.

FR

9. RÉGLAGES

Aucun réglage spécial de l'appareil n'est prévu. Les seuls réglages sont effectués par l'utilisateur lors de l'exploitation normal de l'appareil.


10. VALORISATION DE L'APPAREIL

 L'appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE, DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).



En recyclant ce produit conformément aux lois, vous contribuez à préserver l'environnement et la santé humaine.



Le symbole  sur le produit ou dans la documentation jointe indique que ce produit ne peut pas être considéré comme un déchet ménager, mais doit être transmis à un point de collecte d'appareils électriques et électroniques pour qu'il soit recyclé.

Respecter les lois locales en matière de valorisation des déchets.

Les informations plus détaillées concernant le traitement, l'utilisation et le recyclage du produit sont disponibles auprès des autorités locales compétentes, du service chargé des questions de recyclage ou chez le distributeur du produit.

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

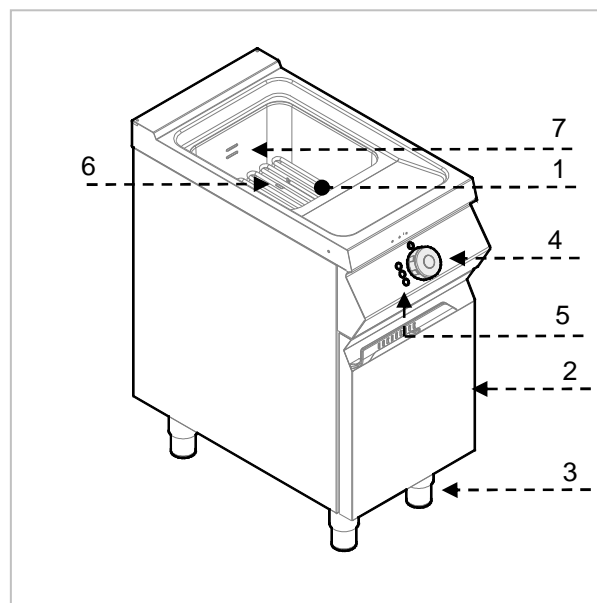


Indica importanti informazioni tecniche che non possono essere trascurate.

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.

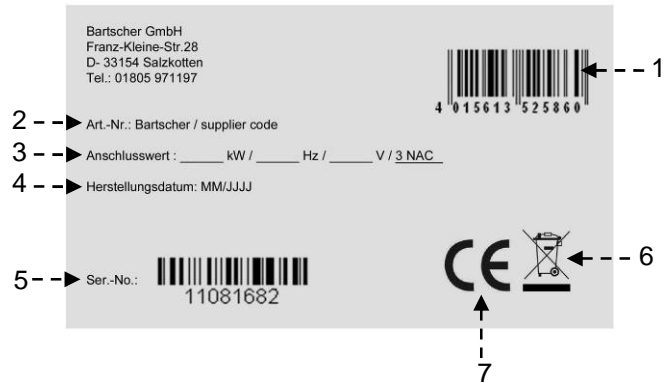
- 1) Serbatoio
- 2) Sportello.
- 3) Piedini regolabili.
- 4) Manopola per l'impostazione del termostato: regola la temperatura dell'olio nel serbatoio
- 5) Spie
- 6) Serpentine riscaldanti: riscaldamento dell'olio nel serbatoio
- 7) Livello massimo e minimo di riempimento del serbatoio con olio.



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.

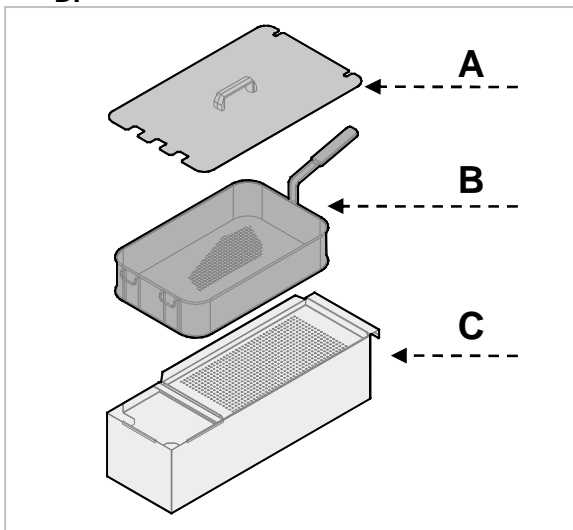


Non ci riterremo responsabili dei danni a persone o a componenti dovuti all'uso di pezzi di ricambio diversi da quelli originali e da ingerenze nell'apparecchiatura senza il permesso del fabbricante, tali da modificare i requisiti di sicurezza.

4.5. Equipaggiamento e accessori

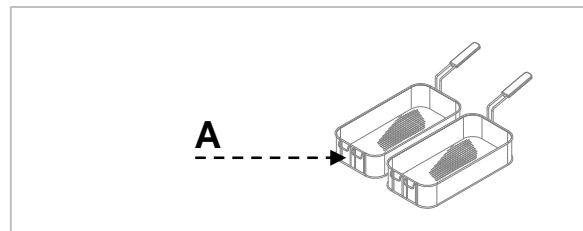
L'apparecchiatura viene fornita con il seguente equipaggiamento:

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



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

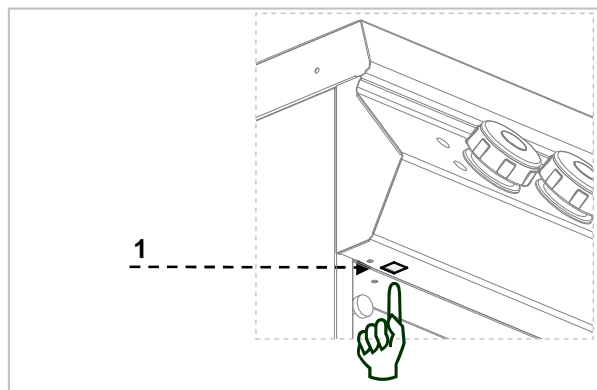
- A. Kit – cestino con metà del volume normale
- B. Kit – cestino con il volume normale



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.

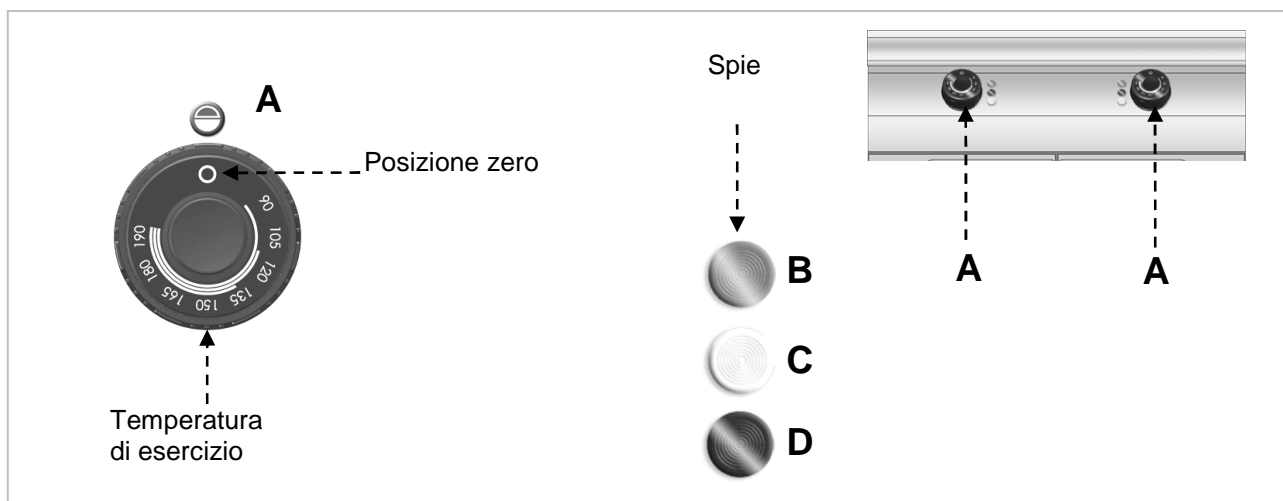
5. USO E FUNZIONAMENTO

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

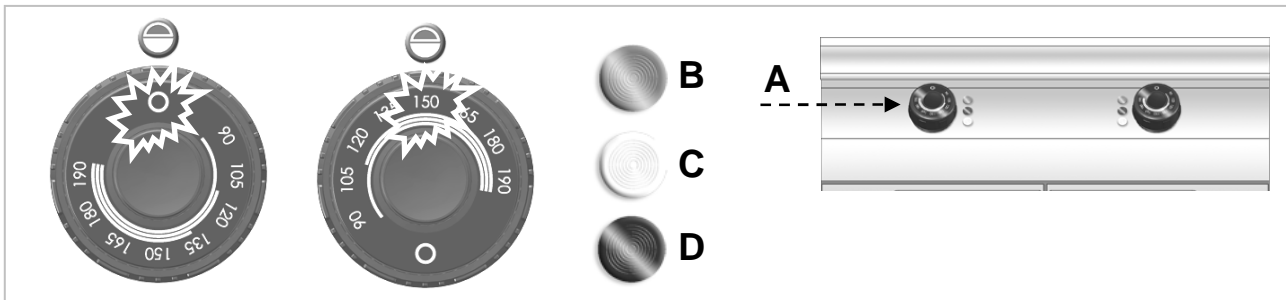
ACCENSIONE

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.



IT

5.3. Riempimento del serbatoio



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



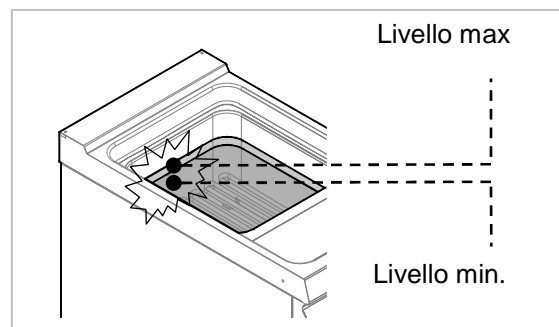
Non usare l'apparecchiatura con il serbatoio riempito d'olio al di sotto della tacca minima.



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.

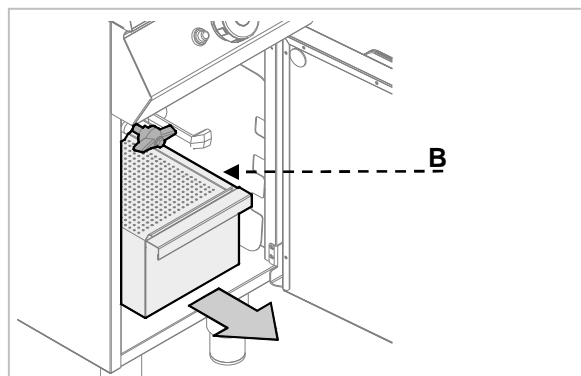


5.4. Svuotamento del serbatoio

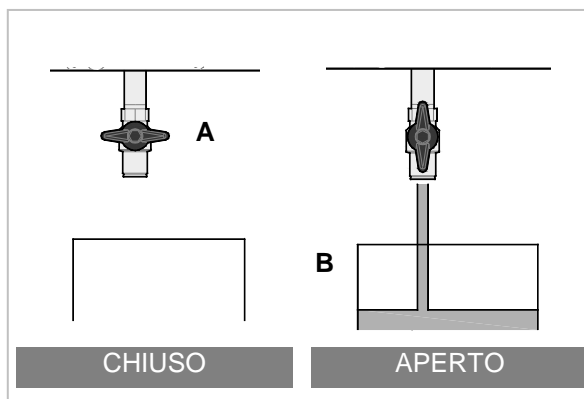
i Prima di vuotare il serbatoio, lasciare raffreddare l'apparecchiatura in modo tale che l'olio divenga freddo.

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.

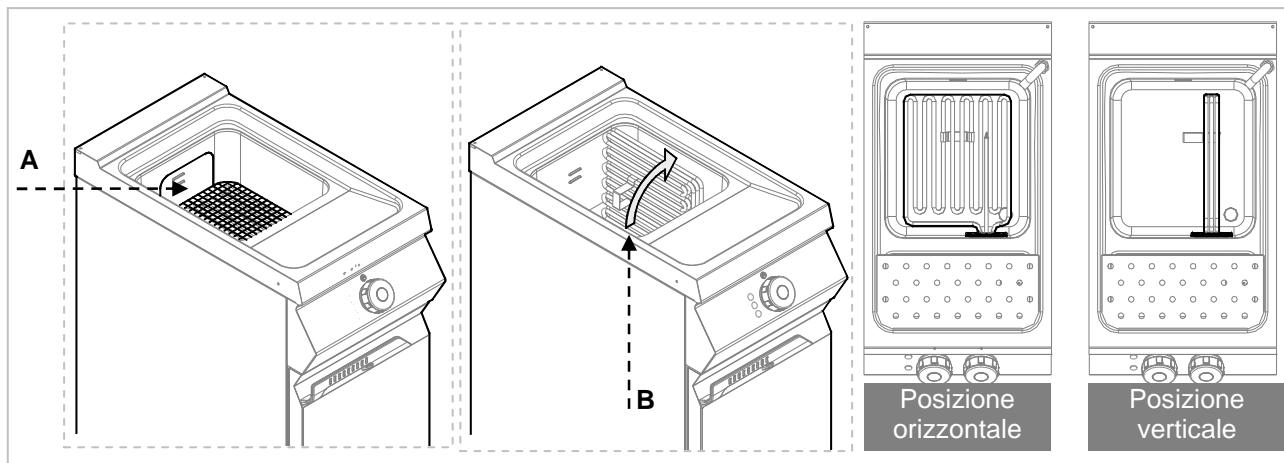
6.3. Pulizia del serbatoio

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. ✂ Informare il reparto servizio clienti.

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.

8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)

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

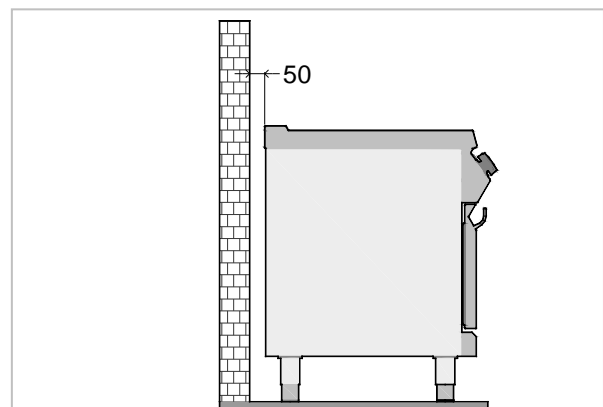
Il luogo di collocazione dovrà essere provvisto di tutti gli allacciamenti e degli scarichi per i rifiuti del processo di lavorazione. Questo luogo dovrà anche essere adeguatamente illuminato e soddisfare i requisiti igienici e sanitari previsti dalle norme vigenti.

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

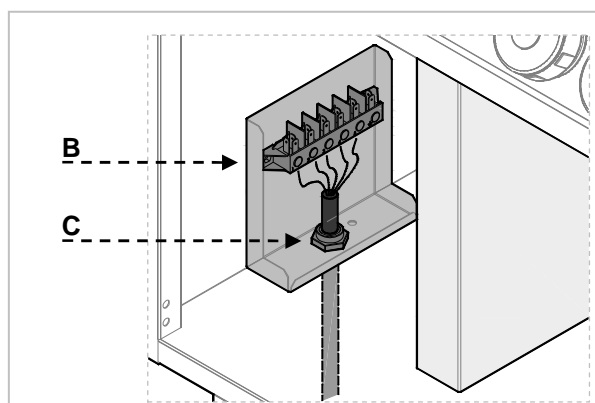
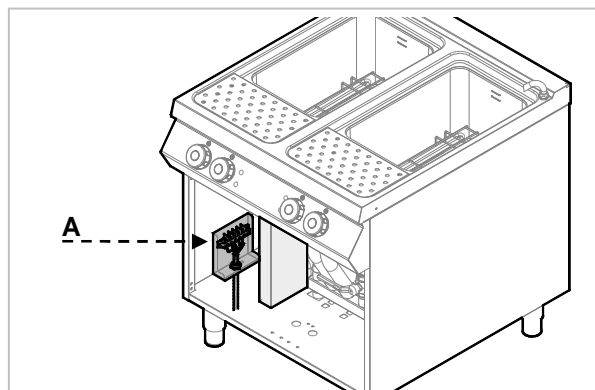


Per scongiurare qualsiasi rischio, il cavo di allacciamento danneggiato potrà essere sostituito soltanto dal fabbricante o da uno specialista.

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.

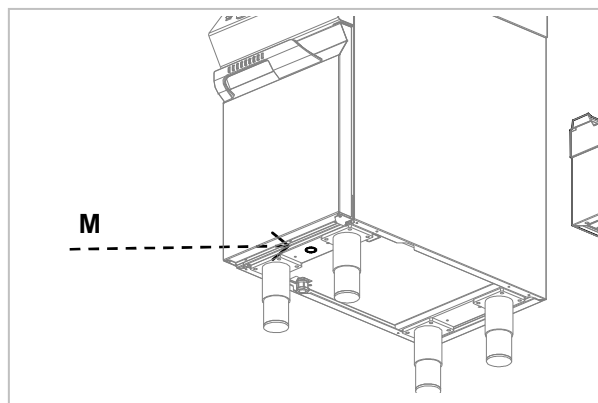
- Rimuovere il pannello della morsetteria (A).
- Collegare il sezionatore alla morsetteria (B) dell'apparecchiatura come indicato nell'immagine e nello schema (vedi allegato). Si consiglia di usare un cavo di tipo H07RN-F o migliore, in grado di resistere alle alte temperature (min. 80°C).
- Premere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

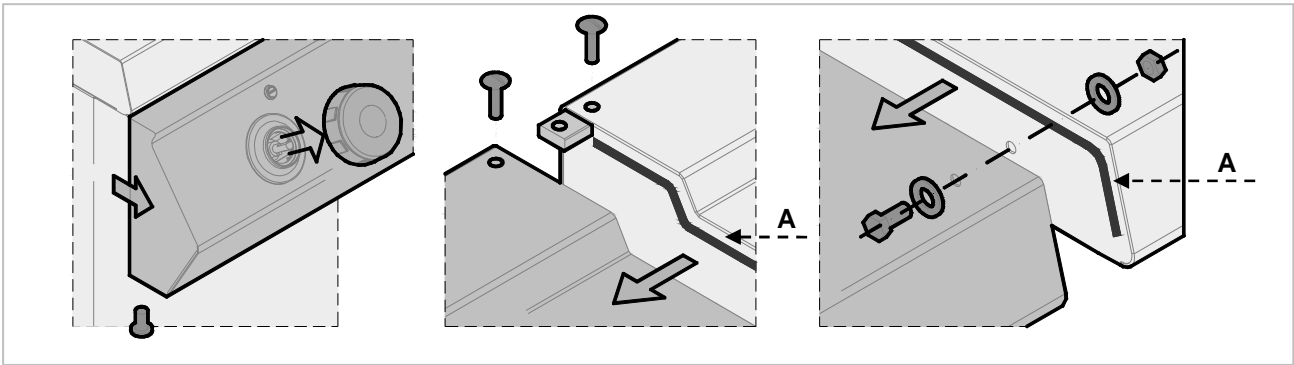
l'adesivo caratteristico: 



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.

1. ÍNDEX

1. ÍNDEX.....	1
2. ÍNDICE.....	2
3. SEGURIDAD	3
4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES	4
4.1. Consejos generales.....	4
4.2. Descripción del aparato	4
4.3. Placa de identificación.....	5
4.4. Sustitución de subconjuntos (técnico de servicio)	5
4.5. Equipamiento y accesorios	5
4.6. Seguridades	6
5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.....	6
5.1. Descripción de la operación.....	6
5.2. Encendido y apagado del aparato	7
5.3. Llenado del tanque.....	7
5.4. Descarga del tanque	8
5.5. Indicaciones de uso del aparato	8
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	9
6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento	9
6.2. Mantenimiento correcto (técnico de servicio)	9
6.3. Limpieza del tanque	9
7. AVERÍAS	10
8. INSTALACIÓN.....	11
8.1. Embalado y desembalado.....	11
8.2. Instalación (técnico de servicio)	11
8.3. Conexión a la corriente (técnico de servicio)	12
8.4. Montaje del aparato en serie.....	12
8.5. Inspección	13
9. PREFERENCIAS.....	13
10.ELIMINACIÓN DEL APARATO	13
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE

A

AVERÍAS 10

C

Conexión a la corriente 12

Consejos generales 4

D

Descripción de la operación 6

Descripción del aparato 4

Desembalado 11

E

ELIMINACIÓN DEL APARATO 13

Embalado 11

Encendido y apagado del aparato 7

Equipamiento y accesorios 5

I

Indicaciones de uso del aparato 8

Inspección 13

Instalación 11

Instrucciones de limpieza 9

Instrucciones de uso normal del aparato 8

L

Limpieza del tanque 9

M

Mantenimiento 9

Mantenimiento correcto 9

Montaje del aparato en serie 12

P

Pausa prolongada en el uso del aparato 8

Placa de identificación 5

S

SEGURIDAD 3

Seguridades 6

Sustitución de subconjuntos 5

3. SEGURIDAD



Antes de usar el aparato lea detenidamente estas instrucciones y advertencias contenidas en este manual.

El manual contiene información básica sobre el uso seguro y mantenimiento del aparato. Guarde el manual para futuras consultas.



La instalación eléctrica se realizó de acuerdo con las normas **CEI EN 60335-1 y 60335-2-37**.



A fin de prevenir cualquier riesgo, el cable de conexión puede ser sustituido solo por el fabricante o especialista.

Durante el diseño y la fabricación, el fabricante hizo todo lo posible a fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas que operen el aparato.

Lea detenidamente las instrucciones contenidas en este manual y las indicaciones colocadas en el aparato. En particular, es recomendable respetar todas las instrucciones de seguridad.

No intervenga ni retire dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de estas instrucciones podrá dar lugar a riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Es recomendable realizar varias pruebas a fin de conocer la disposición y las principales funciones de los elementos de operación, especialmente aquellos que sirven para conectar y desconectar el aparato.

El aparato puede usarse solo para los fines previstos, cualquier otro uso del mismo se considera uso disconforme.

El fabricante no asume responsabilidad de daños materiales o corporales surgidos a consecuencia del uso incorrecto o erróneo del aparato.

Cualquier trabajo relacionado con el mantenimiento que requiera cualificaciones técnicas determinadas o capacidades especiales podrá ser llevado a cabo solo por el personal cualificado.

A fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos contra la contaminación, todos los elementos que están en contacto directo o indirecto con los mismos y todas las áreas colindantes deben limpiarse con esmero.

Para ello, se deben usar solo agentes de limpieza previstos para el contacto con los alimentos; evite el uso de agentes inflamables o nocivos para la salud.

Siempre después de usar el aparato asegúrese de que todos los quemadores y elementos de control están apagados y los cables de alimentación desconectados.

Si el aparato no se usa por más tiempo, deben desconectarse no solo los cables de alimentación, sino también limpiarse todas las partes internas y externas del aparato.



Para efectuar una conexión directa a la red instale un interruptor de seguridad en que la abertura de contactos sea tan grande que la desconexión se producirá en condiciones de categoría de sobretensión III, lo que concuerda con los principios de instalación.



A fin de evitar riesgos de incendio, compruebe si el nivel de aceite no ha caído por debajo del nivel mínimo marcado en el recipiente.



