

IT – EN – FR – DE – ES – AR

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO
READ INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
LESEBEFEHLE VOR INBETRIEBNAHME DER GERÄTE
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
الجهاز استخدام قبل التعليمات قراءة

FRIGGITRICI ELETTRICHE “Y”
LIBRETTO ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE

ELECTRIC FRYERS “Y”
INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK

FRITEUSES ELECTRIQUE “Y”
NOTICE D'INSTALLATION D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE

ELEKTRO-STANDFRITEUSEN “Y”
BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG

FREIDORAS ELECTRICAS “Y”
MANUAL DE INSTRUCCIONES, USO Y EL MANTENIMIENTO

“Y” الكهربائية الأثاث مقالي
دليل والصيانة للاستخدام تعليمات

Cod. 8880658	Rev. 00	10/2024
--------------	---------	---------

SOMMARIO

0. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.....	Pag. 2
0.1 RISCHI RESIDUI.....	Pag. 2
1. INSTALLAZIONE	Pag. 3
1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI	Pag. 3
1.2 POSIZIONAMENTO	Pag. 4
1.3 ALLACCIAMENTO ALLA RETE	Pag. 4
2. ISTRUZIONI D'USO	Pag. 4
2.1 MESSA IN FUNZIONE	Pag. 5
2.2 IMPOSTAZIONE	Pag. 5
3. PULIZIA E MANUTENZIONE.....	Pag. 6
3.1 PULIZIA	Pag. 6
3.2 MANUTENZIONE.....	Pag. 6
3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA	Pag. 6
4. TABELLA DATI.....	Pag.30

0. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale DPI da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X					
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

X (*)

DPI PREVISTO

X

DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO

DPI NON PREVISTO

(*) I guanti durante l'Uso ordinario e la Manutenzione devono essere del tipo atermico per proteggere le mani nel momento in cui l'operatore tocca parti dell'apparecchiatura o mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore).

Si ricorda che il **NON** utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

0.1 RISCHI RESIDUI

L'apparecchio evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AWERTENZA
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Scossa Elettrica	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro le scariche accidentali.
Scossa Elettrica	Scarica accidentale causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

1. INSTALLAZIONE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI

Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato.
- L'apparecchiatura è destinata al solo uso professionale, deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

- Evitare l'uso inappropriato della friggitrice
- Non introdurre cibo umido nell'olio
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è conforme alle seguenti normative:

- compatibilità elettromagnetica;
- norme per l'installazione degli impianti elettrici;
- prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio;
- norme igieniche.

1.2 POSIZIONAMENTO

Togliere l'apparecchio dall'imballo, verificarne l'integrità e sistemarlo nel luogo d'utilizzazione.

Procedere alla messa in piano e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori come indicato in (Fig. 1).

Se l'apparecchiatura è posizionata contro una parete, quest'ultima deve resistere a valori di temperatura di 80° C e se è infiammabile, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore e posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve essere a norma.

1.3 ALLACCIAMENTO ALLA RETE

- Fig. 2
- Accertarsi, prima di eseguire il collegamento elettrico, che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta tecnica corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione presente.
 - L'apparecchio viene consegnato predisposto per il funzionamento indicato sulla targhetta tecnica posizionata all'interno della porta.

- Collegare il cavo dell'apparecchio ad una adeguata presa di corrente accertandosi prima che in quest'ultima sia presente un efficiente contatto di terra secondo la normativa in vigore.
- Per un collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore onnipolare dimensionato al carico, i cui contatti abbiano una distanza minima di apertura di 3 mm.
- La tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.
- L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

Prima di consegnare l'apparecchio all'utente, è necessario:

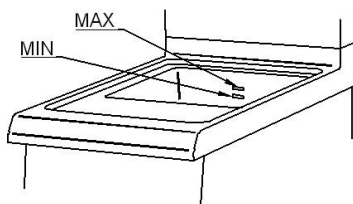
- verificare che funzioni correttamente;
- comunicare all'utente le istruzioni per l'uso.

2. ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

2.1 MESSA IN FUNZIONE



ATTENZIONE: non mettere in funzione l'apparecchio prima di aver riempito d'olio la vasca almeno fino alla tacca di MIN e non oltre la tacca di MAX.

La mancata osservanza di tale norma arrecherebbe gravi danni per il surriscaldamento della vasca e delle resistenze.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata della vasca e dei cestelli dai grassi industriali di protezione operando come segue:

- riempire la vasca fino al bordo con acqua e detersivo normale, mettere in funzione il riscaldamento e portare in ebollizione per alcuni minuti;
- scaricare l'acqua attraverso il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita;
- chiudere il rubinetto e versare olio per friggere almeno fino alla tacca di MIN e non oltre la tacca di MAX.

2.2 IMPOSTAZIONE

Fig. 3

Fig. 4

ATTENZIONE: si deve prestare particolare attenzione che l'olio vecchio ha un punto di accensione più basso e la sua schiuma tende a traboccare. Si richiama inoltre l'attenzione sul fatto che l'introduzione di vivande troppo umide e in quantità eccessive contribuisce a sua volta alla formazione di schiuma che può traboccare.

ACCENSIONE

- Inserire l'interruttore principale.
- Premere il pulsante di accensione posto all'interno dello sportello Fig.3
- Ruotare la manopola e posizionarla sul valore di temperatura desiderato Fig.4
- EVITARE IL SURRISCALDAMENTO DELL'OLIO

La spia di controllo verde accesa segnala che l'apparecchio è pronto per l'uso, mentre la spia di controllo arancione, rimane accesa durante il funzionamento degli elementi riscaldanti. Non appena l'olio ha raggiunto la temperatura impostata, le resistenze si disattivano e la spia arancione si spegne.

Quando la temperatura scende al di sotto del valore impostato, gli elementi riscaldanti si riattivano automaticamente.

SPEGNIMENTO

- Riportare la manopola sulla posizione "0".
- premere il pulsante di spegnimento all'interno dello sportello Fig.3
- Se l'apparecchio non è usato, disinserire l'interruttore onnipolare.
- Mettere il coperchio sopra la/le vasca/vasche.

SVUOTAMENTO DELL'OLIO

Per svuotare la vasca dall'olio utilizzato attendere che l'olio sia freddo e aprire la porta della friggitrice.

Se la friggitrice è dotata di vasca raccolta olio, posizionarla in sede e ruotare la leva di scarico in posizione OPEN.

Altrimenti, avvitare la prolunga per lo scarico dell'olio, porre un recipiente di fronte all'apparecchio avendo cura che l'imbocco della prolunga sia posizionato al di sopra del recipiente, quindi ruotare la leva di scarico in posizione OPEN.

L'olio uscirà dal rubinetto e la vasca si svuoterà. Per mantenere meglio l'olio, è consigliabile una volta filtrato deporlo in un luogo fresco.

3. PULIZIA E MANUTENZIONE

3.1 PULIZIA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Non pulire l'apparecchio con: getti d'acqua diretti o ad alta pressione; è vietato l'uso di materiali infiammabili, solventi, non utilizzare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune.

Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura.

Usare sulle superfici in acciaio dell'acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido. Non lavare il banco d'appoggio o il pavimento con acido muriatico.

Per pulire la vasca procedere come segue:

- svuotare la vasca dall'olio,
- togliere i cestini e la retina alloggiati sopra le resistenze;
- sollevare la resistenza utilizzando un gancio, la resistenza si blocca automaticamente in posizione sollevata;
- con gli elementi riscaldanti in posizione verticale, è possibile una totale ed accurata pulizia della vasca;
- per abbassare la resistenza tirare delicatamente il pistoncino a molla Fig. 5 rif. A.

3.2 MANUTENZIONE

Periodicamente (almeno una volta l'anno o comunque in relazione alla frequenza d'uso), sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo completo.

A questo proposito è consigliabile la stipulazione di un contratto di manutenzione con un centro autorizzato dalla ditta.

3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

Tutti i componenti dell'apparecchiatura soggetti ad usura sono facilmente raggiungibili dalla parte anteriore dell'apparecchio.

L'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione elettrica agli elementi riscaldanti se la temperatura dell'olio nella vasca supera il valore massimo impostato.

Quando questo è intervenuto, per far ripartire l'apparecchio occorre riarmare il termostato; questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato, che accerterà la causa del suo intervento.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

CONTENTS

0. PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT.....	Pag. 7
0.1 RESIDUAL RISKS.....	Pag. 7
1. INSTALLATION.....	Pag. 8
1.1 IMPORTANT NOTICES	Pag. 8
1.2 POSITIONING	Pag. 9
1.3 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY	Pag.9
2. OPERATING INSTRUCTIONS.....	Pag.10
2.1 STARTING UP FOR THE FIRST TIME	Pag.10
2.2 SETTING	Pag.10
3. CLEANING AND MAINTENANCE	Pag.11
3.1 CLEANING	Pag.11
3.2 MAINTENANCE	Pag.11
3.3 CONTROL AND SAFETY DEVICES	Pag.11
4. TECHNICAL DATA.....	Pag. 30

0. PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

Here follows a summary table showing the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the different stages of the appliance's life.

Stage	Protective clothing 	Safety footwear 	Gloves 	Glasses 	Hearing protection devices 	Particulate respirator 	Safety helmet 
Transportation		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal Use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Ordinary Cleaning		X					
Extraordinary Cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Dismantling		X					

X (*)

REQUIRED PPE

X

PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF REQUIRED

NOT REQUIRED PPE

(*) Gloves during ordinary Usage and Maintenance shall be athermic as to protect hands while the operator touches parts of the appliance or high-temperature cooking substances (oil, water, steam).

Note that the **NON**-use of the personal protective equipment by operators, specialized technicians and persons responsible for the appliance use may result in the exposure to chemical risk and may represent a serious risk to human health.

0.1 RESIDUAL RISKS

The appliance shows several risks which cannot be fully eliminated from a project-related viewpoint or with the installation of

proper protections.