Es aconsejable sustituir el aceite cuando su color se vuelva oscuro o cuando a temperatura de 160 °C a 180 °C se forme humo. El aceite usado con frecuencia tiene el punto de inflamación bajo.



Recuerde que los alimentos demasiado húmedos o una carga excesiva podrán hacer que el aceite hierva bruscamente.



Use aceites o mezclas de aceites destinados al uso en freidoras.



Preste mucha atención al suelo alrededor del aparato: ¡puede ser resbaladiza!



No limpie el aparato con el chorro de agua.

4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

4.1. Consejos generales

Este manual de instrucciones fue elaborada por el fabricante a fin de proporcionar información necesaria para el trabajo con el aparato al personal autorizado.

Es recomendable que tal personal lea detenidamente su contenido y lo aplique en su trabajo.

La lectura de información contenida en este documento permitirá evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Guarde este manual durante toda la vida útil del aparato, en un lugar conocido y de fácil acceso, para que en cualquier momento se pueda consultarlo.

A fin de sobresaltar la información importante en el texto o prestar atención a los datos relevantes se usaron símbolos especiales descritos a continuación: **Cuidado - Advertencia**



Indica instrucciones de seguridad importantes. **A fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas y no causar daños adopte procedimientos adecuados.**

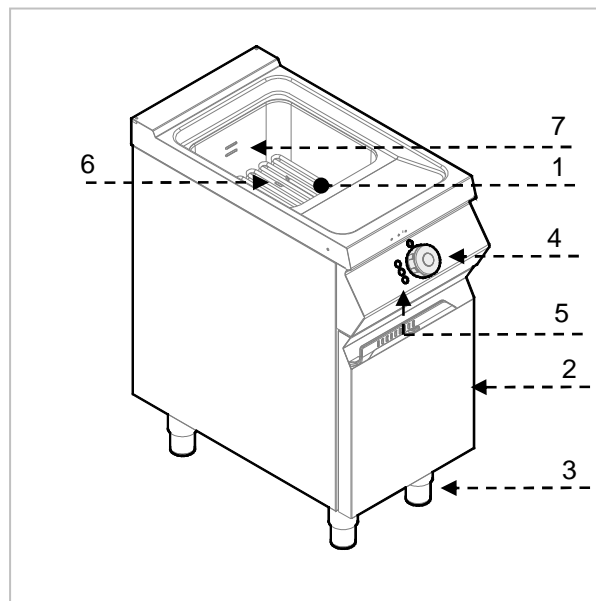
Importante

Indica la información técnica especialmente importante que no se podrá despreciar.

4.2. Descripción del aparato

El aparato denominado freidora se diseñó y fabricó para freír alimentos en centros gastronómicos profesionales. En función de las necesidades, se ofrecen versiones con uno o dos tanques.

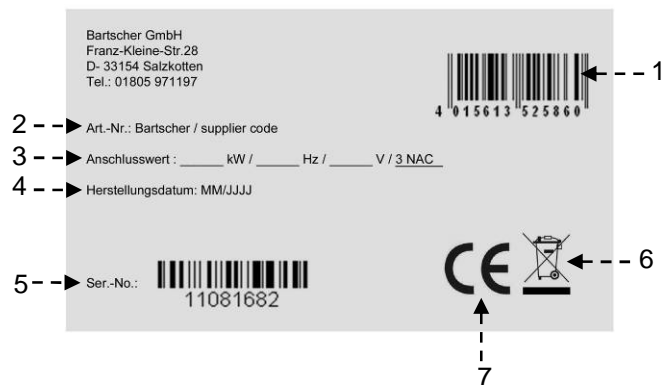
- 1) Tanque
- 2) Puerta
- 3) Pies de nivelación ajustables
- 4) Volante para ajustar el termostato: ajusta la temperatura de aceite
- 5) Testigos
- 6) Mangueras de calefacción: calefacción de aceite en el tanque
- 7) Niveles mínimo y máximo de llenado de aceite en e tanque



4.3. Placa de identificación

La placa de identificación mostrada está fijada directamente en el aparato. En la placa se dan todas las indicaciones e información necesaria para el uso seguro del aparato.

- 1) EAN- Número
- 2) Código / Número del modelo
- 3) Consumo de energía: Potencia nominal / Frecuencia de la tensión de alimentación / Tensión de alimentación
- 4) Fecha de fabricación
- 5) Número de serie
- 6) Símbolo WEEE
- 7) Marcado CE



4.4. Sustitución de subconjuntos (técnico de servicio)



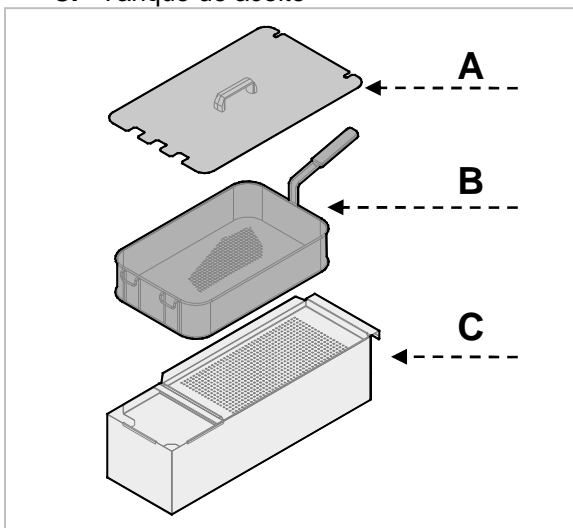
Antes de proceder a la sustitución de un subconjunto, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato. En particular, desconecte la alimentación de energía eléctrica con el interruptor de potenciales. Si resulta necesario, sustituya los conjuntos gastados por piezas de recambio originales.

No asumimos responsabilidad de daños de personas o subconjuntos producidos por haber empleado piezas de recambio no originales e intervenido en el aparato sin autorización del fabricante. Tales circunstancias podrían cambiar requisitos de seguridad.

4.5. Equipamiento y accesorios

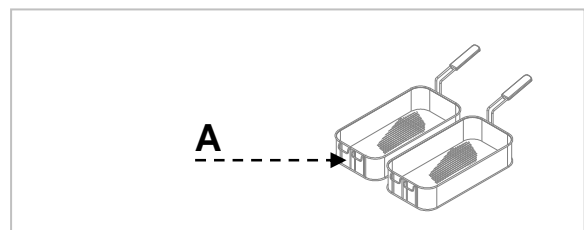
El aparato se suministra con el siguiente equipamiento:

- A. Cubierta
- B. Cesto de la freidora
- C. Tanque de aceite



A pedido podemos dotar el aparato de los siguientes accesorios:

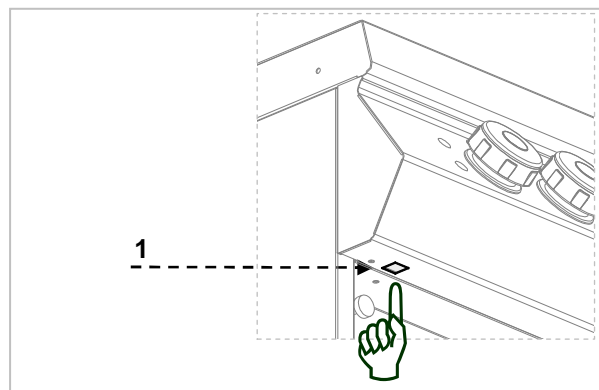
- A. Set - cesto de medio volumen
- B. Set - cesto de volumen entero




4.6. Seguridades

El aparato dispone del sistema de seguridad siguiente:

- 1. Termostato de seguridad:** corta la alimentación de energía eléctrica en caso de sobrecalentamiento. La activación del termostato de seguridad se indica por medio de un testigo correspondiente de color rojo. En la figura se muestra la disposición de los termostatos de seguridad.



 Cada día compruebe si los dispositivos de seguridad están debidamente instalados y fiables.

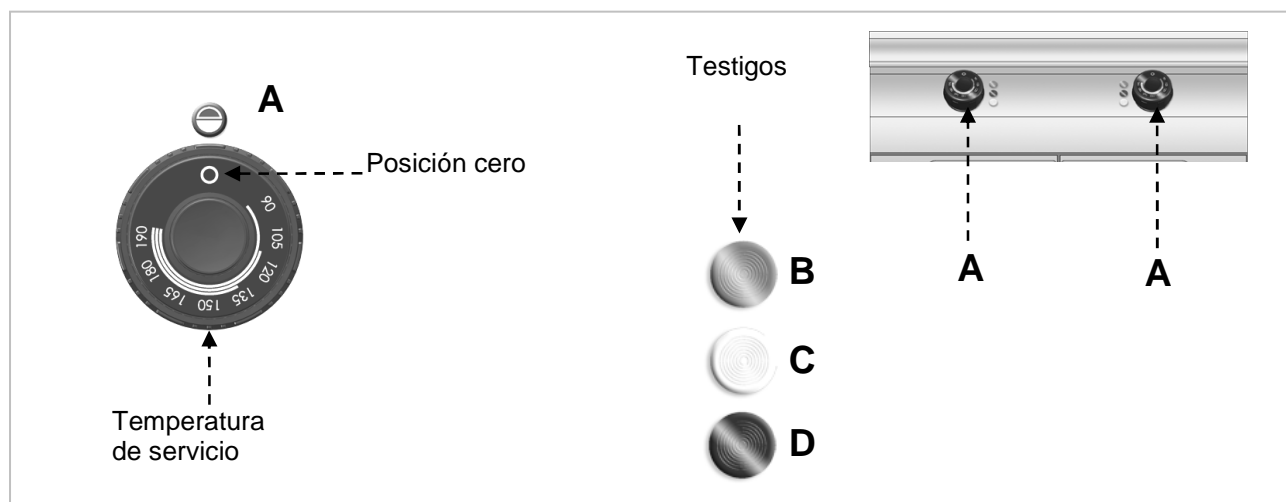
5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

5.1. Descripción de la operación.

Los elementos de control de las funciones más importantes están situados en el panel de operación del aparato.

- Regulador de temperatura:** para activar y desactivar las mangueras de calefacción.

- Testigo verde:** indica la alimentación de energía eléctrica.
- Testigo blanco:** indica que la freidora está calentándose.
- Testigo rojo:** indica la activación de los termostatos de seguridad.



5.2. Encendido y apagado del aparato

ENCENDIDO

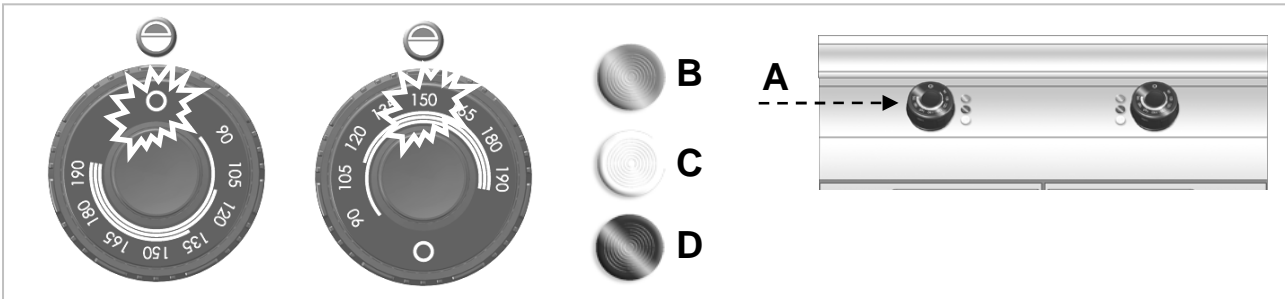
1. Active el interruptor automático para conectar la alimentación de energía eléctrica.
2. Llene el tanque.
3. Coloque el volante **A** en posición deseada. Se enciende el testigo verde

(**B**). Se enciende el testigo blanco **C** que indica el calentamiento de aceite. Cuando el aceite obtiene la temperatura requerida el testigo **C** se apaga.

APAGADO

1. A fin de apagar las mangueras de calefacción eléctricas coloque el volante **A** en posición **0**. Se apaga el testigo (**B**).

2. Active el interruptor automático para desconectar la alimentación de energía eléctrica.



ES

5.3. Llenado del tanque



Antes de proceder al llenado del tanque, compruebe si la válvula de purga **A** está cerrada.

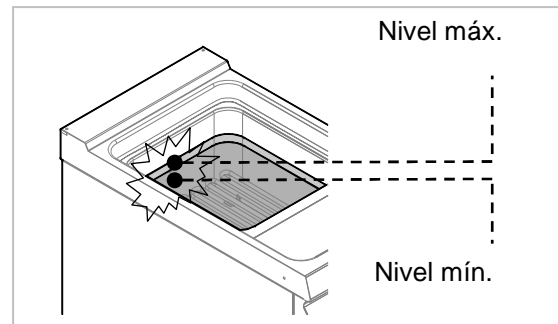


Evite el uso del aparato con el tanque llenado de aceite por debajo del nivel mínimo marcado.

Desaconsejamos el uso del aparato con el tanque llenado de aceite por encima del nivel máximo marcado.



Nunca conecte las mangueras de calefacción si en el tanque no hay aceite, si es el caso, el dispositivo podrá deteriorarse por completo.

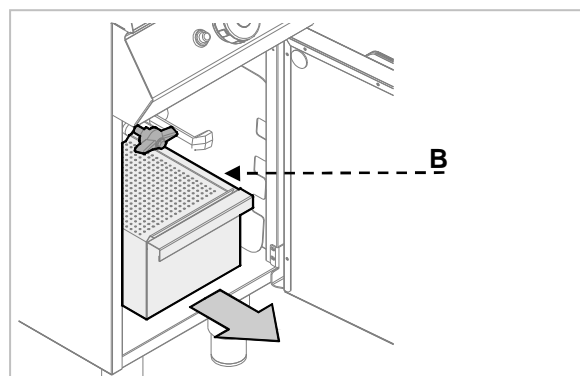


5.4. Descarga del tanque

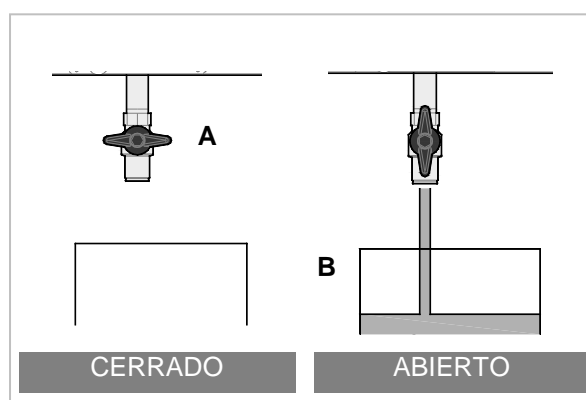
Antes de descargar el tanque deje el aparato para que se enfríe y el aceite se vuelva frío.

Durante la descarga del tanque siga los siguientes pasos:

- A. Abra la puerta.
- B. Compruebe si el tanque de aceite (B) está bien posicionado debajo de la válvula de descarga.
- C. Abra la válvula de descarga (A).
- D. En cuanto el tanque de aceite esté lleno, cierre la válvula de descarga (A).
- E. Retire el tanque de aceite (B).
- F. Cierre la puerta.



Elimine el aceite de acuerdo con la legislación del país de uso del aparato.



5.5. Indicaciones de uso del aparato

Pausa prolongada en el uso del aparato

Si el aparato no se usa por un tiempo prolongado, siga las siguientes instrucciones:

1. Active el interruptor automático para desconectar la energía eléctrica.
2. Limpie bien el aparato y el área alrededor.
3. Aplique una capa de aceite de vaselina en las superficies de acero inoxidable.
4. Realice todos los trabajos de mantenimiento.
5. No cubra el aparato y deje el tanque abierto.



Después de terminar el uso del aparato siempre descargue el tanque.

Instrucciones de uso normal del aparato

A fin de garantizar el uso correcto del aparato siga las siguientes instrucciones:

- Use solo accesorios recomendados por el fabricante.
- Los cestos de la freidora deben usarse de modo correcto.
- Antes de proceder al llenado del tanque, compruebe si la válvula de purga está cerrada.
- Asegúrese de que el nivel de aceite no ha caído por debajo del nivel mínimo marcado en el tanque.
- Antes de sumergir el cesto compruebe si el aceite ha alcanzado la temperatura consignada.
- Sumerja el cesto lentamente a fin de evitar la formación de espuma excesiva.
- Filtre el aceite con frecuencia.
- Durante las pausas cortas reduzca la temperatura a fin de disminuir el consumo y retardar el envejecimiento de aceite.

- Es recomendable sustituir el aceite cuando su color se vuelva oscuro o cuando a temperatura de 160 °C a 180 °C se forme el humo. El aceite usado tiene el punto de inflamación bajo.
- Recuerde que los alimentos demasiado húmedos o una carga excesiva podrán hacer que el aceite hierva bruscamente.



Nunca use el aparato sin aceite en el tanque. **Tal situación podrá causar deterioro completo del aparato. Durante la calefacción de la freidora siempre retire la cubierta.**

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento



Antes de proceder a los trabajos de mantenimiento active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato. En particular,

desconecte la alimentación eléctrica con el interruptor automático.

6.2. Mantenimiento correcto (técnico de servicio)

El mantenimiento correcto incluye la limpieza diaria de todas las partes que están en contacto con los alimentos.

El mantenimiento adecuado permite obtener el mejor rendimiento, la vida útil más larga del aparato y el funcionamiento correcto de los dispositivos de seguridad.

Nunca dirija el chorro de agua ni la lavadora de alta presión hacia el aparato.

Para limpiar las superficies de acero inoxidable no use lana de hierro ni cepillo de hierro, dado que podrán dejar partículas de hierro en la superficie del aparato que, debido a la oxidación, podrán causar la formación de herrumbre.

Para remover restos secos use raspador de madera o de plástico o esponja blanda de limpieza.

En caso de paradas prolongadas de uso del aparato, aplique una capa de aceite de vaselina en todas las superficies de acero inoxidable.



No use agentes de limpieza que contengan sustancias peligrosas o nocivas para la salud (disolventes, gasolina, etc.).

Al final de la jornada de trabajo efectúe la limpieza de:

- tanque
- cestos de la freidora y otros accesorios
- aparato

Con regularidad encomienda la ejecución de los siguientes trabajos de mantenimiento a los empleados especializados:

- control de funcionamiento de la instalación eléctrica;
- control de funcionamiento de los termostatos de seguridad.

6.3. Limpieza del tanque

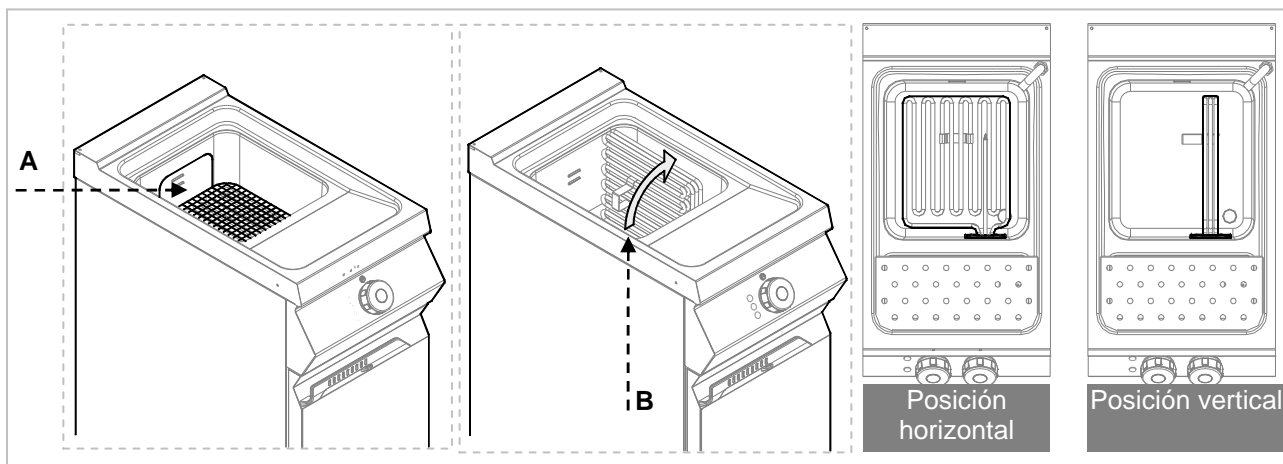
Siga el procedimiento descrito a continuación:

- Apague el aparato y déjelo para que se enfríe.
- Active el interruptor automático para desconectar la energía eléctrica.
- Descargue el aceite del tanque, luego fíltrelo.
- Retire y lave los cestos de la freidora y los mangos de los cestos (A).
- Posicione las mangueras de calefacción (B) verticalmente.

- Lave el interior del tanque con un agente de limpieza que pueda entrar en contacto con los alimentos.
- Aclare con agua y descargue el tanque.
- A fin de eliminar los restos del agente de limpieza el tanque se puede pulverizar con un agente especial o solución de agua y vinagre.
- Aclare con agua, descargue y seque el tanque.

- Una vez usado el aparato lave las partes del equipamiento con un agente especial para disolver grasa. Es recomendable lavar los accesorios en el lavavajillas.

- Posicione las mangueras de calefacción (B) horizontalmente (posición de trabajo).




ES

7. AVERÍAS

La información siguiente sirve para identificar y eliminar eventuales problemas en el funcionamiento que podrán surgir durante el uso del aparato. Algunas de estas averías podrán

eliminarse por su propia cuenta, en los demás se requieren conocimientos específicos. Tales problemas podrán ser eliminados únicamente por empleados cualificados.

Problema	Causa	Solución
Las mangueras no se calientan.	La conexión eléctrica no está correcta.	Compruebe las conexiones eléctricas.
	Los termostatos de seguridad se han activado.	Ponga el aparato a cero (ver capítulo especial).
	Selector de mangueras de calefacción dañado.	Sustituir el selector. Informe al departamento de atención al cliente. 

8. INSTALACIÓN

8.1. Embalado y desembalado

Durante la descarga e instalación del aparato siga las instrucciones del fabricante proporcionadas directamente en el envase y en este manual.

Durante el izado y transporte del producto plantee el uso de una carretilla elevadora o plataforma elevadora prestando atención a la distribución uniforme de la carga a fin de prevenir el riesgo de vuelco del envase (¡evite inclinaciones excesivas!).



Durante el uso del equipo de elevación preste atención a los cables de alimentación, tubos de suministro y descarga de agua y posición de las patas.

El envase consta de cartón y paleta de madera. En el envase de cartón está impresa una serie de símbolos que, de acuerdo con las normas internacionales, informan sobre la legislación a cumplir durante la carga y descarga, transporte y almacenamiento del producto.



Durante la recepción compruebe si el envase está completo y no sufrió daños durante el transporte. Eventuales daños deben notificarse inmediatamente al transportista.

Desembale el aparato lo más pronto posible para comprobar si no está dañado.

No corte el envase de cartón con una herramienta aguda. Tal operación podrá causar daños de la chapa de acero.

Retire el envase de cartón hacia arriba.

Una vez desembalado el aparato compruebe si el equipamiento del mismo concuerda con el pedido. En caso de disconformidades informe inmediatamente al vendedor.



¡Manténgase el material de envasado (bolsas de nilón, poliestireno extruido, clips, etc.) fuera del alcance de los niños!

Retire la película protectora de PCV de las superficies externas e internas. Si es necesario, no use herramientas metálicas para ello.