As to fully inform the Customer, herein described are the residual risks remaining as regards the appliance: the following behaviors are to be considered improper and are therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slip or Fall	The operator may slip due to wet or dirty floor.	While using the appliance make sure to wear slip-resistant PPE.
Burn	The operator intentionally touches components of the appliance.	While using the appliance make sure to wear heat-resistant PPE.
Burn	The operator intentionally touches high-temperature cooking substances (oil, water, steam)...	While using the appliance make sure to wear heat-resistant PPE.
Electric Shock	Contact with electrical components under live voltage during the maintenance operations carried out with the distribution board under live voltage. The operator acts (with a power tool or without shutting off appliance's power) lying on a wet floor.	Appliance's maintenance activities shall be carried out by qualified personnel, only, equipped with PPE against accidental electric shocks.
Electric Shock	Accidental electric shock caused by a malfunctioning in the earthing system or in the electric PPE.	PPE in compliance with the regulation currently in force shall be installed upstream the appliance.
Fall from height	The operator acts on the appliance acceding to the upper part through improper systems (e.g. Ladders or climbs over it).	The operator does not act on the appliance acceding to the upper part through improper systems (e.g. Ladders or climbs over it).
Loads Overturning	Handling of the appliance or of one of its parts without appropriate means.	While handling the appliance or its packaging, make sure to use proper lifting tools or systems.
Chemical	The operator comes into contact with chemical substances (e.g. detergent, descaler, etc.)	Follow recommended safety measures. Always refer to the safety data sheet and product labels. Use the PPE recommended in the safety data sheet.
Sharp injuries	Sharp injuries caused by inner components of the machine frame may occur during maintenance activities.	Maintenance activities shall be carried out by qualified personnel, only, equipped with PPE (cut-resistant gloves and forearm protectors).
Crushing	Operators may crush finger or hands while handling moving parts of the appliance.	Maintenance activities shall be carried out by qualified personnel, only, equipped with PPE (gloves).
Ergonomic	The operator acts on the appliance lacking the appropriate PPE.	The operator shall act on the appliance equipped with the appropriate PPE.

1. INSTALLATION

1.1 IMPORTANT NOTICES

Please read this booklet carefully because it contains important information concerning installation, operating and maintenance safety for this appliance. Keep the booklet in a safe place so that it can be consulted by other operators.

- Installation must be carried out in strict compliance with the manufacturer's orders by professionally qualified personnel.
- The equipment is intended for professional use only, must be used only by trained people.

- Disconnect the appliance in the event of failure or faults. For repairs, contact only a technical assistance centre that is approved by the manufacturer and use only manufacturer-approved spare parts.
- Avoid inappropriate use of the fryer
- Do not put wet food in the oil
- Failure to comply with the above instructions may jeopardise appliance safety.

The appliance complies with the following standards:

- electromagnetic compatibility E.M.C. directive,
- accident-prevention and fire-prevention prescriptions in force,
- standards for the installation of electric systems,
- hygiene standards.

1.2 POSITIONING

Remove the appliance from the packing, check it for damage and place it in the installation position. Level it and adjust its height by using the leveling feet indicated in (Fig. 1).

If the appliance is placed against a wall, this must be able to withstand temperatures of 80°C and if it is not inflammable, heat insulation must be installed. Remove the protective film from the external panels slowly to prevent glue remnants remaining on them.

Do not obstruct the aspiration or heat discharge openings and gaps and place the appliance underneath an extraction hood that complies with current standards.

1.3 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

- Fig. 2
- Before connecting to the power supply, make sure that the power supply is compatible with voltage and frequency values displayed on the rating plate.
 - The appliance is designed to perform the operation specified on the rating plate located inside the door.

- Connect the appliance cable to a suitable power outlet, first making sure that there is an efficient earth contact in accordance with current regulations.
- Before connecting the appliance directly to the main power supply, fit a circuit breaker of adequate capacity whose contacts have a minimum distance of 3 mm.
- When the machine is operating the power supply must not deviate from the nominal supply by more than $\pm 10\%$.
- The equipment must be part of an equipotential system whose efficiency must be tested to ensure compliance with current regulations.

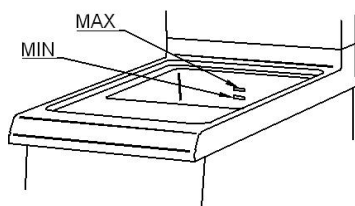
Before delivering the appliance to the user:

- check that it operates correctly,
- instruct the user on how to use it.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

The appliance must be used only for the purpose for which it was designed. Any other use is improper. During operation, supervise the appliance.

2.1 STARTING UP FOR THE FIRST TIME



WARNING: do not start up the appliance before filling the frying compartment with oil above the MIN mark and below the MAX mark. Failure to comply with this requirement results in grave damage, for instance overheating of frying compartment or of the heating elements.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e Before starting up the appliance for the first time remove all the packing and thoroughly clean the protective industrial grease from the tray and containers using this procedure:

- fill the tank to the brim with water and normal detergent, turn on heat and boil for a few minutes.
- drain the water through the drain tap and rinse the tank with plenty of clean water;
- shut off the tap and pour in frying oil above the MIN mark and below the MAX mark.

2.2 SETTING

Fig. 3

Fig.4

WARNING:

Old oil catches fire at a lower temperature and makes froth that tends to boil over. Remember that placing food that is too moist and placing too much food in the fryers contributes to the formation of froth that may boil over.

START-UP

- use the main switch to switch on the appliance.
- Press the power button inside the door Fig.3
- Turn the knob and position it on the desired temperature value Fig.4
- AVOID OVERHEATING OIL.

When the green light comes on, the appliance is ready for use. The orange light remain lighted whilst the heating elements are heating up the oil. As soon as the oil reaches the set temperature the heating elements switch off and the orange light goes out.

When the temperature falls below the set level the heating elements come on again automatically. - Use main switch to start up.

SWITCH-OFF

- Turn knob to position "0".
- Press the power button to switch off the appliance.
- If the appliance is not used, switch off the circuit breaker.
- Place the lid on the frying compartment/frying compartments.

DRAINING THE OIL

To empty the oil from the tank, wait until the oil is cold and open the fryer door. If the fryer is equipped with an oil collection tank, place it in place and turn the drain lever to the OPEN position.

Otherwise, screw on the oil drain extension, place a container in front of the appliance, making sure that the extension mouth is positioned above the container, then turn the drain lever to the OPEN position.

The oil will come out of the tap and the tank will empty. To keep the oil at its best, it is advisable to store it in a cool place once filtered.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

3.1 CLEANING

At the end of the working day, clean the appliance, both for reasons of hygiene and to prevent operating faults.

Do not clean the appliance with direct or high-pressure jets of water, is forbidden to use flammable materials, solvents, and do not use metal pads, brushes or scrapers in normal steel. If necessary, use stainless steel pads, but do not rub them against the grain of the metal of the appliance.

Use warm soapy water on steel surfaces and then rinse in plenty of water and dry with a soft cloth.

Do not wash the work top or floor with hydrochloric acid.

To clean the tank, proceed as follows:

- empty the tank,
- remove the baskets and the metal mesh located above the heating elements;
- lift the heating element using a hook, the heating element automatically locks in the raised position;
- with the heating elements in the vertical position, a complete and thorough cleaning of the tank is possible;
- to lower the heating element, gently pull the spring piston Fig. 5 ref. A.

3.2 MAINTENANCE

At regular intervals (at least once a year or more often in cases of frequent use), service the appliance thoroughly.

Contact a specialized and experienced technician. A maintenance contract should be taken out with a centre approved by the manufacturer company.

3.3 CONTROL AND SAFETY DEVICES

All the parts of the appliance that are subject to wear can easily be accessed from the front of the appliance.

The appliance has a safety thermostat that disconnects the power supply to the heating elements if the temperature of the oil in the frying compartment exceeds the set level.

If the thermostat is triggered, it must be reset to start up the appliance again. This operation must be carried out qualified personnel after they have eliminated the cause of the temperate rise that triggered the thermostat.

THE MANUFACTURER ACCEPTS NO RESPONSIBILITY FOR HARM CAUSED BY INCORRECTINTERVENTIONS, TAMPERING WITH THE APPLIANCE, MISUSE, POOR MAINTENANCE, NON COMPLIANCEWITH CURRENT REGULATIONS AND INEXPERT USE.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO WITHOUT NOTICE MODIFY THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL.

SOMMAIRE

0. ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE.....	Pag. 12
0.1 RISQUES RÉSIDUELS.....	Pag. 13
1. INSTALLATION.....	Pag. 14
1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....	Pag. 14
1.2 POSITIONNEMENT.....	Pag. 14
1.3 BRANCHEMENT AU RESEAU.....	Pag.14
2. MODE D'EMPLOI.....	Pag. 15
2.1 MISE EN FONCTION.....	Pag.15
2.2 REGLAGES.....	Pag.15
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	Pag. 16
3.1 NETTOYAGE.....	Pag.16
3.2 ENTRETIEN	Pag.16
3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE.....	Pag.16
4. DONNÉES TECHNIQUES.....	Pag. 30

0. ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Un tableau récapitulatif des Équipements de Protection Individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases de vie de l'appareil est présenté ci-dessous.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protecteurs auditifs	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage courant		X					
Nettoyage extraordinaire		X	X				
Entretien		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

X (*)

EPI PRÉVU

X

EPI À DISPOSITION OU À UTILISER LE CAS ÉCHÉANT

EPI NON PRÉVU

(*) Lors de l'Utilisation ordinaire et l'Entretien, les gants doivent être de type athermique afin de protéger les mains lorsque l'opérateur touche des parties de l'appareil ou des moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur).

NE PAS utiliser des Équipements de Protection Individuelle de la part des opérateurs, des techniciens spécialisés ou des préposés à l'utilisation de l'appareil peut entraîner une exposition à des risques chimiques et avoir de graves conséquences sur la santé.