ES

8.2. Instalación (técnico de servicio)

Todas las etapas de la instalación deben estar bien pensadas.

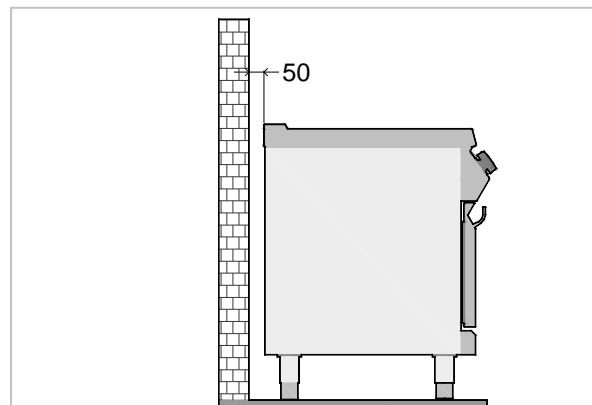
El emplazamiento debe contar con todas las conexiones de alimentación y desagües para residuos de producción. Asimismo, el lugar de instalación deberá estar bien iluminado y cumplir todas las normas de higiene y sanitarias, de acuerdo con la legislación en vigor.

Instale el aparato a una distancia mínima de 5 cm desde la pared, si la misma no es resistente a temperaturas de 150 °C como mínimo.

Coloque el aparato en posición vertical ajustando las patas.



A fin de garantizar el funcionamiento correcto del aparato, el mismo deberá usarse e instalarse solo en un local debidamente ventilado.



8.3. Conexión a la corriente (técnico de servicio)

El aparato puede ser conectado a la corriente únicamente por el personal autorizado y cualificado respetando las normas en vigor y material adecuado y conforme a la legislación.

El aparato puede trabajar con las siguientes tensiones (ver tabla adjunta):

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

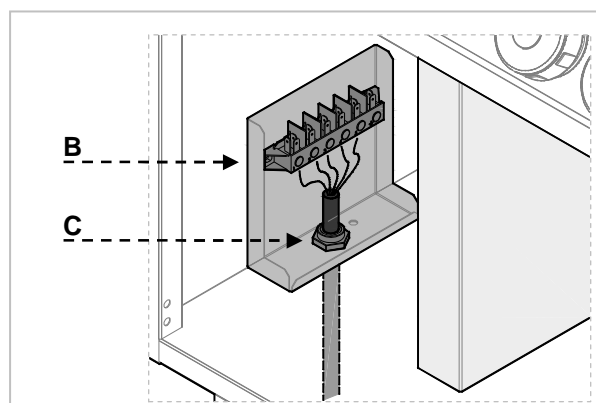
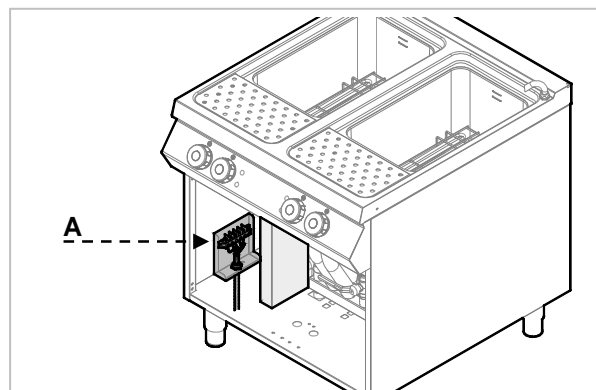


A fin de prevenir cualquier riesgo, el cable de conexión puede ser sustituido solo por el fabricante o especialista.

La sección correcta del cable se indica en los anexos y deberá ser fijada por un electricista.

Para efectuar una conexión correcta del aparato, siga las indicaciones que se detallan a continuación:

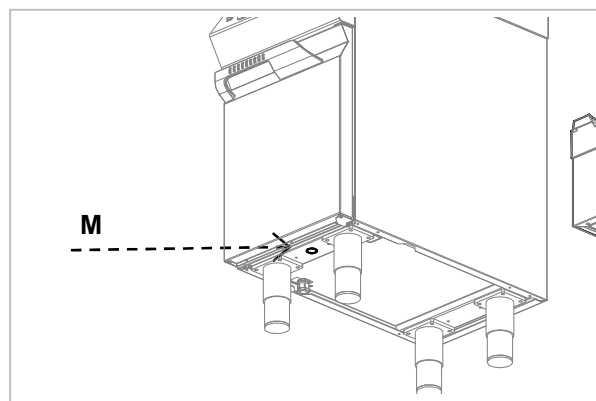
- Retire la cubierta de la regleta de terminales (A).
- Conecte el interruptor a la regleta de terminales (B) del aparato, tal como se muestra en la figura o en el esquema eléctrico (ver anexo). Preferentemente, use el cable de tipo H07RN-F o superior, resistente a las altas temperaturas, hasta 80 °C, como mínimo.
- Apriete la extremidad del cable (C).
- Vuelva a instalar la cubierta de la regleta de terminales.



El aparato dispone de un terminal equipotencial (M).

En función del terminal empleado, se proporciona

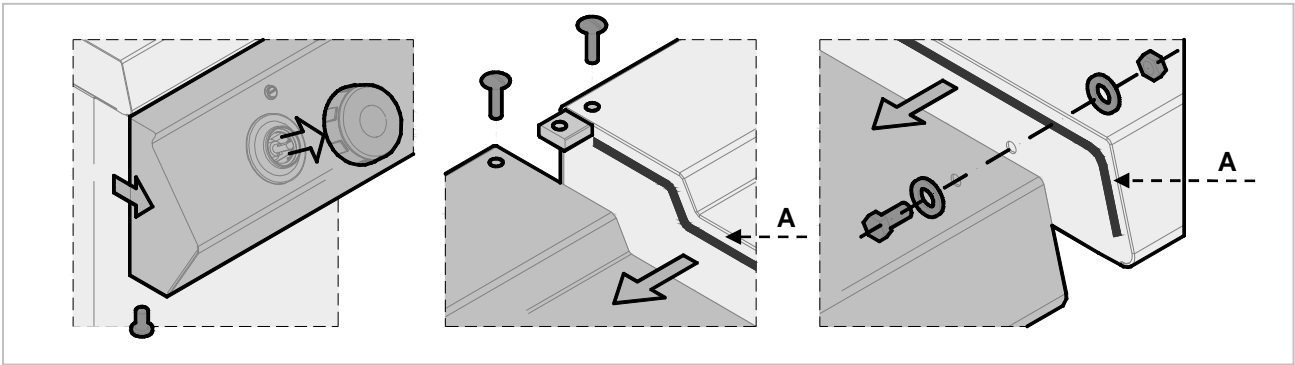
un adhesivo correspondiente: 



8.4. Montaje del aparato en serie

A fin de instalar el aparato en serie (uno al lado del otro), siga los siguientes pasos:

1. Desmonte el panel de control y retire el bastidor de hierro fundido de la chimenea, si resulta necesario.
2. En los lados colindantes use la cinta sellante (A).
3. Acerque los aparatos entre sí y colóquelos en posición horizontal (ajustando las patas).
4. Una los aparatos mediante los elementos de acoplamiento.
5. Elimine el exceso del agente sellante.



8.5. Inspección

Antes de arrancar el aparato inspeccione la instalación a fin de evaluar las condiciones de uso de cada uno de los subconjuntos y eliminar eventuales errores.

Es recomendable llevar a cabo los siguientes controles:

1. Compruebe si la tensión de alimentación coincide con la tensión del aparato.
2. Active el interruptor automático a fin de comprobar la conexión eléctrica.
3. Compruebe que todos los dispositivos de seguridad funcionan correctamente.

ES

9. PREFERENCIAS

No se plantea configuración especial alguna en el aparato. Las únicas configuraciones se llevan a

cabo por parte del usuario durante el uso normal del aparato.

10. ELIMINACIÓN DEL APARATO

El aparato está marcado de acuerdo con la Directiva europea 2002/96/CE, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Al eliminar el producto de acuerdo con la misma, el usuario contribuye a la prevención de efectos negativos para el medio ambiente y la salud.



El símbolo en el producto o en la documentación adjunta indica que el producto no podrá tratarse como residuos comunales y deberá

entregarse a un punto de recogida autorizado de aparatos eléctrico y electrónicos para su reciclaje.

Respete las normas locales de eliminación de residuos.

Más información sobre procedimientos, reutilización y reciclaje del producto está disponible en respectivas agencias, unidad de eliminación de residuos o vendedor del producto.

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE POR TEMA.....	2
3. SEGURANÇA.....	3
4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS	4
4.1. Orientações gerais	4
4.2. Descrição do aparelho	4
4.3. Placa de informação.....	5
4.4. Substituição de elementos (serviço técnico).....	5
4.5. Equipamentos e acessórios	5
4.6. Dispositivos de segurança	6
5. USO E FUNCIONAMENTO.....	6
5.1. Descrição do serviço.....	6
5.2. Ligamento e desligamento do aparelho	7
5.3. Enchimento do recipiente.....	7
5.4. Esvaziamento do recipiente	8
5.5. Dicas para a utilização do aparelho	8
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	9
6.1. Orientações de limpeza e manutenção.....	9
6.2. Manutenção correta (serviço técnico)	9
6.3. Limpeza do recipiente	9
7. PROBLEMAS	10
8. INSTALAÇÃO	11
8.1. Embalar e desembalar	11
8.2. Instalação (serviço técnico).....	11
8.3. Ligação à rede elétrica (serviço técnico).....	12
8.4. Montagem do aparelho em série	12
8.5. Controle.....	13
9. CONFIGURAÇÕES.....	13
10. DESCARTE DO APARELHO	13
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE POR TEMA**C**

Controle 13

D

DESCARTE DO APARELHO 13

Descrição do aparelho 4

Descrição do serviço 6

Desembalar 11

Dicas para a utilização do aparelho 8

Dispositivos de segurança 6

E

Embalar 11

Equipamentos e acessórios 5

I

Instalação 11

L

Ligação à rede elétrica 12

Ligamento e desligamento do aparelho 7

Limpeza do recipiente 9

Longo intervalo de uso 8

M

Manutenção 9

Manutenção correta 9

Montagem do aparelho em série 12

O

Orientações de limpeza 9

Orientações gerais 4

Orientações para o uso normal do aparelho 8

P

Placa de informação 5

PROBLEMAS 10

S

SEGURANÇA 3

Substituição de elementos 5

3. SEGURANÇA



Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções presentes neste manual.

O manual contém informações básicas sobre o uso, segurança e manutenção do aparelho. Deve-se guardar o manual para em caso de necessidade posterior.



A instalação elétrica foi feita de acordo com as normas CEI EN **60335-1** i **60335-2-37**.



Para evitar-se qualquer perigo, o cabo de energia deverá ser trocado apenas pelo fabricante ou especialista.

Durante o projeto e a fabricação, o fabricante teve um cuidado especial a fim de evitar ameaças à saúde e segurança das pessoas que utilizam o aparelho.

Deve-se ler atentamente o conteúdo deste manual e as orientações contidas no aparelho. Em especial, recomenda-se seguir todas as orientações relacionadas à segurança.

Não é permitido interferir em qualquer dispositivo de segurança instalado. O não cumprimento desta exigência poderá trazer ameaças sérias à segurança e à saúde das pessoas.

Recomendamos a realização de diversos testes a fim de familiarizar-se com a localização e função dos controles de operação, especialmente aqueles utilizados para ligar e desligar o aparelho.

O dispositivo destina-se apenas para utilização da finalidade para o qual foi projetado; qualquer outra utilização será considerada inapropriada.

O fabricante não terá responsabilidade pelos danos materiais ou pessoais que se derem devido à utilização errônea ou inapropriada do aparelho.

Todo trabalho relacionado à manutenção, que demandem uma qualificação técnica assinalada, deverão ser feitos apenas por profissionais qualificados.

Para garantir a higiene e segurança dos alimentos quanto às contaminações, todos os elementos que tiverem contato direta ou indiretamente com o alimento, deverão ser devidamente higienizados. Para isto, deve-se utilizar materiais de limpeza apropriados para o contato com alimentos, evitar a utilização de materiais de limpeza inflamáveis ou que possam causar danos à saúde.

Após cada utilização, verificar se todos os queimadores e elementos foram desligados e se o cabo de alimentação fora desligado.

Em caso de longo intervalo na utilização do aparelho, deve-se desligar não só todos os elementos de alimentação mas também limpar as partes externas do aparelho.



Para a ligação direta à rede, deve-se instalar um disjuntor compatível com o sistema e que suporte cargas correspondentes as da categoria III.



A fim de evitar riscos de incêndio, verifique se o nível de óleo não está abaixo do mínimo indicado no recipiente.



Recomenda-se a troca de óleo no momento em que o mesmo encontrar-se com coloração escura ou quando em temperaturas de 160°C – 180°C emitir fumaça. Um óleo muito usado possui uma baixa temperatura de queima.



Lembre-se que alimentos muito húmidos ou a alta temperatura poderão levar à queima súbita do óleo.



Utilizar apenas óleos ou misturas de óleos que sejam destinados ao uso em fritadeiras.



Atente-se aos arredores do aparelho pois o chão poderá estar escorregadio.



Não é permitido limpar o aparelho diretamente sob água corrente.

4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS

4.1. Orientações gerais

Este manual foi criado pelo fabricante com o objetivo de fornecer informações técnicas e de utilização do aparelho ao profissional autorizado. Recomendamos ao receptor destas informações que as leia com atenção.

Graças à leitura deste documento, poder-se-á evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas.

Guarde este manual por todo o tempo que estiver em posse do aparelho e tenha fácil acesso ao mesmo, para que, a qualquer momento, possa ter acesso as informações.

A fim de destacar informações importantes ou chamar a atenção à dados importantes, serão utilizados símbolos que significam o seguinte:

Cuidado - Aviso



Indica instruções de segurança importantes com o fim de não comprometer a segurança e a saúde das pessoas e não provocar quaisquer danos, deve-se seguir o procedimento adequado indicado.

Importante

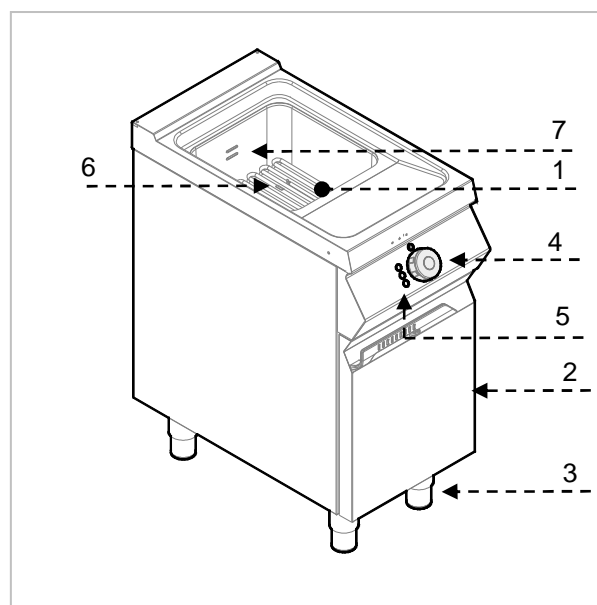


Indica informações técnicas importantes que não devem ser subestimadas.

4.2. Descrição do aparelho

O aparelho é referido como uma fritadeira e foi projetado e produzido com a finalidade de fritar alimentos em ambientes gastronômicos profissionais. Dependendo da necessidade, o aparelho está disponível nas versões com um ou dois recipientes.

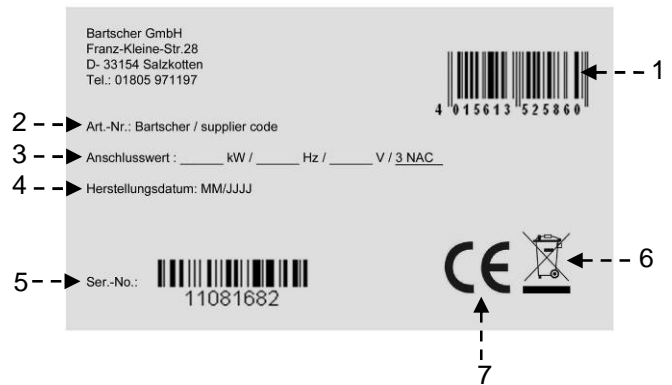
- 1) Recipiente.
- 2) Portinhas.
- 3) Pés para regulação da altura.
- 4) Botão para ajuste do termostato: regula a temperatura do óleo no recipiente.
- 5) Controles
- 6) Bobinas de aquecimento: aquecimento do óleo do recipiente.
- 7) Níveis mínimo e máximo do óleo no recipiente.



4.3. Placa de informação

Conforme apresentado na imagem, a placa de informação está fixada diretamente no aparelho. Nesta placa constam todas as orientações e informações necessárias para o uso com segurança.

- 1) EAN-Número
- 2) Nº ref. / Número do modelo
- 3) Consumo elétrico: Potência da ligação / Frequência da tensão da alimentação / Tensão da alimentação
- 4) Data de fabricação
- 5) Número de série
- 6) Símbolo WEEE
- 7) Marcação CE



4.4. Substituição de elementos (serviço técnico)



Antes de substituir qualquer elemento, desligue todos os dispositivos de segurança do aparelho.



Desligar, em especial, a fonte de alimentação da eletricidade através da tomada. Se necessário, substitua os elementos desgastados por novos originais.

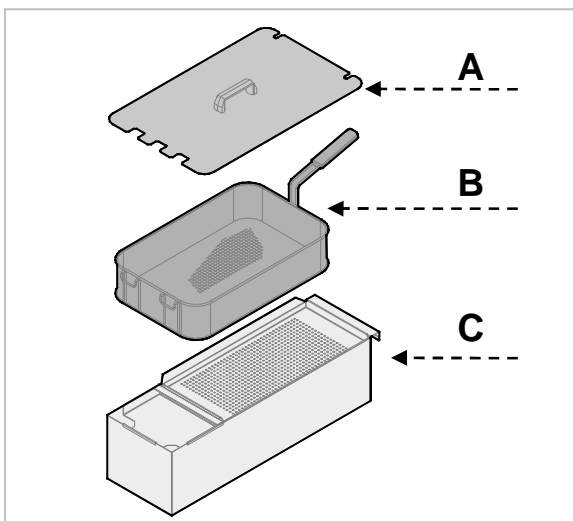


Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados às pessoas ou componentes que venham a surgir em decorrência do uso de peças não originais ou interferências no produto que possa alterar seus dispositivos de segurança sem autorização do fabricante.

4.5. Equipamentos e acessórios

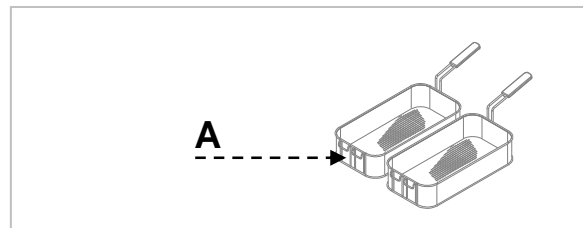
O aparelho é fornecido com os seguintes acessórios:

- A. Tampa.
- B. Cesto de fritura
- C. Recipiente do óleo.



No pedido podemos ainda equipar o aparelho com os seguintes acessórios:

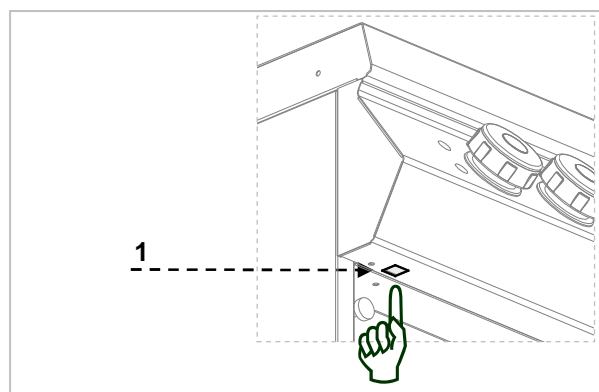
- A. Conjunto – cesta com metade do volume
- B. Conjunto – cesta com todo o volume



4.6. Dispositivos de segurança

O aparelho está equipado com o seguinte sistema de segurança:

- 1. Termostato de segurança:** bloqueia a alimentação elétrica em caso de superaquecimento. A ativação do termostato de segurança é indicada através de um indicador vermelho. Na imagem pode-se ver o termostato de segurança.



Verifique todos os dias se os dispositivos de segurança estão devidamente instalados e em funcionamento.

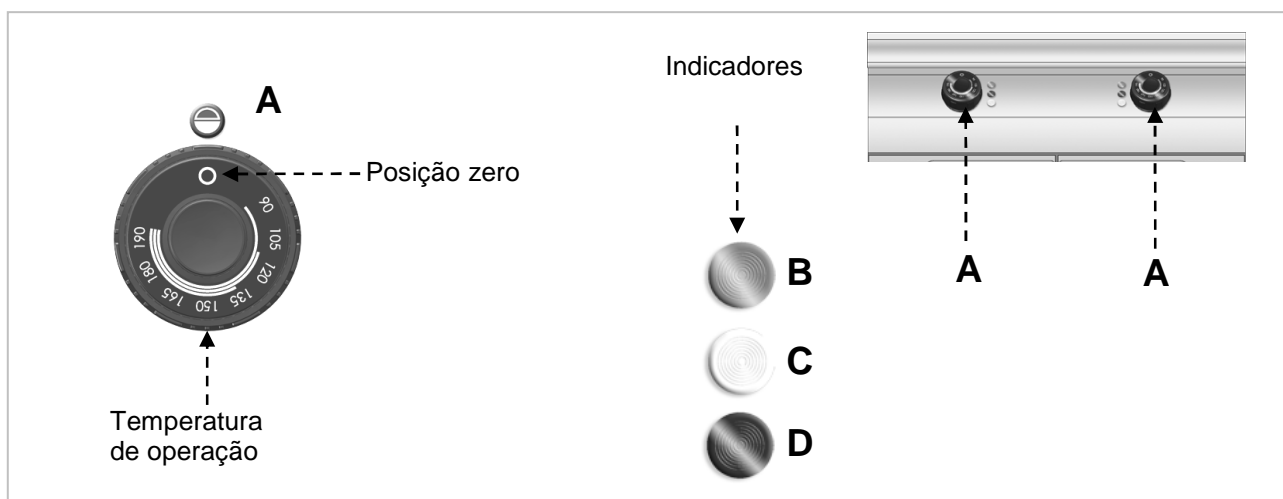
5. USO E FUNCIONAMENTO

5.1. Descrição do serviço.

Os elementos que controlam as principais funções encontram-se no painel de controle do dispositivo.

- Regulador de temperatura:** para ativar ou desativar as bobinas de aquecimento

- Indicador verde:** indica a fonte de alimentação.
- Indicador branco:** indica que a fritadeira está se aquecendo.
- Indicador vermelho:** indica a ativação do termostato de segurança.