0.1 RISQUES RÉSIDUELS

La machine présente des risques qui n'ont pas été complètement éliminés du point de vue de la conception ou avec l'installation de protections adéquates.
Pour informer le Client de manière exhaustive, les risques résiduels qui persistent sur la machine sont indiqués ci-dessous : ces comportements doivent être considérés comme incorrects et sont donc strictement interdits.

RISQUE RÉSIDUEL	SITUATION DANGEREUSE	MISE EN GARDE
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau ou de saleté sur le sol.	Lors de l'utilisation de l'appareil, utiliser des équipements de protection individuelle anti-glissement.
Brûlure	L'opérateur touche intentionnellement des parties de l'appareil.	Lors de l'utilisation de l'appareil, utiliser des équipements de protection individuelle anti-
Brûlure	L'opérateur touche intentionnellement les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, ...).	Lors de l'utilisation de l'appareil, utiliser des équipements de protection individuelle anti-chaleur.
Électrocution	Contact avec des parties électriques sous tension pendant les opérations d'entretien effectuées avec le panneau électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans sectionner l'alimentation de la machine) allongé au sol sur une surface mouillée.	L'entretien de l'appareil ne doit être effectué que par du personnel qualifié et doté d'équipements de protection individuelle contre les décharges accidentelles.
Électrocution	Décharge accidentelle causée par un dysfonctionnement du système de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux exigences réglementaires en vigueur.
Chute de hauteur	L'opérateur intervient sur la machine en utilisant des systèmes pour l'accès à la partie supérieure non appropriés (par ex. des échelles à barreaux ou y monte au-dessus).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des systèmes pour l'accès à la partie supérieure non appropriés (par ex. des échelles à barreaux ou y monter au-dessus).
Basculement de charges	Manutention de l'appareil ou d'une partie de celui-ci sans les moyens appropriés.	Lors de la manutention de l'appareil ou de son emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage appropriés.
Chimique	L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. détergent, détartrant, etc.).	Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Toujours se référer aux fiches de sécurité et à l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les équipements de protection individuelle recommandés dans les fiches de sécurité.
Coupures	Lors de l'entretien, il y a le risque de coupures avec les parties internes du châssis de la machine.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié et doté d'équipements de protection individuelle (gants anti-coupure et vêtements couvrant l'avant-bras).
Écrasement	Lors du déplacement de parties mobiles, le personnel risque de s'écraser les doigts/la main.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié et doté d'équipements de protection individuelle (gants).
Ergonomique	L'opérateur intervient sur l'appareil sans les équipements de protection individuelle nécessaires.	L'opérateur doit intervenir sur l'appareil doté d'équipements de protection individuelle.

1. INSTALLATION

1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Lire avec attention ce manuel car il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver avec soin ce manuel de façon que les différents opérateurs puissent le consulter.

- L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant par du personnel professionnellement qualifié.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel, ne doit être utilisé que par du personnel formé expressément pour son utilisation.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou anomalie de fonctionnement. Pour l'éventuelle réparation, s'adresser seulement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Éviter l'utilisation inappropriée de la friteuse
- Ne mettez pas de nourriture humide dans l'huile.
- Le non-respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux normes suivantes:

- compatibilité électromagnétique E.M.C. relative à la limitation des dérangements;
- prescriptions en vigueur contre les accidents et les incendies;
- normes pour l'installation des équipements électriques;
- normes hygiéniques.

1.2 POSITIONNEMENT

Sortir l'appareil de son emballage, vérifier son intégrité, puis le placer dans l'endroit prévu pour l'utilisation. Procéder à la mise de niveau et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de nivellement de la façon indiquée sur (Fig. 1).

Si l'appareil est positionné contre un mur, celui-ci doit résister à des valeurs de température de 80° C et, s'il est inflammable, il faut impérativement appliquer une isolation thermique.

Enlever le film protecteur des panneaux externes en le détachant lentement afin d'éviter de laisser des traces de colle.

Ne pas boucher les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'élimination de la chaleur et positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration installée conformément aux normes.

1.3 BRANCHEMENT AU RESEAU

- Fig. 2
- Avant de procéder au branchement électrique, s'assurer que la tension et la fréquence reportées sur la plaquette technique correspondent aux valeurs de l'installation d'alimentation utilisée.
 - L'appareil est livré prévu pour fonctionner avec les valeurs indiquées sur la plaquette technique positionnée à l'intérieur de la porte.

- Branchez le câble de l'appareil à une prise de courant appropriée, en vous assurant au préalable que celle-ci dispose d'un contact de terre efficace conformément à la législation en vigueur.
- Pour un branchement direct au réseau d'alimentation, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire adapté à la charge et ayant une distance minimum d'ouverture des contacts de 3 mm.
- La tension d'alimentation, avec la machine en fonction, ne doit pas s'écarter de la valeur de tension nominale de plus de $\pm 10\%$.
- De plus, l'appareil doit être branché à une installation équipotentielle dont le fonctionnement correct doit être opportunément vérifié selon les prescriptions des normes en vigueur.

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, il faut:

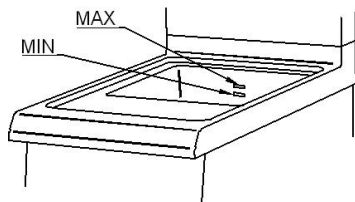
- vérifier qu'il fonctionne correctement;
- communiquer à l'utilisateur les instructions pour l'utilisation.

2.

MODE D'EMPLOI

L'appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre. Pendant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

2.1 MISE EN FONCTION



ATTENTION: ne pas mettre en fonction l'appareil avant d'avoir rempli d'huile le récipient au moins jusqu'à l'encoche de MIN et pas au-delà de l'encoche de MAX.

L'inobservance de cette prescription peut provoquer des graves dommages à cause de la surchauffe de la cuve et des résistances.

Avant de mettre en fonction pour la première fois l'appareil, il faut enlever tout le matériel d'emballage et nettoyer avec soin la cuve et les paniers des graisses industrielles de protection appliquées, en agissant de la façon suivante:

- remplir la cuve jusqu'au bord avec de l'eau et du détergent normal, mettre en fonction le chauffage et porter à ébullition pendant quelques minutes;
- vider l'eau à travers le robinet de vidange et rincer abondamment la cuve avec de l'eau propre;
- fermer le robinet, verser de l'huile à frire au moins jusqu'à l'encoche de MIN et pas au-delà de l'encoche de MAX.

2.2 REGLAGES

Fig. 3

Fig.4

ATTENTION:

Il faut faire très attention au fait que la vieille huile a un point d'inflammabilité plus bas et que sa mousse tend à déborder. Il faut encore considérer qu'introduire des aliments trop humides et en quantité excessive contribue également à la formation de mousse qui peut déborder.

ALLUMAGE

- Mettre sous tension l'appareil en enclenchant (ON) l'interrupteur principal.
- Appuyez sur le bouton situé à l'intérieur de la porte Fig.3
- Tournez le bouton et positionnez-le sur la valeur de température souhaitée Fig.4
- ÉVITER SURCHAUFFE DE L'HUILE

Le voyant de contrôle vert allumé signale que l'appareil est prêt pour l'utilisation, tandis que le voyant de contrôle orange reste allumé pendant le fonctionnement des éléments chauffants. Dès que l'huile a atteint la température sélectionnée, les résistances se désactivent et le voyant orange s'éteint.

Quand la température descend sous la valeur sélectionnée, les éléments chauffants se réactivent automatiquement.

EXTINCTION

- Reporter la poignée sur la position "0".
- Appuyer sur le bouton d'arrêt à l'intérieur de la porte Fig.3
- Déclencher (OFF) l'interrupteur omnipolaire quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Mettre le couvercle sur la/les cuve/cuves.

VIDANGE DE L'HUILE

Pour vider l'huile, attendez que l'huile soit froide et ouvrez la porte de la friteuse. Si la friteuse est équipée d'un bac de récupération d'huile, placez-le en place et tournez le levier de vidange en position OUVERT.

Sinon, vissez la rallonge pour vidanger l'huile, placez un récipient devant l'appareil en vous assurant que l'embouchure de la rallonge est positionnée au dessus du récipient, puis tournez le levier de vidange en position OUVERT.

L'huile sortira du robinet et le réservoir se videra. Pour conserver l'huile au mieux, il est conseillé de la placer dans un endroit frais une fois filtrée.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 NETTOYAGE

A la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des anomalies de fonctionnement.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression élevée, il est interdit d'utiliser des matériaux inflammables, des solvants, et ne pas utiliser de pailles de fer, des brosses ou des raclettes en acier commun. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage.

Pour les surfaces en acier, utiliser de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux. Ne pas laver le banc d'appui ou le sol avec de l'acide chlorhydrique.

Pour nettoyer la cuve, procédez comme suit :

- vider la cuve,
- retirer les paniers et le grillage métallique situés au dessus des résistances ;
- soulevez la résistance à l'aide d'un crochet, la résistance se verrouille automatiquement en position relevée ;
- avec les éléments chauffants en position verticale, un nettoyage total et approfondi de la cuve est possible ;
- pour diminuer la résistance, tirer doucement le piston à ressort Fig. 5 réf. À.

3.2 ENTRETIEN

Périodiquement (au moins une fois par an ou et, dans tous les cas, en fonction de la fréquence d'utilisation), soumettre l'appareil à un contrôle complet.

Faire appel à un technicien qualifié en possession des qualités professionnelles nécessaires. A ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien avec un centre agréé par notre société.

3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE

Tous les composants de l'appareil soumis à usure peuvent facilement être atteints depuis la partie antérieure de l'appareil en ouvrant la porte ou après avoir enlevé le panneau frontal.

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui coupe l'alimentation électrique aux éléments chauffants si la température de l'huile dans la cuve dépasse la valeur maximum sélectionnée.