5.2. Ligamento e desligamento do aparelho

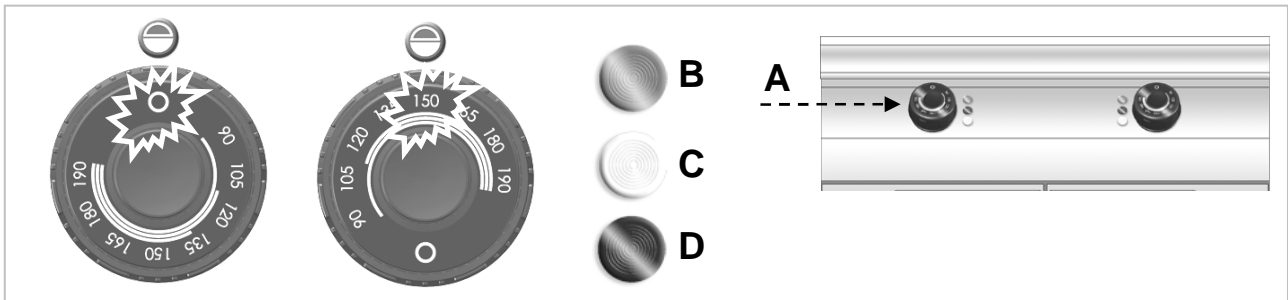
LIGAMENTO

1. Inicie o interruptor automático para ligar a conexão com a fonte de alimentação
2. Encha o recipiente.
3. Gire o botão **A** para a posição desejada. Ligar-se-a o indicador verde (**B**).

Ligar-se-a o indicador branco **C**, que indica o aquecimento do óleo. Quando o óleo alcançar a temperatura desejada, o indicador branco **C** se desligará.

DESLIGAMENTO

1. A fim de desligar-se as bobinas elétricas de aquecimento, posicione o botão **A** na posição **0**. O controle (**B**) desligar-se-a.
2. Ligue o interruptor automático para desativar a conexão com a fonte de alimentação.



PT

5.3. Enchimento do recipiente



Antes de encher o recipiente verifique se a válvula de drenagem **A** está fechada.



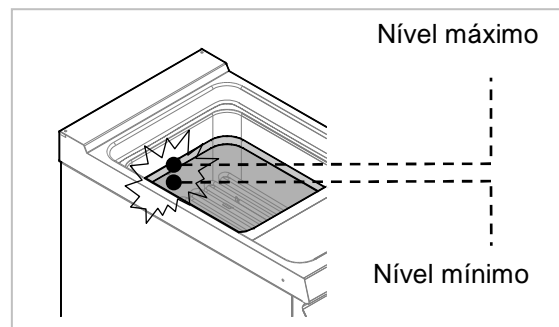
Evitar o uso do aparelho com o recipiente com nível de óleo abaixo do nível mínimo indicado.



Desaconselhamos o uso do aparelho com o nível de óleo acima do nível indicado.



Nunca ligar as bobinas de aquecimento se o recipiente não estiver com óleo. Desta forma o aparelho poderá ser completamente danificado.

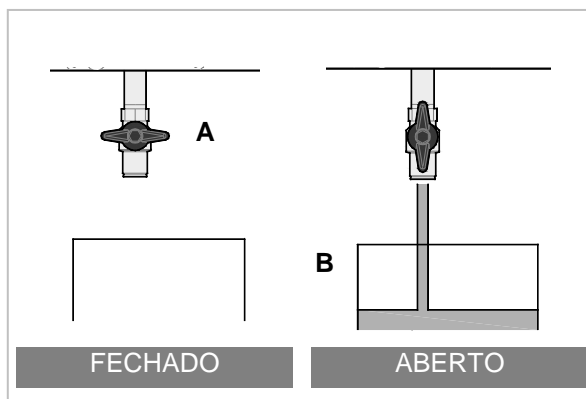
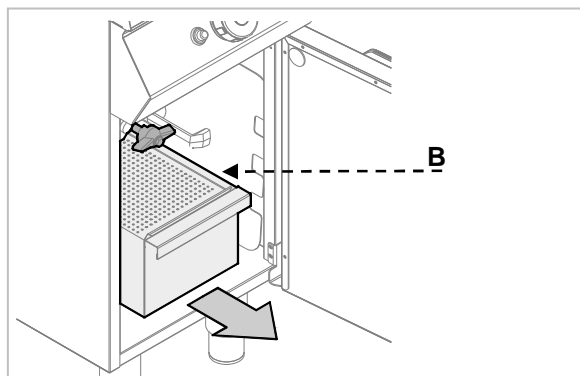


5.4. Esvaziamento do recipiente

i Antes de esvaziar o recipiente, espere até que o aparelho se resfrie para que o óleo fique frio.

Durante a drenagem, verifique as seguintes instruções:

- A. Abrir as portinhas
- B. Verificar se o recipiente do óleo (B) está corretamente posicionado sob a válvula de drenagem
- C. Abrir a válvula de drenagem (A)
- D. Assim que o recipiente de óleo estiver cheio, feche a válvula de drenagem (A)
- E. Remova o recipiente de óleo (B)
- F. Feche as portinhas



i Elimine o óleo de acordo com as normas vigentes no país em que o aparelho está sendo utilizado.

5.5. Dicas para a utilização do aparelho

Longo intervalo de uso

Caso não utilize o aparelho por um longo período, deve-se seguir os seguintes passos:

1. Iniciar o interruptor automático para desligar o fornecimento de energia.
2. Limpe cuidadosamente a máquina e as áreas adjacentes.
3. Aplique uma camada de vaselina nas superfícies de aço inoxidável.
4. Execute todos os trabalhos de manutenção.
5. Não cubra o aparelho e deixe o recipiente aberto.



Esvazie sempre o recipiente após o uso.

Orientações para o uso normal do aparelho

Para garantir o uso adequado do aparelho, siga as seguintes instruções:

- Use apenas acessórios especificados pelo fabricante;
- Utilize o cesto de fritura da forma correta;
- Antes de encher o recipiente, verifique se a válvula de drenagem está fechada;
- Certificar-se que o nível de óleo não está abaixo do nível mínimo indicado;
- Antes de mergulhar o cesto, verifique se o óleo atingiu a temperatura desejada.
- Mergulhar o cesto devagar para evitar a formação de espuma excessiva.
- Filtrar constantemente o óleo.
- Durante intervalos curtos, diminuir a temperatura para reduzir o desgaste e retardar o envelhecimento do óleo.

- Recomendamos trocar o óleo quando o mesmo estiver escuro ou quando emitir fumaça ao atingir 160 °C-180 °C. Óleos velhos têm sua temperatura de queima reduzida.
- Lembre-se que o alimentos demasiadamente húmidos ou muito pesados podem causar a ebulição repentina do óleo.



Nunca utilizar o aparelho sem óleo no recipiente. Isto pode causar danos totais ao aparelho.

Durante o aquecimento da fritadeira, retire sempre a tampa.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1. Orientações de limpeza e manutenção



Antes de iniciar os trabalhos de manutenção, ligue todos os dispositivos de segurança disponíveis. Em especial, desligue a

alimentação de energia elétrica através da tomada.

6.2. Manutenção correta (serviço técnico)

A manutenção correta dá-se através da limpeza diária de todas as partes que tenham contato com alimentos.

Uma manutenção cuidadosa permitira a longevidade do aparelho e o funcionamento correto do mesmo com segurança.

Nunca apontar ao aparelho jatos de água corrente nem aparelhos de limpeza de alta pressão.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável, não utilize lãs de aço nem escovas de aço pois poderão deixar partículas de aço no aparelho que poderão causar a formação de ferrugem.

Para a remoção dos restos secos, utilize uma espátula de madeira ou plástico ou uma esponja macia.

Em caso de longos intervalos de utilização do aparelho, aplique uma camada de vaselina sobre as partes feitas de aço inoxidável.



Não utilize materias de limpeza que sejam danosos à saúde ou perigosos. (solventes, gasolinas, etc.)

No final do dia de trabalho limpar:

- recipiente
- cesto de fritura e demais acessórios
- aparelho.

Contratar **regularmente** profissionais especializados para os seguintes trabalhos de manutenção:

- Controle das instalações elétricas;
- Controle de funcionamento do termostato de segurança.

6.3. Limpeza do recipiente

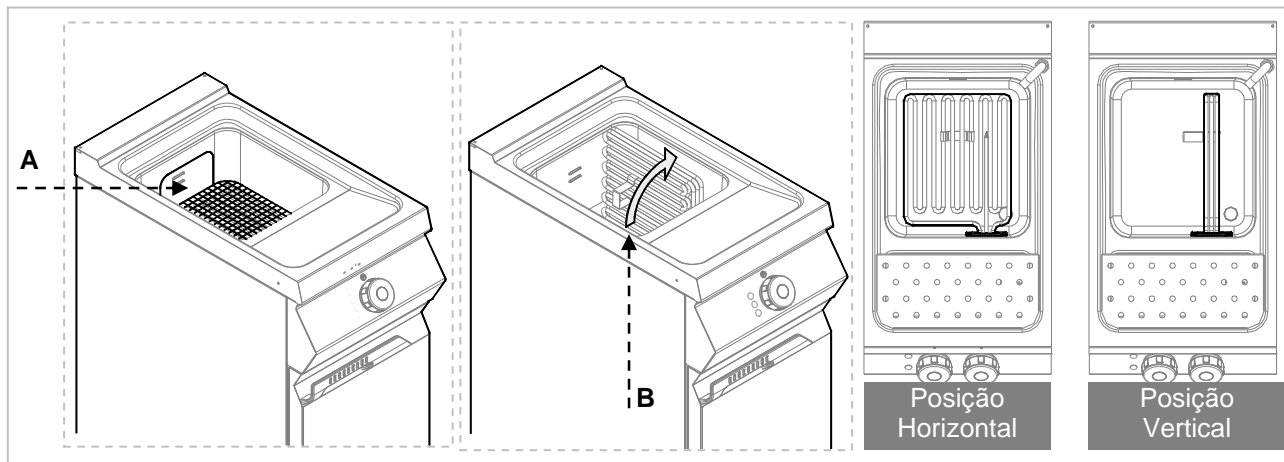
Proceder conforme indicado abaixo.

- Desligue o aparelho e deixe esfriar.
- Ligar o interruptor automático para desligar a alimentação elétrica.
- Esvaziar o recipiente de óleo e em seguida filtrá-lo.
- Retirar e lavar o cesto de fritura e suportes (A).
- Deixar as bobinas de aquecimento em posição vertical (B)
- Lavar o interior do recipiente com materiais de limpeza adequados para o contato com alimentos.

- Enxaguar e esvaziar o recipiente.
- A fim de remover os restos do material de limpeza, utilize um detergente especial ou uma solução de água e vinagre.
- Enxaguar, esvaziar e secar o recipiente.

➤ Após o término do uso, lavar as partes do aparelho com o material de limpeza de gordura adequado. Recomendamos lavar os acessórios na máquina de lavar louça.

➤ Deixar as bobinas de aquecimento (B) em posição horizontal (posição de operação).



PT

7. PROBLEMAS

As seguintes informações permitem o conhecimento e solução de eventuais problemas de funcionamento que venham a ocorrer durante o uso do aparelho. Alguns destes problemas

poderão ser resolvidos por conta própria, outros deverão ser consertados por profissionais especializados. Tais problemas deverão ser resolvidos apenas por profissionais qualificados.

Problema	Causa	Solução
Bobinas de aquecimento não estão aquecendo	A ligação elétrica não está correta	Verificar a ligação elétrica.
	O termostato de segurança está ativado	Resetar o aparelho (veja Seção Especial)
	Bobinas de aquecimento defeituosas	Substituir o interruptor. ✂ Informar o departamento de atenção ao cliente

8. INSTALAÇÃO

8.1. Embalar e desembalar

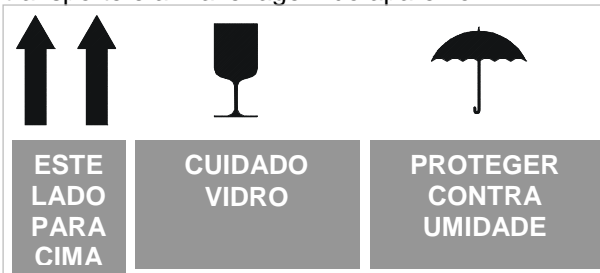
Ao descarregar e instalar o aparelho, siga as instruções fornecidas pelo fabricante contidas na embalagem e neste manual.

Para levantar e transportar o produto, utilize uma empilhadeira ou uma paleteira, através da qual deverá se prestar atenção à distribuição uniforme de peso a fim de evitar o risco de tombamento da embalagem. (evite a inclinação excessiva!).



Durante o uso, preste atenção no cabo de alimentação, tubos de fornecimento e drenagem, bem como na posição dos pés.

A embalagem é feita de papelão e os paletes de madeira. Na embalagem de papelão estão impressos uma série de símbolos que, sob acordos internacionais, informam as regras de carga e descarga a serem observadas durante o transporte e armazenagem do aparelho.



Quando receber a mercadoria, verifique se o produto está completo e não foi danificado durante o transporte.

Eventuais danos devem ser reportados imediatamente à empresa de transportes.

Desembalar o aparelho assim que possível para verificar se o aparelho não está danificado.

Não corte a caixa com ferramentas afiadas pois estas poderão causar danos à lataria do aparelho..

A embalagem de papelão deverá ser retirada por cima do aparelho.

Após desembalar, verificar se o aparelho está de acordo com o que fora pedido. Caso contrário, informar imediatamente o vendedor.



Mantenha a embalagem (sacolas de nylon, isopor e abraçadeiras) longe do alcance de crianças.

Retirar a camada de proteção PVC do exterior e interior do aparelho. Se possível, não utilizar para isto nenhum material metálico..

PT

8.2. Instalação (serviço técnico)

Todas as etapas da instalação precisam ser cuidadosamente pensadas.

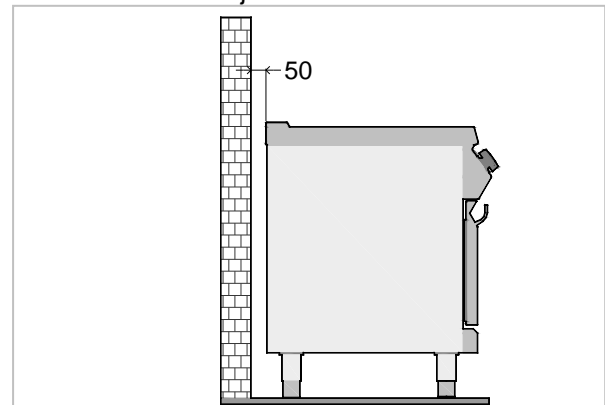
O lugar da instalação devem estar equipado com tomadas e bem localizado para o fluxo de produção. O lugar deverá ser bem iluminado e cumprir todas os requisitos higiênicos e sanitários conforme as normas vigentes.

O aparelho deverá ser instalado a no mínimo 5cm da parede, se a parede não for resistente à temperaturas de no mínimo 150 °C.

Deixar todo o aparelho em posição horizontal e regulá-lo através de cada um dos pés.



Para garantir o funcionamento correto, poder-se-a instalá-lo e utilizá-lo somente em ambientes bem arejados.



8.3. Ligação à rede elétrica (serviço técnico)

O aparelho deverá ser conectado à eletricidade por um profissional qualificado e especializado, respeitando as normas aplicáveis e utilizando-se materiais adequados e compatíveis.

O aparelho foi projetado para trabalhar com a seguinte tensão (ver tabela anexo):

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

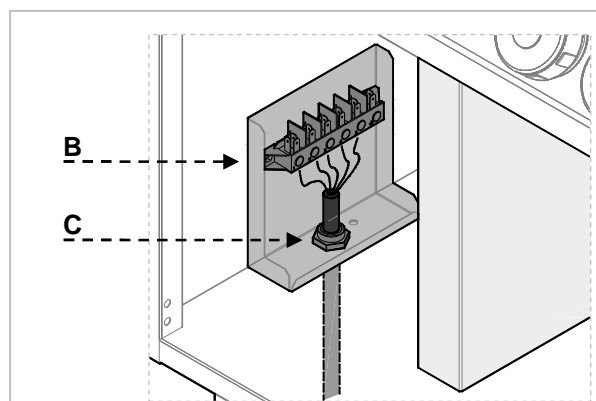
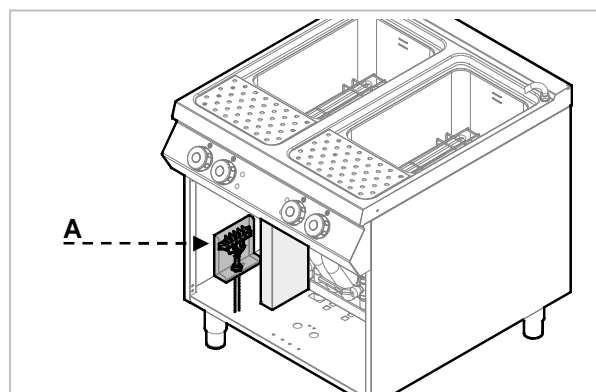


A fim de evitar perigos, apenas o fabricante ou um especialista podem substituir um cabo de alimentação danificado.

A montagem correta do cabo está em anexo e deve ser feita por um eletricitista.

Deve-se seguir as seguintes orientações a fim de se conectar corretamente o aparelho:

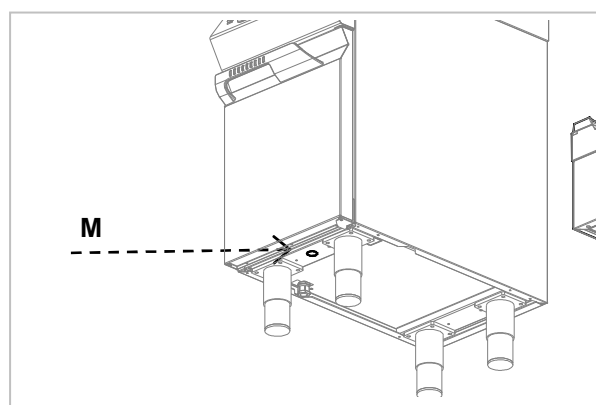
- Retirar a tampa do terminal (A).
- Ligar o interruptor ao terminal (B) do aparelho, como apresentado na ilustração e no diagrama de ligação (ver anexo). Utilizar um cabo do tipo H07RN-F ou melhor que seja resistente à temperaturas de no mínimo 80°C.
- Empurrar a extremidade do cabo (C).
- Encaixar novamente a tampa do terminal.



O aparelho está equipado com um terminal de potencial (M).

Uma etiqueta característica como a abaixo indica

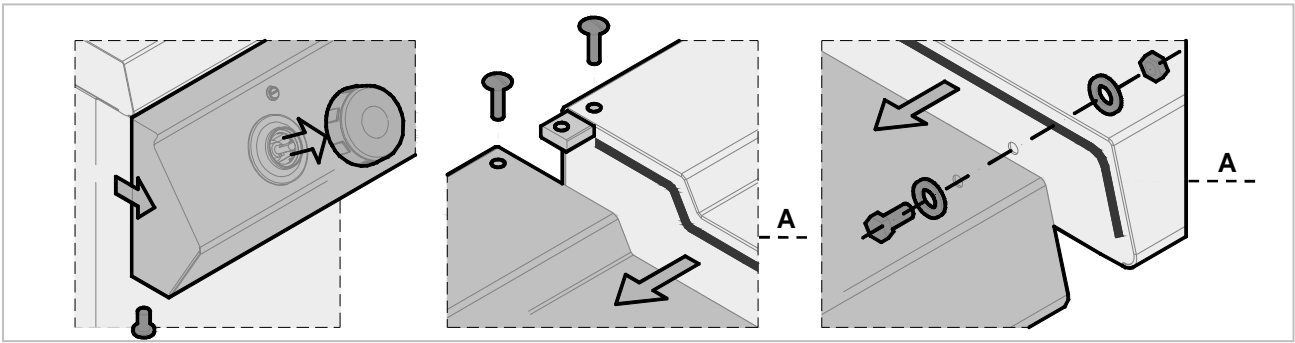
o terminal: .



8.4. Montagem do aparelho em série

A fim de montar o aparelho em série (lado a lado), deve-se seguir os seguintes passos:

1. Remover o suporte da placa e, se necessário, retirar o quadro de ferro fundido da chaminé.
2. Unir os lados utilizando-se fitas adesivas (A).
3. Empurre os aparelhos um contra o outro e deixe-os em posição horizontal (ao regular os pés).
4. Conecte os elementos prendedores.
5. Retire o excesso de fita adesiva.



8.5. Controle

Antes de ligar o aparelho, inspecione a instalação para avaliar as condições operacionais de cada componente individual e verificar eventuais erros.

Recomenda-se realizar as seguintes inspeções:

1. Verificar se a tensão de alimentação está de acordo com a tensão do aparelho.
2. Ligar o interruptor automático a fim de verificar a conexão elétrica.
3. Verificar se o dispositivo de segurança funciona corretamente.


PT

9. CONFIGURAÇÕES

Nenhuma configuração especial está planejada para o aparelho. As únicas configurações são

realizadas pelo próprio usuário durante seu uso normal.

10. DESCARTE DO APARELHO

 O aparelho está assinalado conforme a diretiva Europeia nº 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Descartar este produto de acordo com as normas vigentes a fim de evitar consequências negativas para o meio ambiente e a saúde.



O símbolo no produto ou na documentação anexa, indica que o produto não

deve ser tratado como lixo doméstico comum e deve-se levá-lo à um ponto de coleta de materiais elétricos e eletrônicos para fins de reciclagem.

Observe as leis locais para a eliminação de resíduos.

Mais informações sobre procedimentos, reutilização e reciclagem deste produtos estão disponíveis nas secretarias locais ou junto ao vendedor deste produto.

1. INHOUDSOPGAVE

1. INHOUDSOPGAVE	1
2. INDEX	2
3. VEILIGHEID	3
4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN	4
4.1. Algemene aanwijzingen	4
4.2. Omschrijving van het apparaat	4
4.3. Typeplaat	5
4.4. Het vervangen van de onderdelen (onderhoudsmonteur)	5
4.5. Uitrusting en toebehoren	5
4.6. Veiligheidsvoorzieningen	6
5. GEBRUIK EN WERKING	6
5.1. Omschrijving van de bediening	6
5.2. In- /uitschakelen van het apparaat	7
5.3. Bakje invullen	7
5.4. Het bakje leegmaken	8
5.5. Tips voor gebruik van het apparaat	8
6. REINIGING EN ONDERHOUD	9
6.1. Tips voor reiniging en onderhoud	9
6.2. Periodiek onderhoud (onderhoudsmonteur)	9
6.3. Reiniging van de bak	9
7. STORINGEN	10
8. INSTALLATIE	11
8.1. Verpakking en uitpakken	11
8.2. Installatie (onderhoudsmonteur)	11
8.3. Aansluiting op het elektriciteitsnet (onderhoudsmonteur)	12
8.4. Montage van het apparaat in een reeks	12
8.5. Controle	13
9. INSTELLINGEN	13
10. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT	13
BIJLAGEN	I

2. INDEX**A**

Aansluiting op het elektriciteitsnet 12
Algemene aanwijzingen 4

C

Controle 13

H

Het vervangen van de onderdelen 5

I

In- /uitschakelen van het apparaat 7
Installatie 11

L

Langdurig buitengebruik 8

M

Montage van het apparaat in een reeks 12

O

Omschrijving van de bediening 6
Omschrijving van het apparaat 4
Onderhoud 9

P

Periodiek onderhoud 9

R

Reiniging van de bak 9

S

STORINGEN 10

T

Tips voor gebruik van het apparaat 8
Tips voor normaal gebruik van het apparaat 8
Tips voor reiniging 9
Typeplaat 5

U

Uitpakken 11
Uitrusting en toebehoren 5

V

VEILIGHEID 3
Veiligheidsvoorzieningen 6
Verpakking 11
VERWIJDERING VAN HET APPARAAT 13

3. VEILIGHEID



Vooraleer het apparaat wordt gebruikt, dient de gebruikshandleiding nauwkeurig te worden gelezen.

De handleiding bevat belangrijke informatie betreffende veilig gebruik en onderhoud van het apparaat. Bewaar deze handleiding zorgvuldig en raadpleeg wanneer nodig.



De elektrische installatie werd uitgevoerd in overeenstemming met de normen **CEI EN 60335-1** i **60335-2-37**.



Om enig gevaar te voorkomen, moet de beschadigde aansluitkabel door de fabrikant of een deskundige worden vervangen.

De fabrikant heeft bij het ontwerpen en de fabricage speciaal gezorgd om risico's voor de veiligheid en gezondheid van het personeel tijdens de bediening van het apparaat te voorkomen.

Lees aandachtig de instructies in de gebruikshandleiding en alle instructies geplaatst direct op het apparaat. Besteed bijzondere aandacht aan de instructies betreffende veiligheid. De ingebouwde veiligheidsvoorzieningen mogen nooit worden aangepast of verwijderd. Het niet navolgen van deze regels kan veiligheids- en gezondheidsrisico van de daar werkende personen opleveren.

Het wordt aanbevolen enige testen uit te voeren om over de plaatsing en de functies van de bedieningselementen kennis te krijgen en vooral over deze die voor aan- en uitschakelen van het apparaat zijn verantwoordelijk.

Het apparaat dient alleen te worden bestemd voor het gebruik waarvoor het ontworpen is; ieder ander gebruik wordt beschouwd als incorrect.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor materiële schade of schade aan personen veroorzaakt door incorrect of onjuist gebruik van het apparaat.

Alle onderhoudswerkzaamheden die een specifieke technische kennis of speciale vaardigheden vereisen, worden uitsluitend door gekwalificeerd personeel uitgevoerd.

Om de hygiëne te verzekeren en het voedsel tegen verontreiniging te beschermen, moeten de elementen die direct of indirect in contact met het voedsel komen en alle naburige gebieden grondig worden gereinigd. Hiervoor de wasmiddelen gebruiken die voor de voedingsindustrie zijn geschikt, vermijd het gebruik van brandbare of schadelijke stoffen.

Zorg ervoor dat na elk gebruik alle branders en controle elementen zijn uitgeschakeld en de aansluitkabels zijn losgekoppeld.

Wanneer het apparaat gedurende langere tijd buitenbedrijf is, moeten alle aansluitkabels worden gescheiden en het apparaat binnen en buiten grondig gereinigd.



Voor directe aansluiting van het apparaat aan het elektrische net moet een hulpinrichting worden aangebracht waarin de opening van de contacten zo groot is dat de scheiding van de stroom in de omstandigheden van overspanning categorie III wordt uitgevoerd, wat ook met de installatieprincipes overeenkomt.



Om het risico op brand te vermijden, zorg ervoor dat het oliepeil nooit onder het op de bak weergegeven minimumniveau daalt.



Het wordt aanbevolen om de olie te veranderen wanneer het donker wordt of rook bij temperaturen 160°C - 180°C ontstaat. Vaak gebruikte olie heeft een laag vlampunt.



Neem in acht dat de te natte producten of te grote belasting plotseling koken van de frituurolie veroorzaken.



Gebruik oliën of mengsels van oliën die bestemd zijn voor friteuses.



Let vooral op de grond naast het apparaat: het kan glad zijn.



Het apparaat mag niet onder waterstraal worden gereinigd.

4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

4.1. Algemene aanwijzingen

Deze gebruikshandleiding is door de fabrikant opgesteld om voor bevoegd personeel informatie nodig voor werk met het apparaat te verstrekken. Het wordt aanbevolen dat de geadresseerden van de informatie het zorgvuldig en strikt doorlezen. Door het doorlezen van deze informatie kan het risico voor menselijke gezondheid en veiligheid worden voorkomen.

Bewaar deze instructies voor de gehele levensduur van het apparaat op een bekend en goed bereikbare plaats dat=wanneer nodig altijd kan worden geraadpleegd.

Om belangrijke informatie van de tekst te benadrukken of aandacht op belangrijke gegevens te leggen, worden speciale symbolen gebruikt: Voorzichtig - waarschuwing



Het wijst op belangrijke veiligheidsvoorschriften aan. Om de gezondheid en de veiligheid van personen niet in gevaar te brengen en geen schade te veroorzaken, is het juiste gedrag nodig. Belangrijk

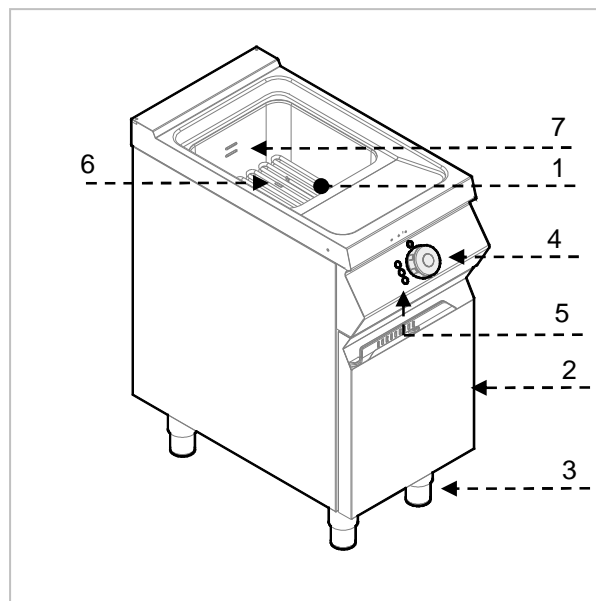


Wijst op belangrijke technische informatie die niet onderschat mogen worden.

4.2. Omschrijving van het apparaat

Het apparaat bedoeld als friteuse wordt ontworpen en gefabriceerd voor frituren van voedsel in horeca. Afhankelijk van de vereisten is het verkrijgbaar met één of twee bakken.

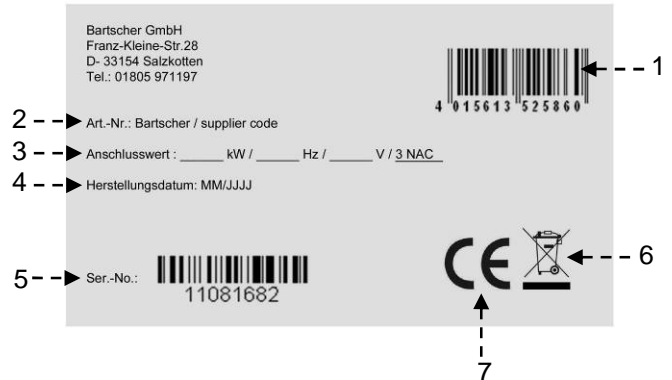
- 1) Bak
- 2) Inspectieklep
- 3) Verstelbare voeten
- 4) Draaiknop van thermostaat: regel de olietemperatuur in een bak.
- 5) Controlelampjes
- 6) Verwarmingslangen: verwarmen van de olie in een bak
- 7) Minimale en maximale olieniveau in een bak



4.3. Typeplaat

Het op de afbeelding weergegeven typeplaatje wordt direct op het apparaat aangebracht. Op het typeplaatje worden alle aanwijzingen en informatie voor veiligheid bij gebruik weergegeven.

- 1) EAN-Nummer
- 2) Nr art. / Model Nr.
- 3) Stroomverbruik: Nominaal Vermogen / Frequentie van de voedingsspanning / Voedingsspanning
- 4) Productiedatum
- 5) Serienummer
- 6) WEEE symbolen
- 7) CE-markering



4.4. Het vervangen van de onderdelen (onderhoudsmonteur)



Alle bestaande veiligheidsvoorzieningen worden vóór het vervangen van een onderdeel geactiveerd.



Schakel de stroomvoorziening met een potential scheidert uit.

Wanneer nodig vervang de versleten onderdelen tegen de nieuwe originele componenten.

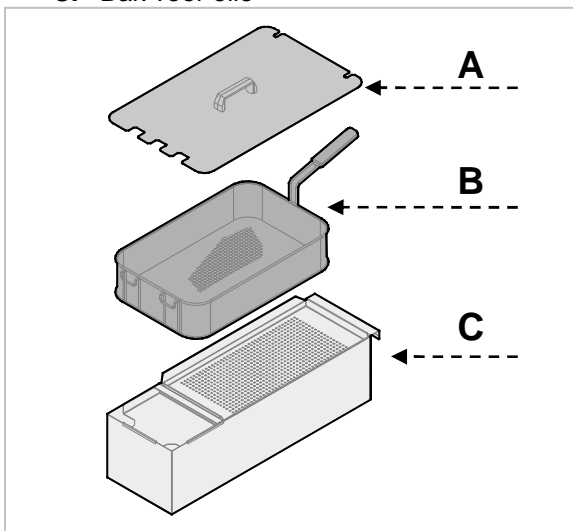


Wij zijn niet aansprakelijk voor schade op personen of onderdelen die zijn ontstaan door gebruik van andere dan originele onderdelen of aanpassing van het apparaat zonder toestemming van de fabrikant die de veiligheidseisen zou kunnen veranderen.

4.5. Uitrusting en toebehoren

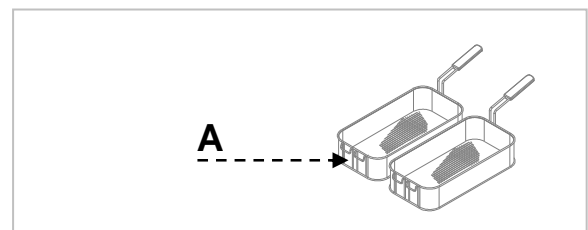
Het apparaat wordt met volgende uitrusting geleverd:

- A. Deksel
- B. Frituurmand
- C. Bak voor olie



Optioneel kan het apparaat worden voorzien van:

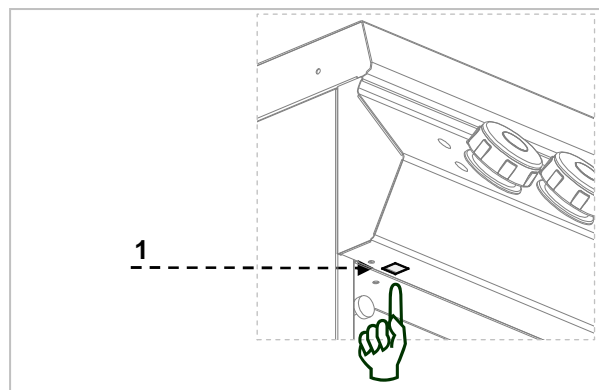
- A. Set - halve frituurmand
- B. Set - hele frituurmand



4.6. Veiligheidsvoorzieningen

Het apparaat is uitgerust met volgende veiligheidsvoorzieningen:

- 1. Veiligheidsthermostaat:** blokkeert de stroomvoorziening bij verhitting. De inschakeling van de veiligheidsthermostaat wordt aangegeven door het rode controlelampje. Op de afbeelding wordt de indeling van de veiligheidsthermostaten getoond.



Controleer elke dag de veiligheidsthermostaten op juiste montage en correcte werking.

5. GEBRUIK EN WERKING

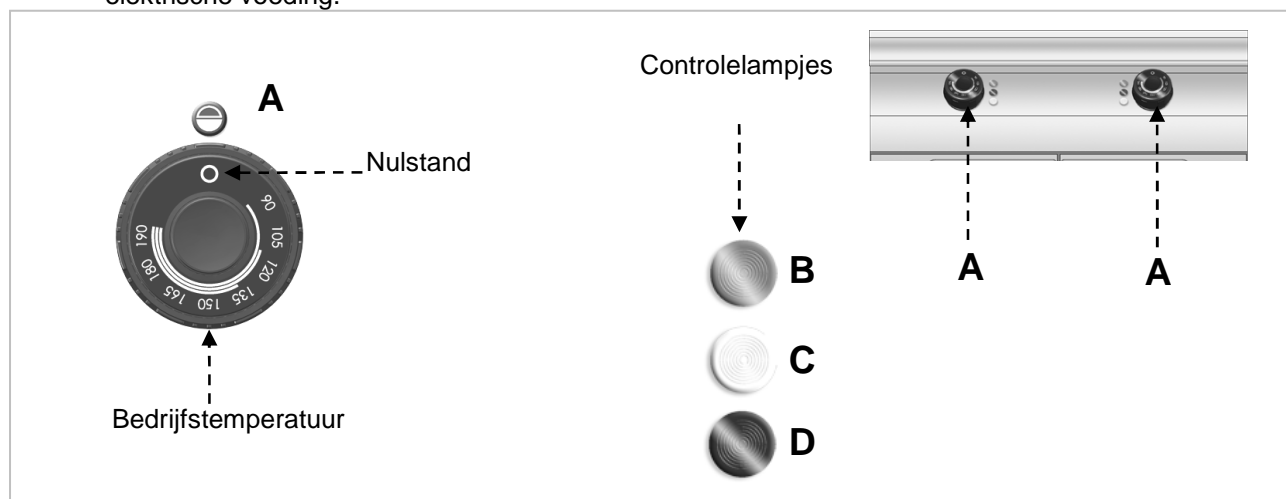
5.1. Omschrijving van de bediening .

De bedieningselementen van de belangrijkste functies bevinden zich op het bedieningspaneel.

- Temperatuurregelaar:** voor in- en uitschakelen van de verwarmingslangen
- Groen controlelampje:** toont de elektrische voeding.

C) Wit controlelampje: toont het verwarmen van de friteuse.

D) Rood controlelampje: toont de inschakeling van de veiligheidsthermostaten.



5.2. In- /uitschakelen van het apparaat

INSCHAKELEN

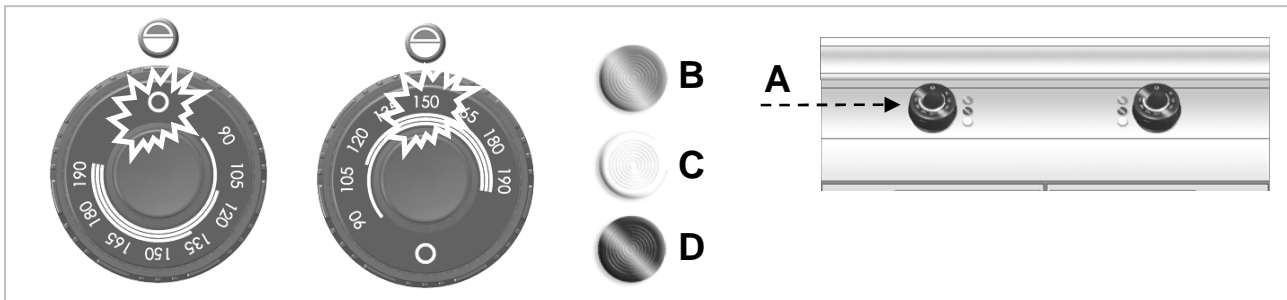
1. Activeer de automatische scheidschakelaar om de stroomvoorziening in te schakelen.
2. Vul het bakje.
3. Stel de draaiknop **A** in gewenste stand in. Groen controlelampje (**B**) gaat branden.

Wit controlelampje **C** gaat branden, wijst op het verwarmen van de olie. Wanneer de olie een gewenste temperatuur bereikt, schakelt wit controlelampje **C** uit.

UITSCHAKELEN

1. Om de elektrische verwarmingsnoeren uit te schakelen, stel de draaiknop **A** in de stand **0** in. Controlelampje (**B**) schakelt uit.

2. Activeer de automatische scheidschakelaar om de stroomvoorziening uit te schakelen.



NL

5.3. Bakje invullen



Controleer vóór het invullen van het bakje of de aftapkraan **A** is gesloten.



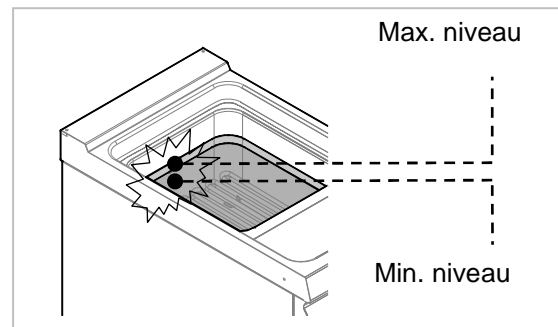
Gebruik het apparaat niet wanneer olie onder gemarkeerd minimum oliestand is.



Het wordt afgeraden het apparaat te gebruiken met olie ingevuld boven gemarkeerd maximale oliestand.



Schakel nooit de verwarmingssnoeren in wanneer in het bakje geen olie is: hierdoor wordt het apparaat onherstelbaar beschadigd worden.

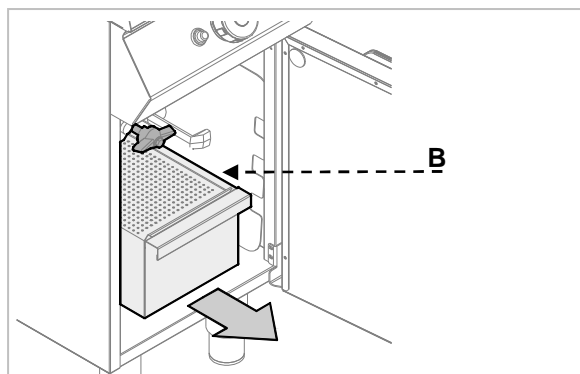


5.4. Het bakje leegmaken

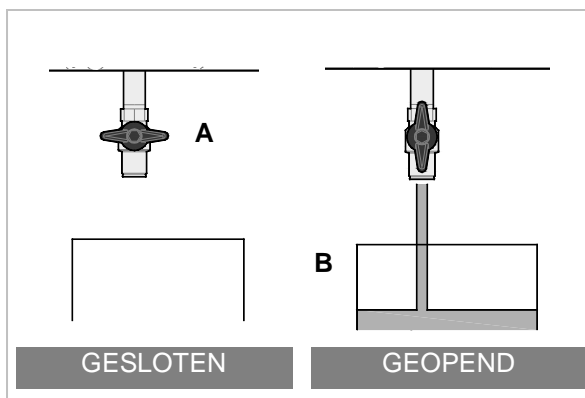
i Voordat het bakje wordt leeggemaakt, koel het apparaat af dat de olie koud wordt.

Tijdens het leegmaken handel volgens onderstaande stappen:

- A. Open de klep
- B. Controleer of de olieverzamelvatje (B) precies onder de aftapkraan is
- C. Open de aftapkraan (A)
- D. Als het oliebakje vol is, sluit de aftapkraan (A)
- E. Neem de olieverzamelvatje (B) uit
- F. Sluit de klep



i Verwijder olie in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving in het land waar het apparaat wordt gebruikt.



5.5. Tips voor gebruik van het apparaat

Langdurig buitengebruik

Wanneer het apparaat langdurig buitengebruik is, handel als volgt:

1. Activeer de automatische scheidschakelaar om de stroomvoorziening uit te schakelen.
2. Reinig grondig het apparaat en de naburige gebieden
3. Breng op het stalen oppervlak een vaseline laag aan.
4. Voer alle onderhoudswerkzaamheden uit.
5. Dek het apparaat niet, laat het bakje open.



Maak na gebruik het bakje altijd leer.

Tips voor normaal gebruik van het apparaat

Om normaal gebruik van het apparaat te verzekeren, handel volgens de onderstaande instructies:

- Gebruik uitsluitend de door de fabrikant aangegeven accessoires;
- Gebruik de frituurmandjes op gepaste wijze;
- Controleer voor het invullen van het bakje of de aftapkraan is gesloten.
- Zorg ervoor dat het oliepeil nooit onder het gemarkeerde minimum niveau daalt;
- Controleer bij onderdompeling van het frituurmandje of de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
- Dompel het mandje langzaam om overmatige schuimvorming te vermijden.
- Filtreer vaak de frituurolie.
- Tijdens korte pauzes moet de temperatuur worden verlaagd om het verbruik te verminderen en veroudering van de olie te vertragen.

- Het wordt aanbevolen om de olie te veranderen wanneer het donker wordt of rook bij temperaturen 160 °C - 180 °C ontstaat. Vaak gebruikte olie heeft een laag vlampunt.
- Neem in acht dat de te natte producten of te grote belasting het plotselinge koken van de frituurolie veroorzaken.



Gebruik nooit het apparaat zonder olie in het bakje. Dit kan leiden tot onherstelbare schade aan het apparaat. Bij het verwarmen van de friteuse verwijder het deksel.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

6.1. Tips voor reiniging en onderhoud



Alle bestaande veiligheidsvoorzieningen worden voor het onderhoud geactiveerd. Schakel

met de automatische scheider de stroomtoevoer uit.

6.2. Periodiek onderhoud (onderhoudsmonteur)

Periodiek onderhoud omvat dagelijkse reiniging van alle onderdelen die in contact met voedsel komen.

Zorgvuldig onderhoud verzekert betere prestatie, langere levensduur van het apparaat en goede werking van de veiligheidsvoorzieningen.

Richt geen direct waterstralen of hogedrukreiniger op het apparaat.

Gebruik voor het schoonmaken van roestvrij staal geen staalwol of borstels omdat ze de ijzerdeeltjes op de oppervlakte kunnen achterlaten die door oxidatie het roest veroorzaken.

Gebruik voor het verwijderen van ingedroogde resten houten of kunststof spatel of zachte schuursponsjes.

Bij langdurig buitengebruik breng een vaseline laag op alle roestvrijstalen oppervlakken aan.



Gebruik geen reinigingsmiddelen die gevaarlijke of schadelijke stoffen (oplosmiddelen, benzine, etc.) bevatten.

Aan het einde van de werkdag dienen te worden gereinigd:

- bak
- frituurmandjes en andere toebehoren
- apparaat.

Laat regelmatig volgende onderhoudswerkzaamheden door gespecialiseerd personeel uitvoeren:

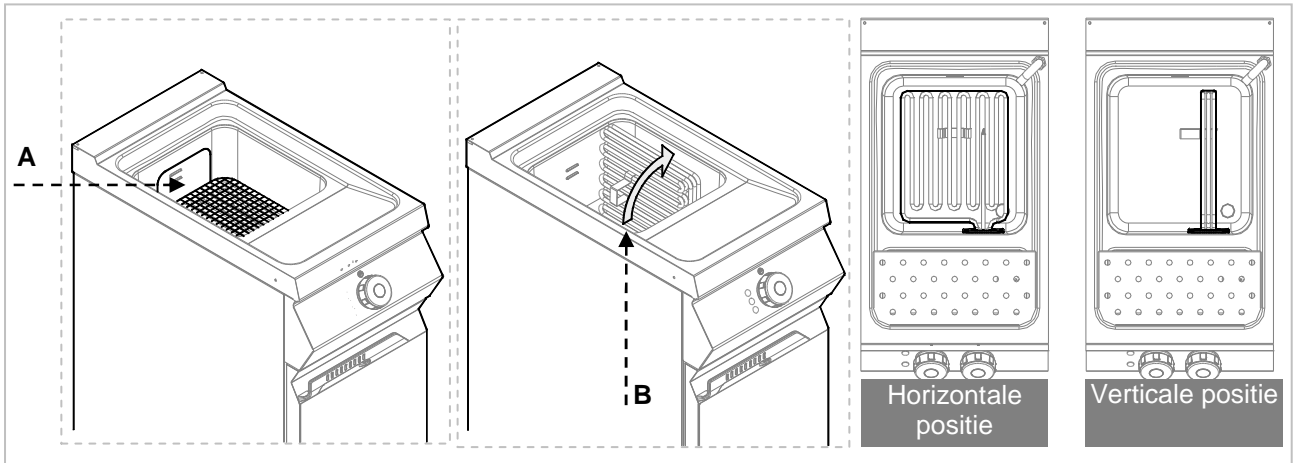
- controle van het elektrische systeem op functionaliteit;
- controle van veiligheidsthermostaten op goede werking.