Si le thermostat intervient, pour remettre en fonction l'appareil, il faut réarmer le thermostat. Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié, qui doit vérifier la cause de l'intervention.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES DERIVANT D'UNE INSTALLATION ERRONEE, DE LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, DE L'UTILISATION IMPROPRE, D'UN MAUVAIS ENTRETIEN, DU NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET DE LA MALADRESSE D'UTILISATION.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

INHALT

0. PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG	Seite 17
0.1 RESTRIKTIKEN	Seite 18
1. INSTALLATION.....	Seite 19
1.1 WICHTIGE HINWEISE.....	Seite 19
1.2 AUFSTELLEN.....	Seite 19
1.3 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ.....	Seite 19
2. BEDIENUNGSANLEITUNG.....	Seite 20
2.1 INBETRIEBNAHME.....	Seite 20
2.2 EINSTELLUNG.....	Seite 20
3. REINIGUNG UND WARTUNG.....	Seite 21
3.1 REINIGUNG.....	Seite 21
3.2 WARTUNG.....	Seite 21
3.3 STEUER- UND SICHERHEITSELEMENTE.....	Seite 21
4. TECHNISCHE DATEN.....	Seite 30

0. PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

In der folgenden Tabelle steht die persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der verschiedenen Betriebsphasen des Geräts zu tragen ist.

Phase	Schutz- kleidung	Sicherheits- schuhe	Schutz- hand- schuhe	Schutzbrille	Gehör- schutz	Gesichts- maske	Schutzhelm oder - kappe
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Installation		X					
Normale Benutzung	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X (*)

VORGESEHENE PSA

X

VERFÜGBARE ODER BEI BEDARF ZU VERWENDENDE PSA

NICHT VORGESEHENE PSA

(*) Während der normalen Benutzung und der Wartung sind Hitzeschutz-Handschuhe zu tragen, damit die Hände geschützt sind, wenn der Bediener heiße Geräteteile oder Garmedien (Öl, Wasser, Dampf) berührt.

Bitte beachten Sie, dass das **NICHTTRAGEN** der persönlichen Schutzausrüstung seitens der Bediener, der spezialisierten Techniker oder in jedem Fall der Bedienungsbefugten eine chemische sowie eine Gesundheitsgefährdung darstellen kann.

0.1 RESTRISIKEN

Das Gerät beinhaltet Risiken, die im Rahmen der Planung oder durch den Einbau angemessener Schutzvorrichtungen nicht vollständig beseitigt wurden.

Um sicherzustellen, dass der Kunde alle am Gerät verbleibenden Restrisiken kennt, sind diese hier im Folgenden aufgelistet: Die genannten Verhaltensweisen gelten als falsch und sind folglich strengstens verboten.

RESTRISIKO	GEFAHRENSITUATION	HINWEIS
Ausrutschen oder Sturz	Der Bediener kann durch Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Während der Bedienung muss die persönliche Schutzausrüstung zum Schutz vor Ausrutschen getragen werden.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Teile des Geräts.	Während der Bedienung muss die persönliche Schutzausrüstung zum Schutz vor Hitze getragen werden.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich heiße Garmedien (Öl, Wasser, Dampf, ...).	Während der Bedienung muss die persönliche Schutzausrüstung zum Schutz vor Hitze getragen werden.
Stromschlag	Berührung von unter Spannung stehenden elektrischen Bauteilen während Wartungsarbeiten am Schaltschrank. Der Bediener arbeitet (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Trennung der Stromversorgung) am Boden liegend und bei nassem Bodenbelag.	Die Wartung des Geräts darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden, das die persönliche Schutzausrüstung gegen Stromschlag trägt.
Stromschlag	Stromschlag wegen fehlerhafter Erdung oder nicht funktionierender elektrischer Schutzvorrichtungen.	Vor dem Gerät sind Schutzgeräte zu installieren, die den geltenden gesetzlichen Anforderungen entsprechen.
Sturz von oben	Der Bediener klettert oder steigt mit ungeeigneten Systemen (z.B. Leitern) auf das Gerät, um dort Arbeiten auszuführen.	Es ist verboten, auf das Gerät zu klettern oder mit ungeeigneten Systemen (z.B. Leitern) auf das Gerät zu steigen, um dort Arbeiten auszuführen.
Kippende Lasten	Verlagerung des Geräts oder eines Teils davon ohne geeignete Mittel.	Das Handling des Geräts oder seiner Verpackung darf nur mittels geeigneter Hubmittel oder -systeme erfolgen.
Chemikalien	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z.B. Reinigungsmittel, Mittel zum Entfernen von Ablagerungen usw.).	Es müssen geeignete Schutzmaßnahmen getroffen werden. Es gilt, die Sicherheitsdatenblätter und Etiketten des verwendeten Produkts zu beachten. Es muss die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlene persönliche Schutzausrüstung
Schnittverletzungen	Bei Wartungsarbeiten sind Schnittverletzungen an den Innenteilen des Geräterahmens möglich.	Die Wartung darf nur von Fachpersonal durchgeführt werden, das die persönliche Schutzausrüstung trägt (Schnittschutzhandschuhen und Kleidung, die den Unterarm bedeckt).
Quetschverletzungen	Bei der Handhabung mit beweglichen Teilen sind Quetschverletzungen der Finger/Hand möglich.	Die Wartung darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden, das die persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe) trägt.
Ergonomische Gefahr	Der Bediener arbeitet am Gerät ohne die erforderliche persönliche Schutzausrüstung.	Der Bediener muss bei den Arbeiten am Gerät die persönliche Schutzausrüstung tragen.