6.3. Reiniging van de bak

Handel volgens onderstaande instructies.

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.
- Druk de stroomscheider in om de stroomvoorziening los te koppelen.
- Maak het oliebakje leer en filtreer daarna.
- Verwijder en reinig de frituurmandjes en houders (A).
- Stel de verwarmingssnoeren (B) in een verticale positie in.
- Reinig de binnenzijde van de frituurpan met voor de voedselindustrie geschikte wasmiddel.


- Spoel met water en maak de frituurpan leer.
- Om de resten van het reinigingsmiddel te verwijderen spray het bakje met een speciaal middel of een oplossing van water en azijn.
- Spoel, maak leer en droog het bakje.
- Na gebruik reinig de accessoires met een geschikte ontvetter. Het wordt aanbevolen de accessoires in de afwasmachine te wassen.
- Stel de verwarmingssnoeren (B) in de horizontale stand (bedrijfsstand) in.



7. STORINGEN

Volgende informatie wordt gebruikt voor erkenning en verwijdering van eventuele storingen die zich kunnen voordoen tijdens het gebruik van het apparaat. Sommige van deze problemen

kunnen door de gebruiker worden opgelost, bij alle overige is nauwkeurige kennis nodig. Zulke problemen worden opgelost door deskundig personeel.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De verwarmingsslangen worden niet warm.	Elektrische aansluiting niet correct.	Controleer elektrische aansluiting.
	Veiligheidsthermostaten worden niet actief.	Reset het apparaat (zie apart hoofdstuk)
	Schakelaar van de verwarmingssnoeren beschadigd.	Vervang de schakelaar.  Raadpleeg klantenservice.

8. INSTALLATIE

8.1. Verpakking en uitpakken

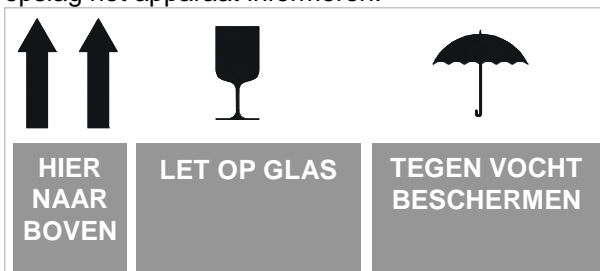
Bij uitpakken en installatie van het apparaat dienen de instructies van de fabrikant worden nageleefd die direct op de verpakking en in deze gebruiksaanwijzing worden omschreven.

Voor hijsen en transport van het product is het gebruik van een vorkheftruck of palletwagen aanbevolen waarbij bijzondere aandacht moet op de gelijkmatige gewichtsverdeling worden besteed om het risico van kantelen te voorkomen (het vermijden van overmatige hellingen!)



Bij gebruik van de hefinrichting let op voedingskabel, watervoorziening en de positie van de voeten.

De verpakking bestaat uit kartonnen dosje en de houten pallet. Op de kartonnen doos is aantal symbolen weergegeven die in overeenstemming met de internationale regelgeving over de regels tijdens het laden en het lossen, bij transport en opslag het apparaat informeren.



Controleer bij ontvangst of de verpakking volledig is en tijdens het vervoer niet wordt beschadigd.

Meld de eventuele schade onverwijld bij de vervoerder.

Pak het apparaat zo snel mogelijk uit om te controleren of het niet beschadigd wordt.

Een kartonnen doos niet met scherpe gereedschappen open doen. Dit kan schade aan de roestvrij stalen platen binnen de verpakking veroorzaken.

Haal de kartonnen verpakking uit het apparaat van boven.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of de uitrusting met de bestelling overeenkomt.

Bij onregelmatigheid informeer onmiddellijk de verkoper.



Bewaar het verpakkingsmateriaal (nylon zakjes, piepschuim, nieten, ...) buiten het bereik van kinderen!

Verwijder de beschermende PVC-laag van de binnenste en buitenste oppervlaken. Gebruik hiervoor geen metalen gereedschap.

NL

8.2. Installatie (onderhoudsmonteur)

Alle installatieplaatsen moeten goed worden overwogen.

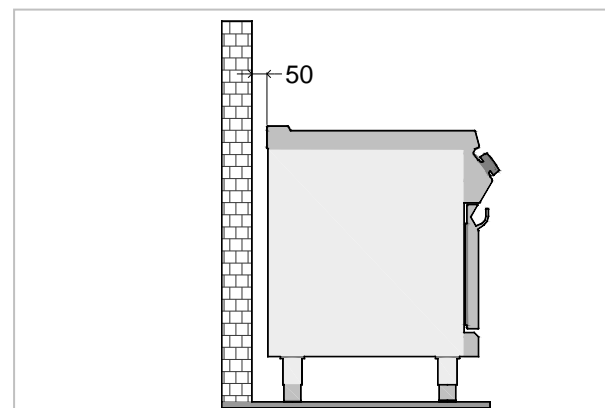
De installatieplaats moet van alle aansluitingen en afvoer van productieafval worden voorzien. De plaats moet tevens goed worden verlicht en aan alle hygiënische en sanitaire eisen volgens geldende wetgeving voldoen.

Het apparaat wordt geïnstalleerd op afstand van min. 5 cm van de muur en enkel wanneer de muur ten minste 150°C temperatuurbestendig is.

Plaats het apparaat in een horizontale positie en verstel hiervoor de voeten.



Om de goede werking van het apparaat te garanderen, kan het worden geïnstalleerd en gebruikt in efficiënt geventileerde ruimten.



8.3. Aansluiting op het elektriciteitsnet (onderhoudsmonteur)

Het apparaat wordt aangesloten door geautoriseerd en gekwalificeerd personeel met inachtneming van de geldende regelgeving en met het gebruik van de juiste en correcte materiaal.

Het apparaat wordt aangesloten aan volgende spanning (zie de tabel):

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

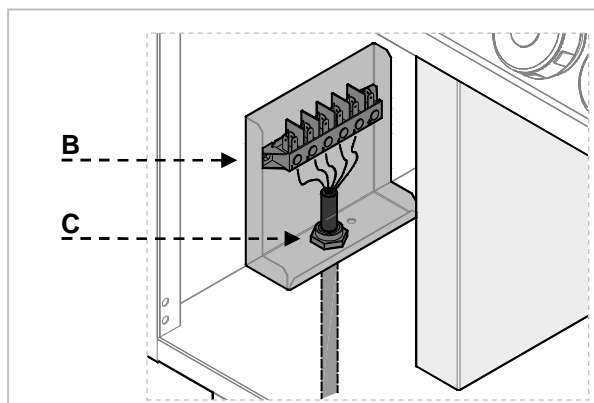
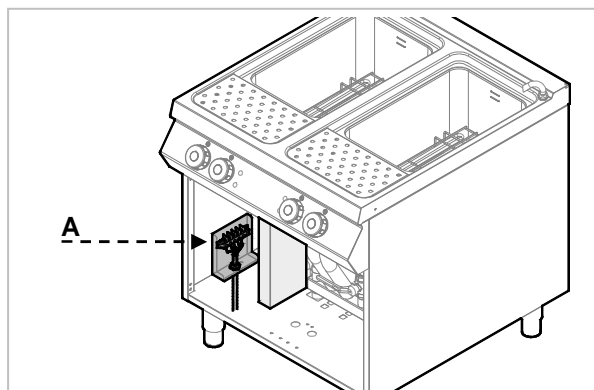


Om enig gevaar te voorkomen, moet de beschadigde aansluitkabel door de fabrikant of een deskundige worden vervangen.

De juiste doorsnede van de kabel wordt in de bijlagen aangegeven en dient door de elektriciens worden bepaald.

Om het apparaat correct aan te sluiten volg de onderstaande stappen.

- Verwijder de beschermkap van de klemstrip (A).
- Sluit de schakelaar op de klemstrip (B) van het apparaat als op de afbeelding en het schakelschema (zie bijlage). Gebruik de kabel H07RN-F of een betere die bestendig is tegen hoge temperatuur ten minste tot 80°C.
- Druk het kabeluiteinde (C).
- Plaats opnieuw de beschermkap van de klemstrip.

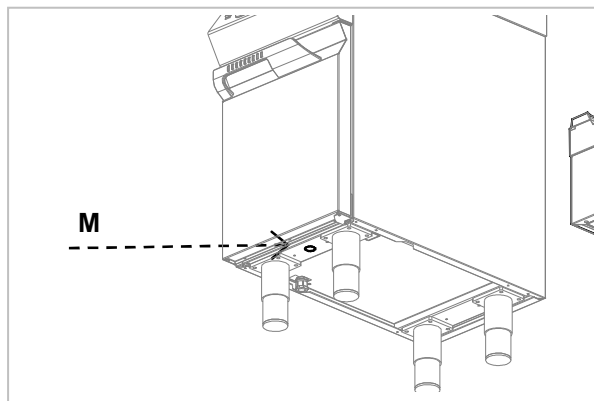


Het apparaat is uitgerust met equipotentialaansluiting (M).

In overeenstemming met een gebruikte klem



wordt een specifiek etiket voorzien

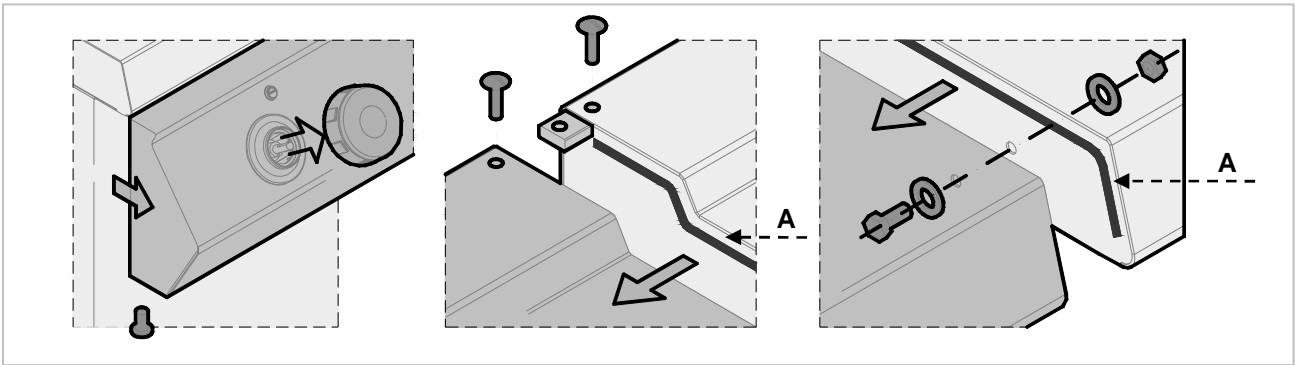


8.4. Montage van het apparaat in een reeks

Om het apparaat in een reeks (naast elkaar) te monteren, volg de volgende stappen.

1. Demonteer het bedieningspaneel en verwijder indien nodig gietijzeren frame op de haard
2. Gebruik op de aangrenzende zijdelen een afdichtband (A).

3. Nader het apparaat en plaats het in een horizontale positie (met verstelbare voeten).
4. Koppel de apparaten met de bevestigingselementen.
5. Verwijder overmatige afdichtingsmiddel.



8.5. Controle

Vóór de ingebruikname van het apparaat controleer de installatie om elke individuele component op de goede werking en eventuele onregelmatigheden onderzoeken te beoordelen.

Volgende controles worden aanbevolen:

1. Controleer of de netspanning met het apparaat overeenkomt.
2. Schakel de automatische hoofdschakelaar uit om de elektrische aansluiting te controleren.
3. Controleer of de veiligheidsvoorzieningen goed functioneren.


NL

9. INSTELLINGEN

Er worden geen andere speciale instellingen op het apparaat gepland. De enige instellingen

worden door de gebruiker tijdens normaal gebruik uitgevoerd.

10. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

 Het apparaat is in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE) gekenmerkt.



Door de verwijdering van het product op de juiste manier draagt de gebruiker bij om potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.



Het symbool op het product of op de meegeleverde documentatie informeert dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld maar het moet in een bepaalde

inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden geleverd.

Neem de plaatselijke regelgeving in acht voor het verwijderen van afval.

Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, neem contact op met de gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar het product wordt gekocht.

1. SPIS TREŚCI

1. SPIS TREŚCI	1
2. INDEKS RZECZOWY	2
3. BEZPIECZEŃSTWO	3
4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA	4
4.1. Ogólne wskazówki	4
4.2. Opis urządzenia	4
4.3. Tabliczka znamionowa	5
4.4. Wymiana podzespołów (technik serwisu)	5
4.5. Wyposażenie i akcesoria	5
4.6. Urządzenia zabezpieczające	6
5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE	6
5.1. Opis obsługi	6
5.2. Włączanie i wyłączanie urządzenia	7
5.3. Napędzanie zbiornika	7
5.4. Opróżnianie zbiornika	8
5.5. Wskazówki dotyczące używania urządzenia	8
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	9
6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji	9
6.2. Prawidłowa konserwacja (technik serwisu)	9
6.3. Czyszczenie zbiornika	9
7. USTERKI	10
8. INSTALACJA	11
8.1. Opakowanie i rozpakowanie	11
8.2. Instalacja (technik serwisu)	11
8.3. Podłączenie do zasilania w prąd (technik serwisu)	12
8.4. Montaż urządzenia w szeregu	12
8.5. Kontrola	13
9. USTAWIENIA	13
10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	13
ZAŁĄCZNIKI	I

2. INDEKS RZECZOWY**B**

BEZPIECZEŃSTWO 3

C

Czyszczenie zbiornika 9

D

Dłuższa przerwa w używaniu urządzenia 8

I

Instalacja 11

K

Konservacja 9

Kontrola 13

M

Montaż urządzenia w szeregu 12

O

Ogólne wskazówki 4

Opakowanie 11

Opis obsługi 6

Opis urządzenia 4

P

Podłączenie do zasilania w prąd 12

Prawidłowa konserwacja 9

R

Rozpakowanie 11

T

Tabliczka znamionowa 5

U

Urządzenia zabezpieczające 6

USTERKI 10

UTYLIZACJA URZĄDZENIA 13

W

Włączanie i wyłączanie urządzenia 7

Wskazówki dot. czyszczenia 9

Wskazówki dotyczące normalnego używania urządzenia 8

Wskazówki dotyczące używania urządzenia 8

Wymiana podzespołów 5

Wyposażenie i akcesoria 5

3. BEZPIECZEŃSTWO



Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać zalecenia i ostrzeżenia znajdujące się w tej instrukcji.

Instrukcja zawiera podstawowe informacje o bezpieczeństwie używania i konserwacji urządzenia. Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby można było ją przeczytać.



Instalacja elektryczna została wykonana zgodnie z normami CEI EN 60335-1 i 60335-2-37.



Aby zapobiec jakimkolwiek zagrożeniom uszkodzony kabel przyłączeniowy może wymienić tylko producent lub specjalista.

Podczas projektowania i produkcji producent zastosował szczególną staranność, w celu uniknięcia zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia osób podczas obsługi urządzenia.

Należy dokładnie przeczytać zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji oraz wskazówki naniesione bezpośrednio na urządzeniu. W szczególności zaleca się przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Nie wolno ingerować ani też usuwać zainstalowanych urządzeń zabezpieczających. Nieprzestrzeganie tych wymagań może prowadzić do poważnych zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

Zalecamy przeprowadzenie kilku testów w celu zapoznania się z rozmieszczeniem i głównymi funkcjami elementów obsługi, szczególnie tych, które służą włączaniu i wyłączaniu urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do zastosowania w celu, w jakim zostało zaprojektowane; każde inne zastosowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody rzeczowe lub szkody na ludziach, które powstały na skutek nieprawidłowego lub błędnego używania urządzenia.

Wszystkie prace związane z konserwacją, które wymagają określonych kwalifikacji technicznych lub specjalnych umiejętności mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Aby zagwarantować higienę i zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem, wszystkie elementy, które stykają się bezpośrednio lub pośrednio z artykułami spożywczymi oraz wszystkie graniczące obszary muszą być starannie czyszczone.

W tym celu należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do kontaktu z produktami spożywczymi, unikać używania środków palnych lub szkodliwych dla zdrowia.

Po każdym zastosowaniu urządzenia upewnić się, że wszystkie palniki oraz elementy obsługi zostały wyłączone, a przewody zasilające odłączone.

W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia należy odłączyć nie tylko wszystkie przewody zasilające, ale także dokładnie wyczyścić wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.



Do bezpośredniego podłączenia do sieci należy zamontować wyłącznik ochronny, w którym rozwarcie styków jest tak duże, że odłączenie nastąpi w warunkach kategorii przepięciowej III, co jest zgodne z zasadami instalacji.



Aby uniknąć zagrożenia pożarowego, sprawdzić, czy poziom oleju nie spadł poniżej zaznaczonego w pojemniku poziomu minimalnego.



Wskazaniem jest wymiana oleju, w momencie kiedy jego kolor jest ciemny lub kiedy w temperaturze 160 °C - 180 °C tworzy się dym. Często używany olej ma niską temperaturę zapłonu.



Pamiętać o tym, że zbyt wilgotne artykuły spożywcze lub zbyt wysokie obciążenie może doprowadzić do nagłego zagotowania się oleju.



Używać olejów lub mieszanek olejów, które są przeznaczone do stosowania we frytownicach.



Zwracać szczególną uwagę na podłogę wokół urządzenia: podłoga może być śliska.



Nie wolno czyścić urządzenia bezpośrednio pod strumieniem wody.

4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA

4.1. Ogólne wskazówki

Niniejsza instrukcja została sporządzona przez producenta w celu dostarczenia autoryzowanym pracownikom informacji koniecznych do pracy z urządzeniem.

Zalecamy adresatom tych informacji, dokładne ich przeczytanie i przestrzeżenie.

Dzięki przeczytaniu zawartych w tym dokumencie informacji można uniknąć zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.

Zachować niniejszą instrukcję przez cały okres używania urządzenia w znanym i łatwo dostępnym miejscu, aby w każdej chwili można było do niej zajrzeć i sprawdzić wymagane informacje.

W celu podkreślenia ważnych informacji w tekście lub zwrócenia uwagi na ważne dane użyto specjalnych symboli, których znaczenie jest opisane poniżej: **Ostrożnie - ostrzeżenie**



Wskazuje na ważne wskazówki bezpieczeństwa. Aby nie zagrazać zdrowiu i bezpieczeństwu osób oraz nie spowodować żadnych szkód należy przyswoić sobie odpowiedni sposób postępowania.

Ważne

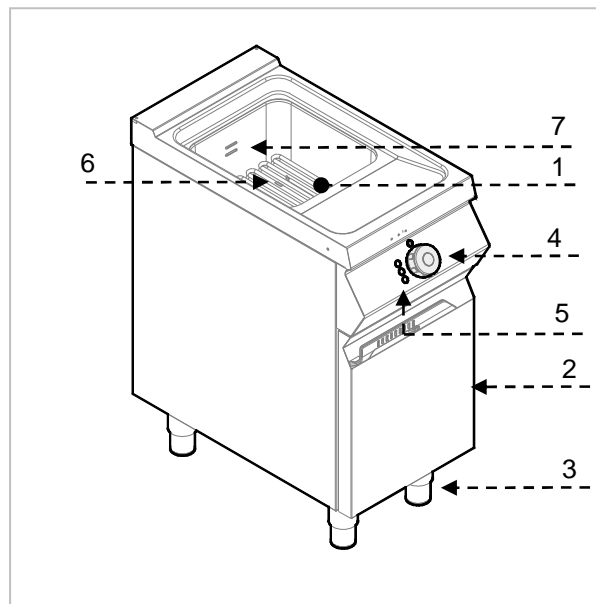


Wskazuje na szczególnie ważne informacje techniczne, których nie można lekceważyć.

4.2. Opis urządzenia

Urządzenie określone jako frytownica zostało zaprojektowane i wyprodukowane z przeznaczeniem do smażenia artykułów spożywczych w profesjonalnych zakładach gastronomicznych. W zależności od zapotrzebowania dostępna jest wersja z jednym lub dwoma zbiornikami.

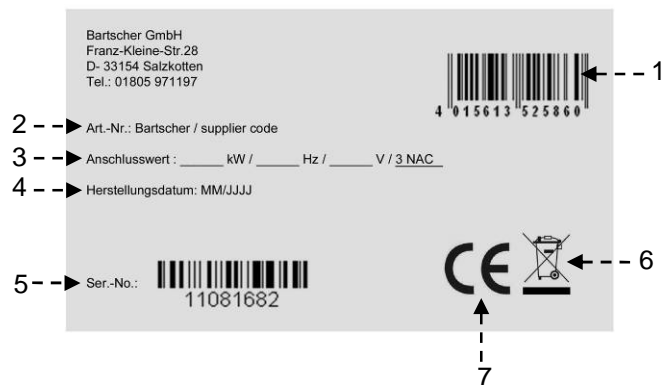
- 1) Zbiornik.
- 2) Drzwiczki.
- 3) Nóżki o regulowanej wysokości.
- 4) Pokrętko do nastawiania termostatu: reguluje temperaturę oleju w zbiorniku
- 5) Kontrolki
- 6) Wężownice grzejne: podgrzewanie oleju w zbiorniku
- 7) Minimalny i maksymalny poziom napełnienia oleju w zbiorniku.



4.3. Tabliczka znamionowa

Przedstawiona na rysunku tabliczka znamionowa jest umocowana bezpośrednio na urządzeniu. Na tabliczce podane są wszystkie wskazówki informacji wymagane dla bezpieczeństwa eksploatacji.

- 1) EAN-Numer
- 2) Nr art. / Numer modelu
- 3) Moc przyłączeniowa: Moc znamionowa / Częstotliwość napięcia zasilającego / Napięcie zasilające
- 4) Data produkcji
- 5) Numer seryjny
- 6) Symbol WEEE
- 7) Oznakowanie CE



4.4. Wymiana podzespołów (technik serwisu)



Przed wymianą podzespołu włączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.



Wyłączyć w szczególności zasilanie w energię elektryczną przy pomocy odłącznika potencjałów.

O ile okaże się to konieczne, to zużyte podzespoły wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne.

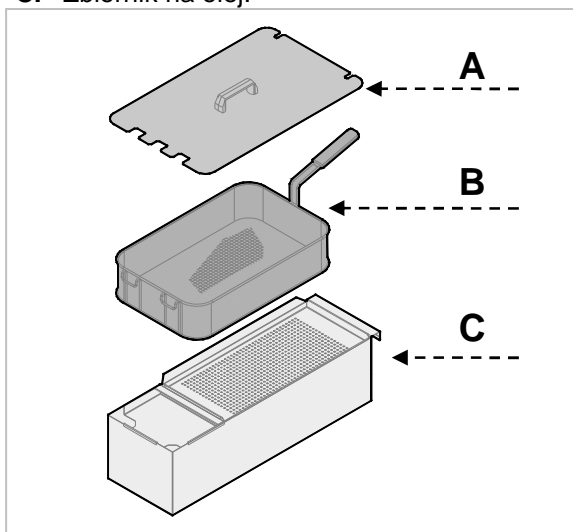


Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody na osobach lub podzespołach, które powstały ze względu na zastosowanie części zamiennych innych niż oryginalne i ingerencję w urządzenie bez zezwolenia producenta, które mogły zmienić wymagania bezpieczeństwa.

4.5. Wyposażenie i akcesoria

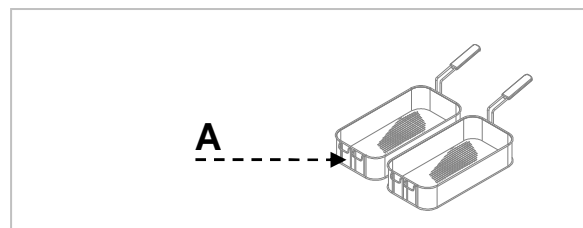
Urządzenie jest dostarczane z następującym wyposażeniem:

- A. Pokrywa.
- B. Kosz do frytowania.
- C. Zbiornik na olej.



Na zamówienie możemy wyposażyć urządzenie w następujące akcesoria:

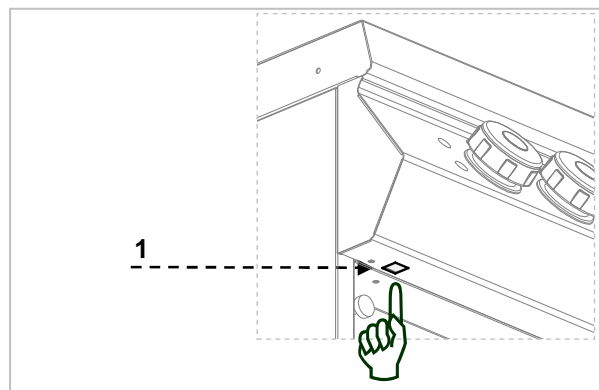
- A. Zestaw – kosz o połowie objętości
- B. Zestaw – kosz o całej objętości



4.6. Urządzenia zabezpieczające

Urządzenie jest wyposażone w następujący system bezpieczeństwa:

- 1. Termostat bezpieczeństwa:** blokuje zasilanie w energię elektryczną w przypadku przegrzania. Włączenie się termostatu bezpieczeństwa jest wskazywane przez odpowiednią czerwoną kontrolkę. Na rysunku widać rozmieszczenie termostatów bezpieczeństwa.



Codziennie należy sprawdzać, czy urządzenia zabezpieczające są prawidłowo zamontowane i sprawne.

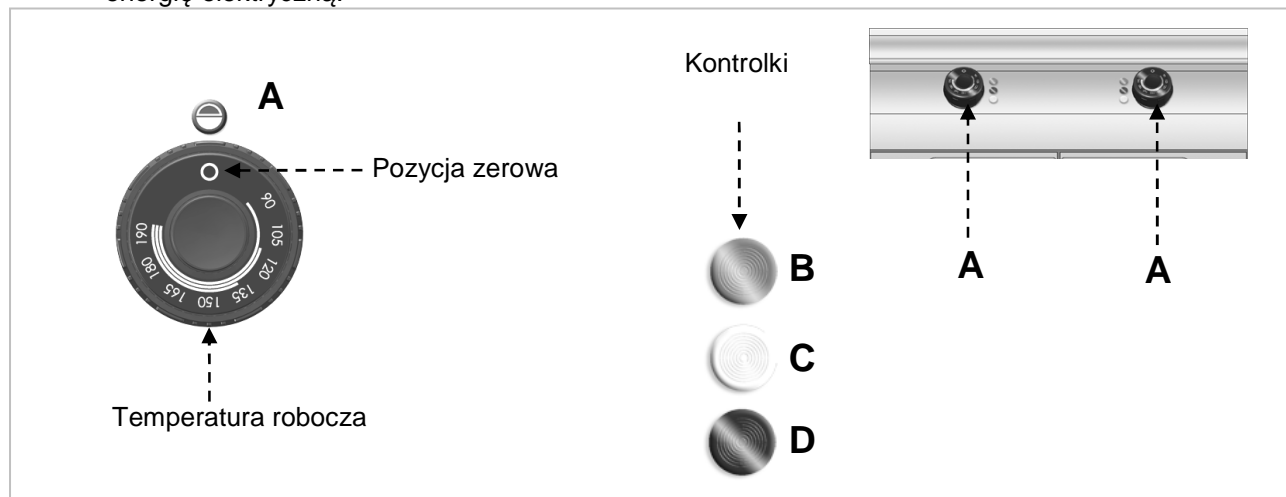
5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE

5.1. Opis obsługi.

Elementy obsługi najważniejszych funkcji znajdują się na panelu obsługi urządzenia.

- Regulator temperatury:** do włączania i wyłączania wężownic grzejnych
- Zielona kontrolka:** wskazuje zasilanie w energię elektryczną.

- Biała kontrolka:** wskazuje, że frytownica się podgrzewa.
- Czerwona kontrolka:** wskazuje włączenie się termostatów bezpieczeństwa.



5.2. Włączanie i wyłączenie urządzenia

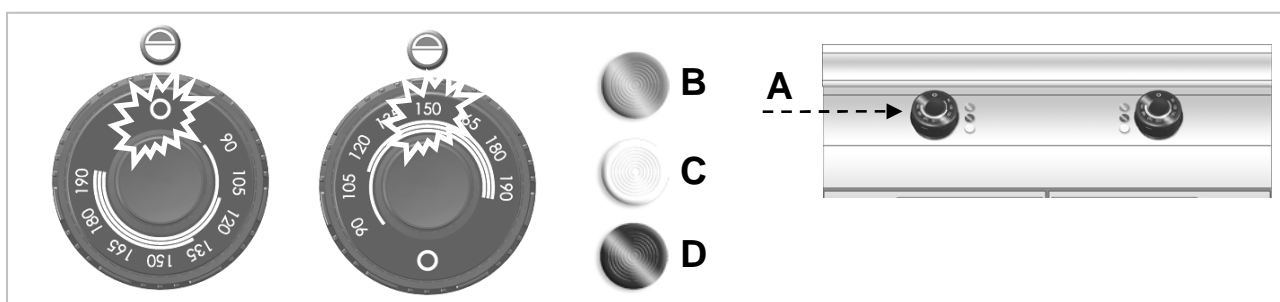
WŁĄCZANIE

1. Uruchomić automatyczny odłącznik w celu włączenia przyłącza do zasilania w energię elektryczną.
2. Napełnić zbiornik.
3. Ustawić pokrętko **A** w żądanej pozycji. Włącza się zielona kontrolka (**B**). Włącza się biała kontrolka **C**, która wskazuje na podgrzewanie oleju. Kiedy olej osiągnie żądaną temperaturę, biała kontrolka **C** gaśnie.

się biała kontrolka **C**, która wskazuje na podgrzewanie oleju. Kiedy olej osiągnie żądaną temperaturę, biała kontrolka **C** gaśnie.

WYŁĄCZANIE

1. W celu wyłączenia elektrycznych węzownic grzejnych ustawić pokrętko **A** w pozycji **0**. Kontrolka (**B**) gaśnie.
2. Uruchomić automatyczny odłącznik w celu wyłączenia przyłącza do zasilania w energię elektryczną.



PL

5.3. Napełnianie zbiornika



Przed napełnieniem zbiornika sprawdzić, czy zawór spustowy **A** jest zamknięty.



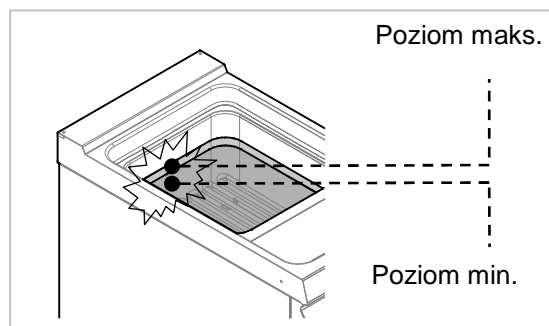
Unikać używania urządzenia ze zbiornikiem napełnionym olejem poniżej zaznaczonego poziomu minimum.



Odradzamy używanie urządzenia ze zbiornikiem napełnionym olejem powyżej zaznaczonego poziomu maksymalnego.



Nigdy nie włączać węzownic grzejnych, jeżeli w zbiorniku nie ma oleju: w ten sposób urządzenie może ulec całkowitemu uszkodzeniu.

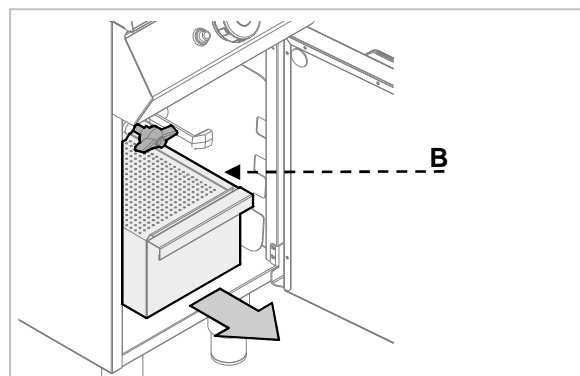
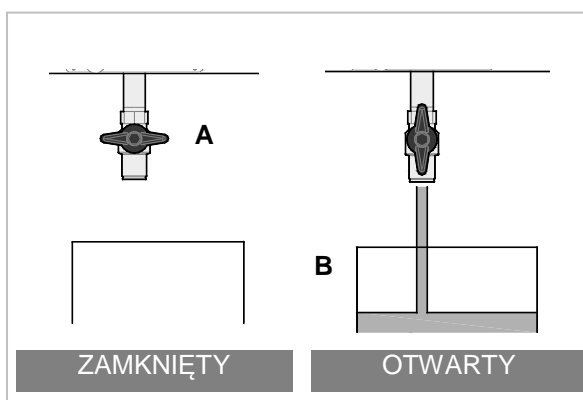


5.4. Opróżnianie zbiornika

i Przed opróżnieniem zbiornika pozostawić urządzenie do ostygnięcia, tak, aby olej był zimny.

Podczas opróżniania zbiornika postępować zgodnie z poniższą instrukcją:

- A. Otworzyć drzwiczki
- B. Sprawdzić, czy zbiornik na olej (B) jest prawidłowo ustawiony pod zaworem spustowym
- C. Otworzyć zawór spustowy (A)
- D. Jak tylko zbiornik na olej jest pełny, zakręcić zawór spustowy (A)
- E. Wyjąć zbiornik na olej (B)
- F. Zamknąć drzwiczki



i Usunąć olej zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest używane.

5.5. Wskazówki dotyczące używania urządzenia

Dłuższa przerwa w używaniu urządzenia

Jeżeli urządzenie przez dłuższy okres czasu nie będzie używane, należy postąpić w następujący sposób:

1. Uruchomić automatyczny odłącznik w celu wyłączenia zasilania w energię elektryczną.
2. Dokładnie wyczyścić urządzenie i sąsiadujące obszary.
3. Na powierzchnie ze stali nierdzewnej nanieść warstwę oleju wazelinowego.
4. Wykonać wszystkie prace konserwacyjne;
5. Nie przykrywać urządzenia, a zbiornik pozostawić otwarty.



Zawsze po zakończeniu używania urządzenia opróżnić zbiornik.

Wskazówki dotyczące normalnego używania urządzenia

Aby zagwarantować prawidłowe używanie urządzenia, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Używać wyłącznie podanych przez producenta akcesoriów;
- Koszy do frytowania używać w odpowiedni sposób;
- Przed napełnieniem zbiornika, sprawdzić, czy zawór spustowy jest zamknięty;
- Upewnić się, że poziom oleju nie spadł poniżej zaznaczonego w zbiorniku poziomu minimalnego;
- Przed zanurzeniem kosza sprawdzić, czy olej osiągnął ustawioną temperaturę.
- Zanurzać kosz powoli, aby uniknąć nadmiernego tworzenia się piany.
- Często filtrować olej.
- Podczas krótkich przerw należy zmniejszać temperaturę, aby zredukować zużycie i opóźnić starzenie się oleju.

- Zalecamy wymianę oleju, kiedy jego kolor ściemnieje albo, kiedy w temperaturze 160 ° C - 180 ° C tworzy się dym. Stary olej ma niską temperaturę zapłonu.
- Pamiętać o tym, że zbyt wilgotne artykuły spożywcze lub zbyt wysokie obciążenie mogą spowodować nagłe zagotowanie się oleju.



Nigdy nie używać urządzenia bez oleju w zbiorniku. Może to spowodować całkowite uszkodzenie urządzenia. Podczas podgrzewania frytownicy zawsze zdjąć pokrywkę.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji



Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych włączyć wszystkie zamontowane urządzenia zabezpieczające. W

szczególności wyłączyć przy pomocy automatycznego odłącznika zasilanie w prąd elektryczny.

6.2. Prawidłowa konserwacja (technik serwisu)

Prawidłowa konserwacja obejmuje codzienne czyszczenie wszystkich części, które mają kontakt z artykułami spożywczymi.

Staranna konserwacja umożliwia najlepszą wydajność, dłuższą żywotność urządzenia i prawidłowe działanie urządzeń zabezpieczających.

Nigdy nie kierować na urządzenie strumienia wody ani myjki wysokociśnieniowej.

Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używać waty żelaznej ani szczotki żelaznej, ponieważ mogą one pozostawiać na powierzchni urządzenia cząsteczki żelaza, które na skutek utleniania prowadzą do tworzenia się rdzy.

Do usuwania wyschniętych resztek używać szpachelki drewnianej lub szpachelki z tworzywa sztucznego albo miękkiej gąbki czyszczącej.

W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia nanieść na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej warstwę oleju wazelinowego.



Nie używać żadnych środków czyszczących, które zawierają niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia substancje (rozpuszczalniki, benzyna itd.).

Na koniec dnia roboczego wyczyścić:

- zbiornik
- kosze do frytowania i pozostałe akcesoria
- urządzenie.

Regularnie zlecać wyspecjalizowanym pracownikom następujące prace konserwacyjne:

- kontrola działania instalacji elektrycznej;
- kontrola działania termostatów bezpieczeństwa.

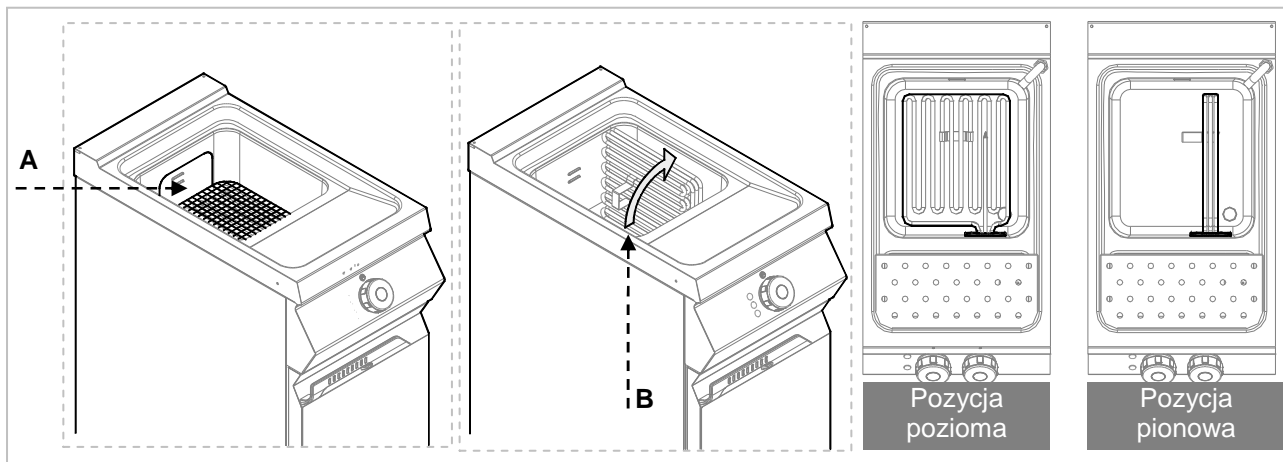
6.3. Czyszczenie zbiornika

Należy postępować w podany poniżej sposób.

- Wyłączyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia.
- Uruchomić odłącznik w celu odłączenia zasilania w prąd elektryczny.
- Opróżnić zbiornik z oleju, które następnie przefiltrować.
- Wyjąć i umyć kosze do frytowania i uchwyty koszy (A).
- Ustawić wężownice grzejne (B) w pozycji pionowej.

- Umyć wewnątrz zbiornika przeznaczonym do kontaktu z artykułami spożywczymi środkiem czyszczącym.
- Wypłukać wodą i opróżnić zbiornik.
- W celu usunięcia resztek środka czyszczącego można spryskać zbiornik specjalnym środkiem lub roztworem wody i octu.
- Wypłukać, opróżnić i wysuszyć zbiornik.

- Po zakończeniu używania urządzenia umyć części wyposażenia odpowiednim środkiem do rozpuszczania tłuszczu. Zalecamy umycie akcesoriów w zmywarce.
- Ustawić węzownice grzejne (B) w pozycji poziomej (pozycja robocza).



PL

7. USTERKI

Poniższe informacje służą rozpoznaniu i usunięciu ewentualnych zakłóceń w działaniu, które mogą pojawić się podczas używania urządzenia. Niektóre z tych usterek użytkownik może usunąć

samodzielnie, przy wszystkich pozostałych wymagana jest dokładna wiedza specjalistyczna. Takie problemy mogą usuwać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy.

Problem	Przyczyna	Sposób rozwiązania
Wężownice grzejne nie nagzewają się.	Przyłącze elektryczne nie jest prawidłowe.	Sprawdzić połączenia elektryczne.
	Termostaty bezpieczeństwa włączyły się.	Wyzerować urządzenie (zob. specjalny rozdział).
	Uszkodzony przełącznik węzownic grzejnych.	Wymienić przełącznik. ✂ Poinformować dział obsługi klienta.

8. INSTALACJA

8.1. Opakowanie i rozpakowanie

Podczas rozładunku i instalowania urządzenia przestrzegać informacji producenta, które są podane bezpośrednio na opakowaniu oraz w niniejszej instrukcji.

Do podnoszenia i transportu produktu zaplanować użycie wózka widłowego lub wózka podnośnego, przy czym należy zwrócić uwagę na równomierne rozmieszczenie wagi, aby uniknąć zagrożenia przechylenia się opakowania (uniknąć nadmiernych przechyleń!).



Podczas używania urządzenia do podnoszenia zwracać uwagę na kable zasilające, rury doprowadzające i odprowadzające wodę oraz na pozycję nóżek.

Opakowanie składa się z kartonu i palety drewnianej. Na opakowaniu kartonowym nadrukowany jest szereg symboli, które zgodnie z międzynarodowymi ustaleniami informują o przepisach, których należy przestrzegać podczas załadunku i rozładunku, w czasie transportu i magazynowania urządzenia.



Podczas odbierania towaru sprawdzić, czy opakowanie jest kompletne i nie uległo uszkodzeniu w czasie transportu.

Ewentualne uszkodzenia należy natychmiast zgłosić firmie transportowej.

Wypakować urządzenie tak szybko, jak to jest możliwe, aby sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Nie rozcinać opakowania kartonowego ostrym narzędziem. Może to prowadzić do uszkodzenia znajdującej się w środku blachy nierdzewnej.

Opakowanie kartonowe ściągnąć z urządzenia od góry.

Po rozpakowaniu sprawdzić, czy wyposażenie urządzenia jest zgodne z zamówieniem.

W przypadku niezgodności natychmiast poinformować sprzedawcę.



Nie przechowywać materiału opakowaniowego (torebki nylonowe, styropian, zaciski ...) w zasięgu dzieci!

Usunąć warstwę ochronną PVC z powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych. O ile jest to możliwe, nie używać do tego żadnych narzędzi metalowych.

8.2. Instalacja (technik serwisu)

Wszystkie etapy instalacji muszą być dokładnie przemyślane.

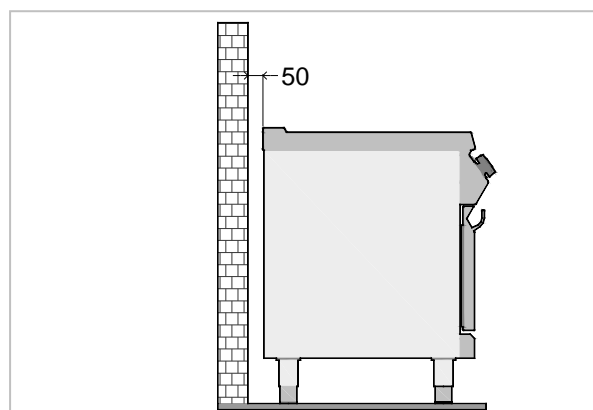
Miejsce ustawienia musi być wyposażone we wszystkie przyłącza zasilające oraz odpływ na odpady produkcyjne. Miejsce to musi być również odpowiednio oświetlone oraz spełniać wszystkie wymagania higieniczne i sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy zainstalować w odstępnie min. 5 cm od ściany, jeżeli ściana nie jest odporna na temperaturę min. 150 °C.

Ustawić urządzenie w pozycji poziomej regulując w tym celu pojedyncze nóżki.



Aby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia, urządzenie może być zainstalowane i używane tylko w dokładnie wentylowanym pomieszczeniu.



8.3. Podłączenie do zasilania w prąd (technik serwisu)

Urządzenie może zostać podłączone do prądu wyłącznie przez autoryzowany i wykwalifikowany personel, przy jednoczesnym przestrzeganiu obowiązujących przepisów i przy zastosowaniu odpowiedniego i zgodnego z przepisami materiału.

Urządzenie jest przystosowane do następującego napięcia (zob. załączoną tabelę):

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

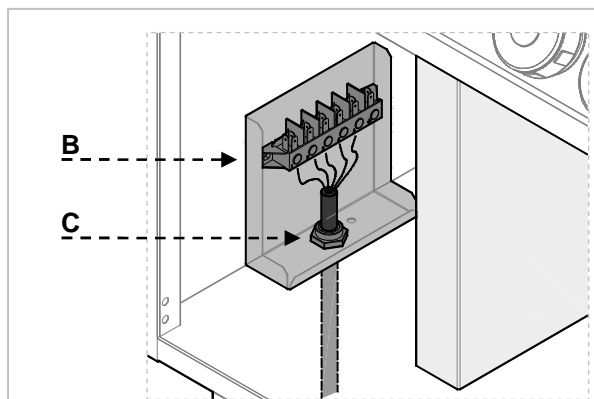
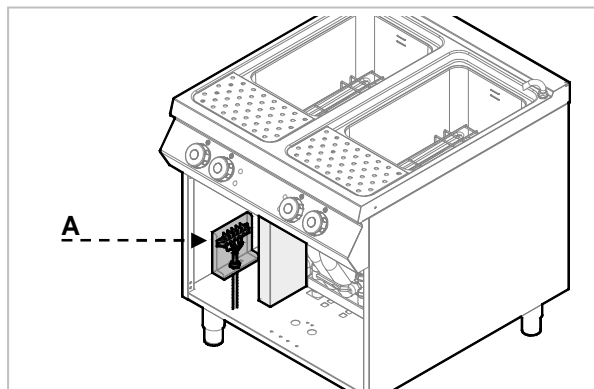


Aby zapobiec zagrożeniom uszkodzony kabel przyłączeniowy może wymienić tylko producent lub specjalista.

Prawidłowy przekrój kabla jest podany w załącznikach i powinien zostać ustalony przez elektryka.

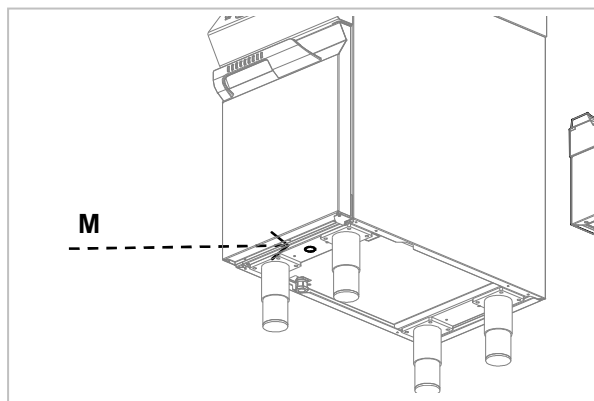
W celu prawidłowego podłączenia urządzenia należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.

- Zdjąć osłonę listwy zaciskowej (A).
- Podłączyć odłącznik do listwy zaciskowej (B) urządzenia, jak zostało to przedstawione na rysunku i na schemacie ideowym (zob. załącznik). Najlepiej zastosować kabel typu H07RN-F lub lepszy, który jest odporny na wysoką temperaturę, min. do 80°C.
- Docisnąć końcówkę kabla (C).
- Ponownie założyć osłonę listwy zaciskowej.



Urządzenie jest wyposażone w zacisk ekwipotencjalny (M).

Odpowiednio do zastosowanego zacisku zaplanowana jest charakterystyczna naklejka:

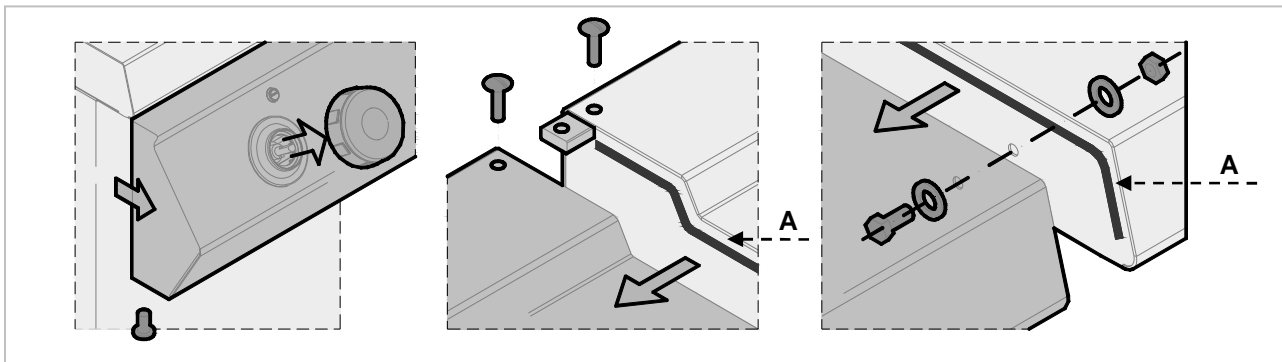


8.4. Montaż urządzenia w szeregu

W celu zamontowania urządzenia w szeregu (sąsiadująco) należy postępować w następujący sposób:

1. Zdemontować tablicę obsługi i zdjąć o ile jest to konieczne ramę żeliwną z komina.

2. Na stykających się bokach użyć taśmy uszczelniającej (A).
3. Przysunąć urządzenia do siebie i ustawić je w pozycji poziomej (regulując nóżki).
4. Połączyć urządzenia elementami złącznymi.
5. Usunąć nadmiar środka uszczelniającego.



8.5. Kontrola

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić kontrolę instalacji, aby ocenić warunki eksploatacji każdego pojedynczego podzespołu i rozpoznać ewentualne błędy

Zaleca się przeprowadzenie następujących kontroli:

1. Sprawdzić, czy napięcie zasilające jest zgodne z napięciem urządzenia.
2. Włączyć automatyczny odłącznik w celu sprawdzenia elektrycznego połączenia.
3. Sprawdzić, czy urządzenia zabezpieczające działają prawidłowo.


PL

9. USTAWIENIA

Nie są zaplanowane żadne specjalne ustawienia w urządzeniu. Jedyne ustawienia są wykonywane

przez użytkownika podczas normalnego używania urządzenia.


10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

 Urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Utylizując ten produkt zgodnie z przepisami, użytkownik przyczynia się do zapobiegania negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia.



Symbol  na produkcie lub dołączonej dokumentacji wskazuje na to, że ten produkt nie może być traktowany tak jak normalne odpady

z gospodarstwa domowego, tylko należy je przekazać do odpowiedniego punktu zbiorczego urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu poddania go recyklingowi.

Należy przestrzegać lokalnych ustaleń odnośnie utylizacji odpadów.

Dalsze informacje dotyczące postępowania, ponownego zastosowania i recyklingu tego produktu są dostępne we właściwych lokalnych urzędach, komórce ds. utylizacji lub u sprzedawcy tego produktu.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

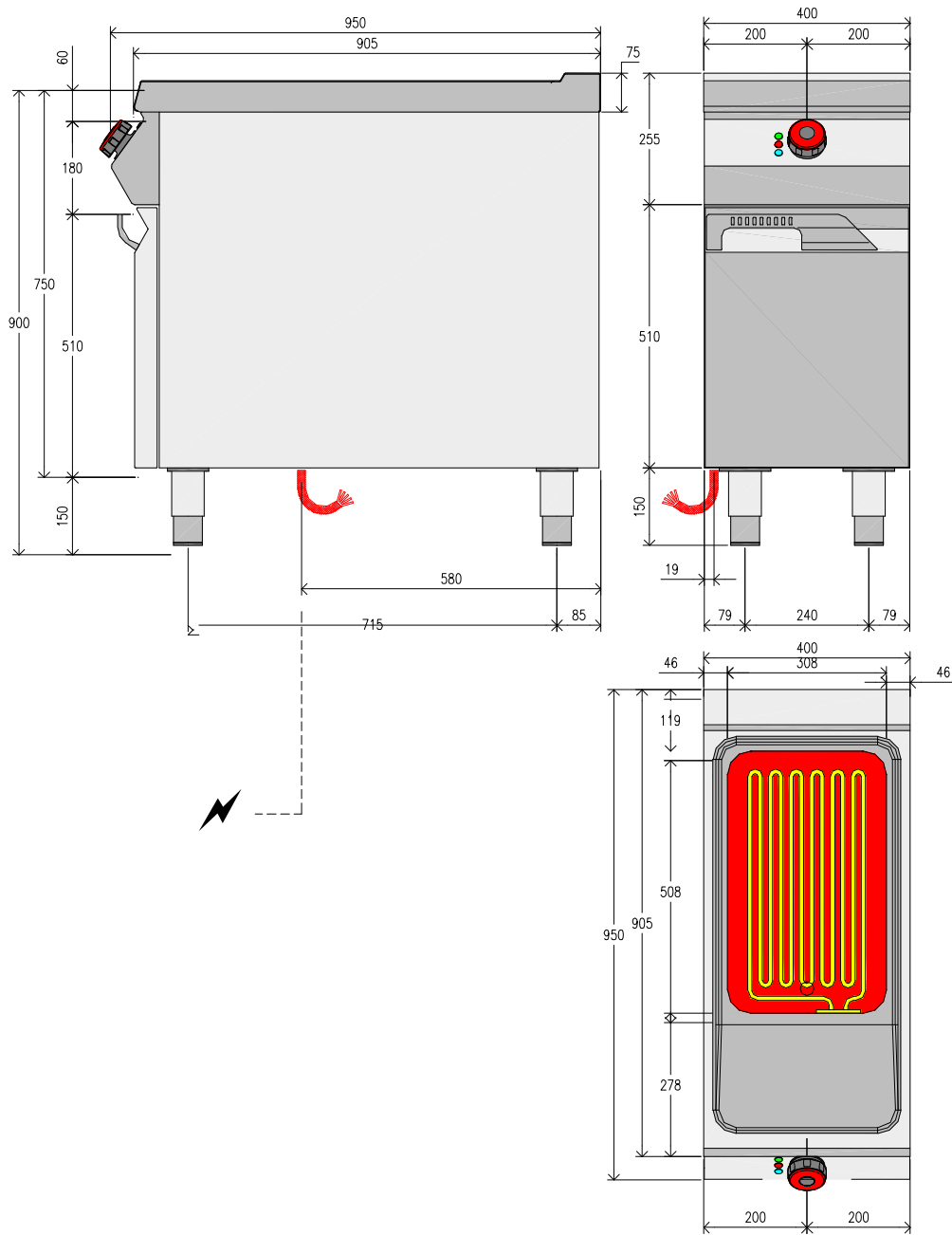
BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

Modell Model Modèle Modello Modelo Modelo Model Model	Beckeninhalte 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
FRE91M00	21	2,2	17,4	380-415V 3N~	50-60	25,2 + 25,2	5 x 2,5 mm ²	68
FRE92M00	2 x 21	2,2 + 2,2	34,8	380-415V 3N~	50-60	25,2	5 x 2,5 mm ² (2x)	86

FRE91M00

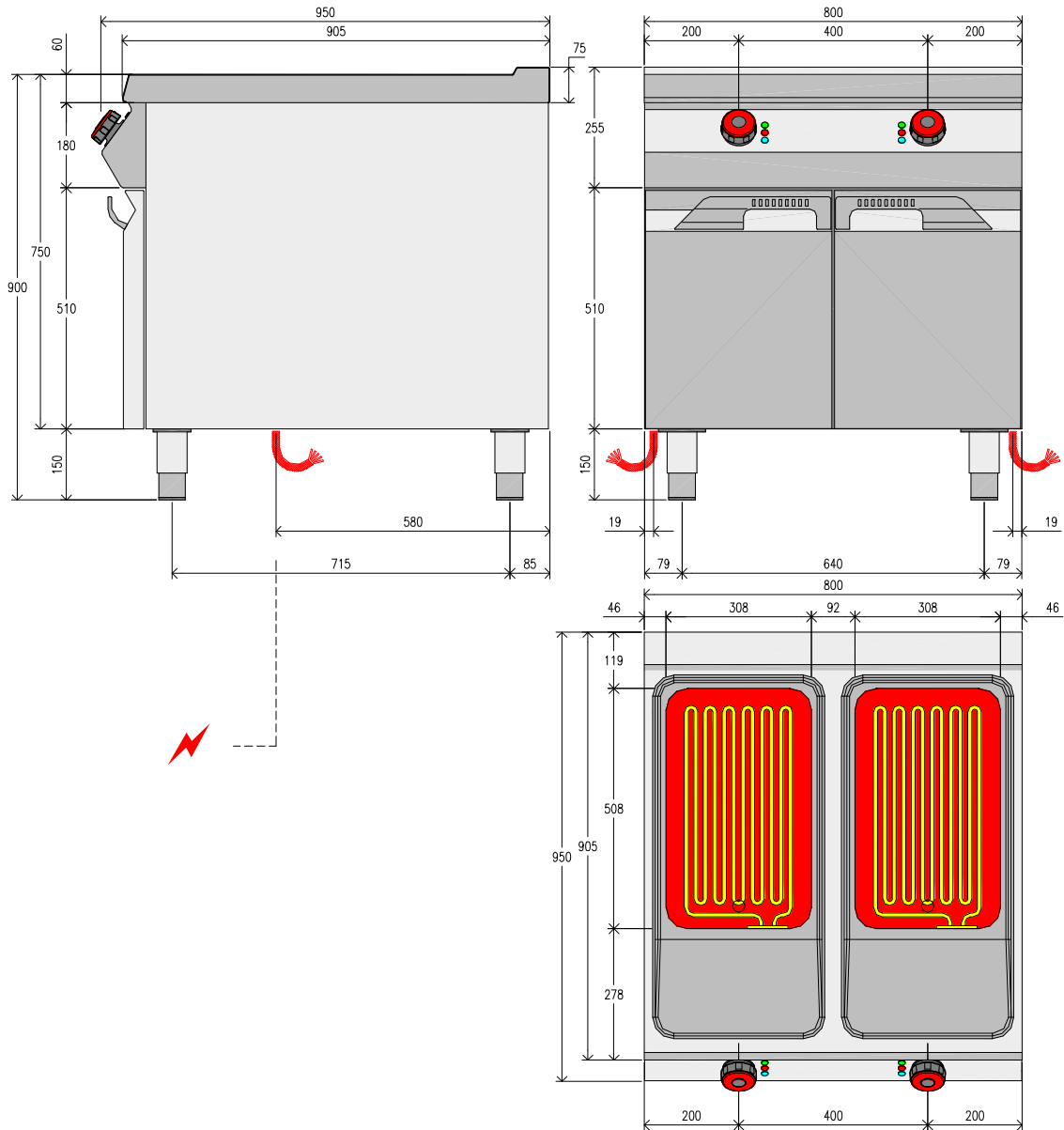
ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA



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

FRE92M00

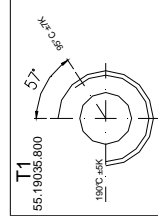
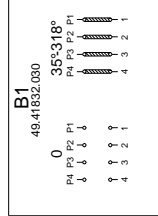
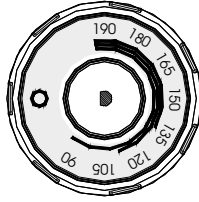
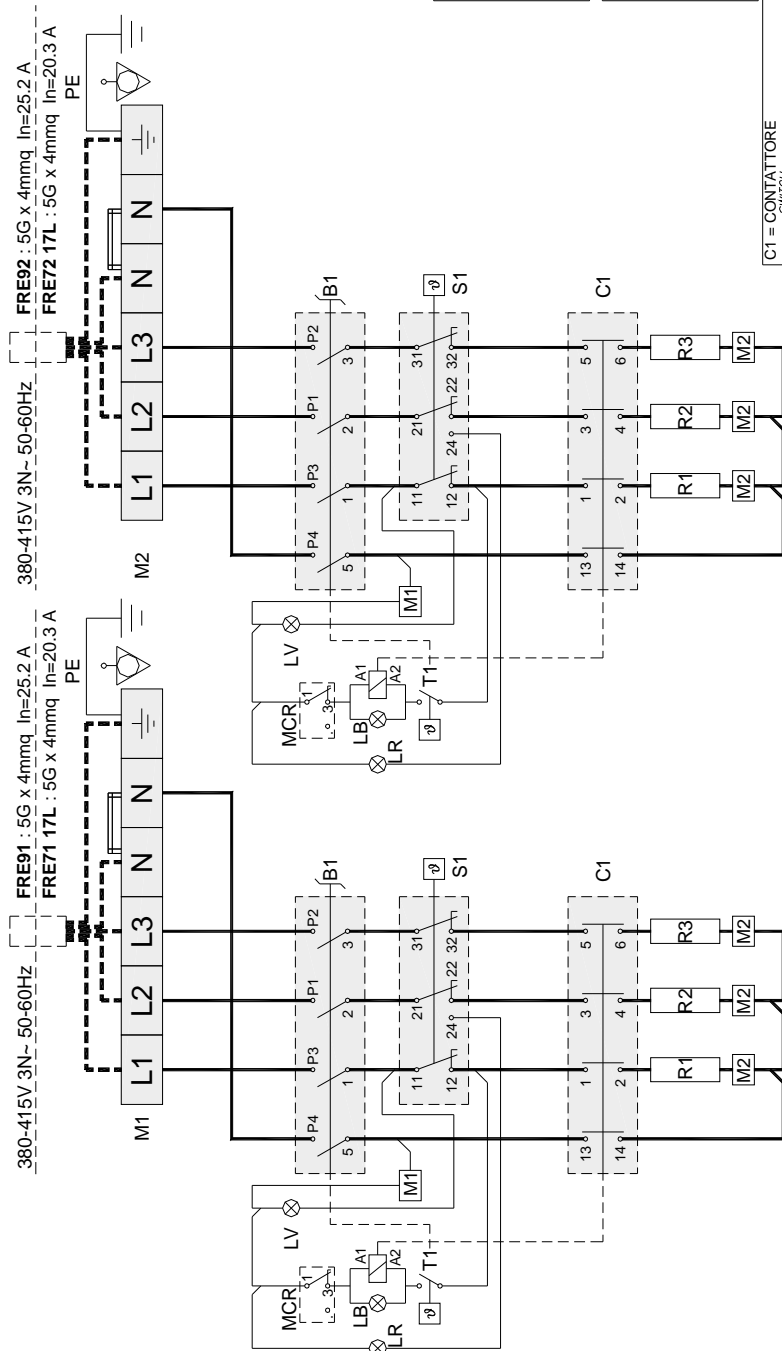
ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN SCHEMAT PODŁĄCZENIA



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

111 61308
REVISION 03

**SCHALTPLAN - ELECTRIC DIAGRAM - SCHÉMA ÉLECTRIQUE -
SCHEMA ELETTRICO - ESQUEMA ELÉCTRICO -
ELEKTRISCH SCHEMA - SCHEMAT IDEOWY**



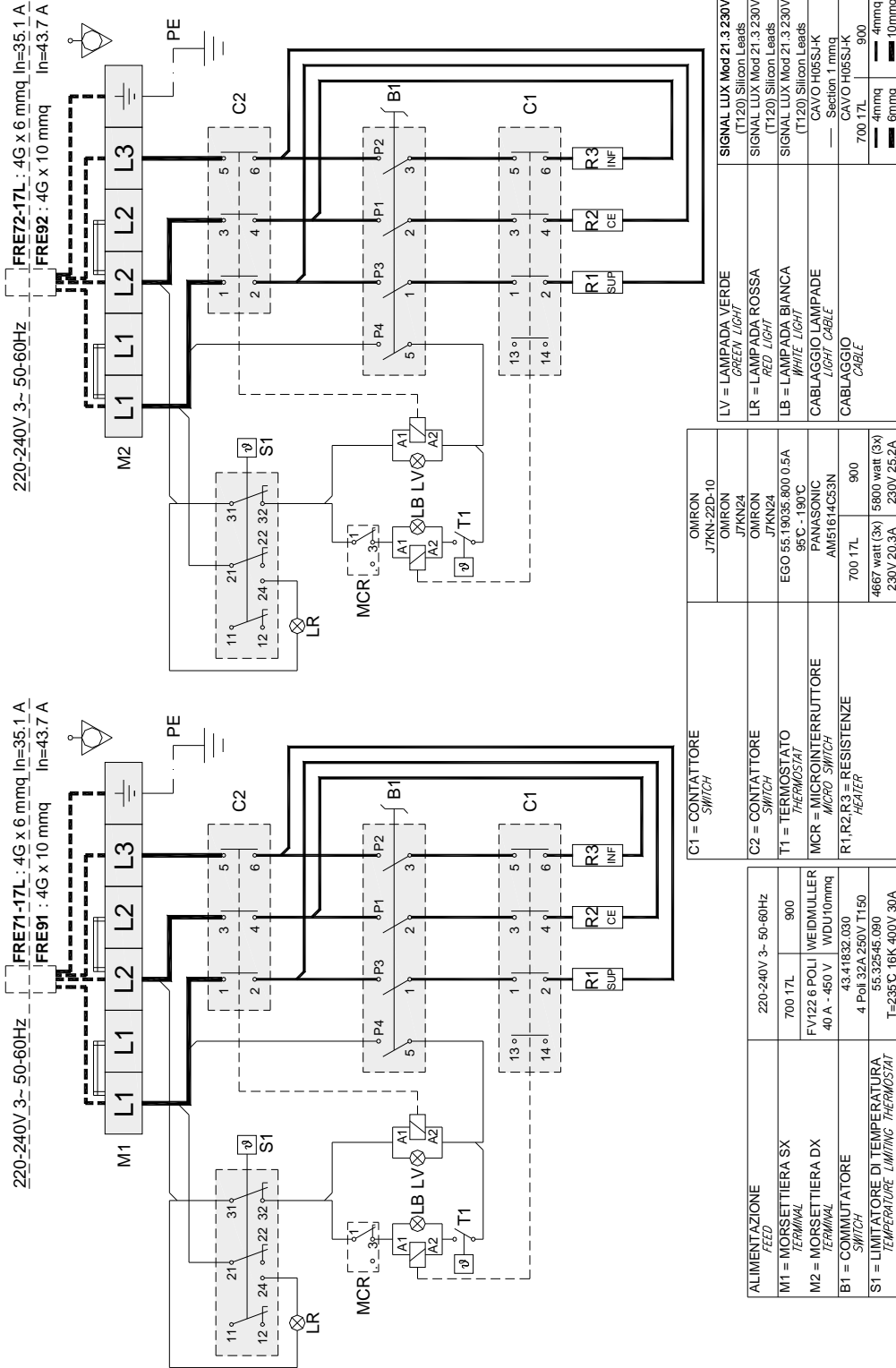
C1 = CONTATTATORE SWITCH	ALLEN BRADLEY 100-C16(10) 32A AC1
	OMRON J7KN-22D-10
	OMRON J7KN24
T1 = TERMOSTATO THERMOSTAT	EGO 55.19035.800 0.5A 95°C - 190°C
MCR = MICROINTERRUTTORE MICRO SWITCH	PANASONIC AM51614CS3N
R1, R2, R3 = RESISTENZE HEATER	700 17L 900 4687 watt (3x) 5800 watt (3x) 230V 20.3A 230V 25.2A

ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3N- 50-60Hz	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
M1 = MORSETTIERA SX TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
M2 = MORSETTIERA DX TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
B1 = COMMUTATORE SWITCH	43.41832.030 4 Poli 32A 250V T1150	CAVO H05SJ-K Section 4 mmq CAVO H05SJ-K Section 1 mmq
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA SWITCH TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT	55.32545.090 T=235°C 16K 400V 30A	

LV = LAMPADA VERDE GREEN LIGHT	
LR = LAMPADA ROSSA RED LIGHT	
LB = LAMPADA BIANCA WHITE LIGHT	
CABLAGGIO CABLE	

111 61308
REVISION 03

**SCHALTPLAN - ELECTRIC DIAGRAM – SCHEMA ÉLECTRIQUE -
SCHEMA ELETTRICO - ESQUEMA ELÉCTRICO -
ELEKTRISCH SCHEMA - SCHEMAT IDEOWY**



ALIMENTAZIONE FEED	220-240V 3- 50-60Hz
M1 = MORSETTIERA SX TERMINAL	700 17L 900
M2 = MORSETTIERA DX TERMINAL	FV122 6 POLI WEIDMULLER 40 A - 450 V WDU10mmq
B1 = COMUTATORE SWITCH	43.41832.030 4 Pol.32A.250V.T150
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT	55.32845.080 T=2-35C 16K 400V 30A

C1 = CONTATTORE SWITCH	OMRON J7KN-22D-10
C2 = CONTATTORE SWITCH	OMRON J7KN24
T1 = TERMOSTATO THERMOSTAT	OMRON J7KN24
MCR = MICROINTERRUTTORE MICRO SWITCH	EGO 55.19035.800 0.5A 95°C - 190°C
R1,R2,R3 = RESISTENZE HEATER	PANASONIC AM51614C53N 700 17L 900
	4687 watt (3x) 230V 20.3A
	5800 watt (3x) 250V 25.2A

SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads	OMRON J7KN-22D-10
SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads	OMRON J7KN24
SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads	OMRON J7KN24
CAVO HQESLJK Section 1 mmq	EGO 55.19035.800 0.5A 95°C - 190°C
CAVO HQESLJK 700 17L 900	PANASONIC AM51614C53N 700 17L 900
	4687 watt (3x) 230V 20.3A
	5800 watt (3x) 250V 25.2A

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!