1.

INSTALLATION

1.1 WICHTIGE HINWEISE

Das vorliegende Handbuch wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheitsmassnahmen für die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes enthält, sollte es aufmerksam durchgelesen und zum Nachschlagendurch die weiteren Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.

- Die Installation muss gemäß den Anleitungen des Herstellers von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Das Gerät, ist für den professionellen Gebrauch bestimmt, darf nur von Personen benutzt werden, die mit dessen Verwendung vertraut sind.
- Im Falle eines Schadens oder einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten. Für eine eventuelle Reparatur sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle wenden und nur originale Ersatzteile verlangen.
- Vermeiden Sie unsachgemäßen Gebrauch der Friteuse.
- Legen Sie keine Nassfutter in der Öl-
- Die Nichteinhaltung des Obengenannten kann die Sicherheit des Gerätes gefährden.

Das Gerät wurde unter Berücksichtigung der folgenden Richtlinien hergestellt:

- Elektromagnetische Kompatibilität (E.M.C.) bezogen auf die Störbegrenzung;
- geltende Unfallverhütungs- und Brandschutzvorschriften;
- Richtlinien für die Installation von elektrischen Anlagen;
- Hygienevorschriften.

1.2 AUFSTELLEN

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, auf eventuelle Beschädigungen hin überprüfen und am Verwendungsort aufstellen.

Das Gerät nivellieren und in der Höhe mittels der Einstellfüße, wie in (Abb.1) gezeigt, regulieren.

Wenn das Gerät an eine Wand gestellt wird, muss diese bis zu einer Temperatur von 80° Hitzebeständig sein. Sollte die Wand aus entflammbarem Material bestehen, muss unbedingt eine Wärmeschutzschicht angebracht werden.

Von den Außenpaneelen die Schutzfolie entfernen. Diese langsam abziehen, damit keine Klebereste zurückbleiben.

Öffnungen und Schlitze zum Ansaugen oder Abkühlen nicht verstopfen und das Gerät unter einer Abzugshaube aufstellen, deren Anlagen den geltenden Vorschriften entspricht.

1.3 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Abb. 2

- Bevor der elektrische Anschluss vorgenommen wird sicherstellen, dass die auf dem technischen Schild angegebene Spannung und Frequenz denen der vorhandenen elektrischen Anlage entsprechen.
- Das Gerät wird auf den auf dem technischen Schild am Türinneren angegebenen Betrieb eingestellt, geliefert.

- Schließen Sie das Gerätekabel an eine geeignete Steckdose an und stellen Sie zunächst sicher, dass dort ein wirksamer Erdungskontakt gemäß der geltenden Gesetzgebung besteht.
- Für einen direkten Anschluss an das Stromnetz muss zwischen dem Gerät und dem Netz ein allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden, der für die Last bemessen ist und dessen Kontakte einen Mindestöffnungsabstand von 3 mm aufweisen.
- Bei laufendem Gerät darf die Anschlussspannung vom Wert der Nennspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.
- Das Gerät muss zudem in ein äquipotentielles System integriert sein, dessen Funktionstüchtigkeit entsprechend der Angaben der geltenden Bestimmungen kontrolliert werden muss.

Bevor das Gerät dem Benutzer übergeben wird:

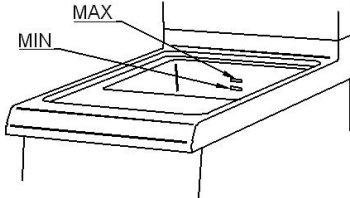
- muss sichergestellt werden, dass es korrekt funktioniert;
- müssen dem Benutzer die Bedienungsanweisungen mitgeteilt werden.

2.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich bestimmt wurde. Jede andere Verwendung gilt als missbräuchlich. Das Gerät während des Betriebs überwachen.

2.1 INBETRIEBNAHME



ACHTUNG: Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, bevor der Tank mit Öl gefüllt wurde bis zur Markierung MIN und nicht über die Markierung MAX füllen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisung führt aufgrund der Überhitzung zu schweren Schäden an der Wanne und den Heizelementen.

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, das ganze Verpackungsmaterial entfernen und das Becken und die Körbe sorgfältig von dem zum Schutz aufgetragenen Industriefett reinigen. Dazu wie folgt vorgehen:

- das Becken bis zum Rand mit Wasser und gewöhnlichem Spülmittel füllen, die Heizung einschalten und für einige Minuten kochen lassen;
- das Wasser aus dem Auslaufhahn ablassen und das Becken gründlich mit klarem Wasser ausspülen;
- den Hahn schließen und Frittieröl wenigstens bis zur Markierung MIN und nicht über die Markierung MAX füllen.

2.2 EINSTELLUNG

Abb. 3

Abb. 4

ACHTUNG:

Es muss besonders darauf geachtet werden, dass altes Öl einen niedrigeren Brennpunkt hat und dass dessen Schaum zum Überlaufen neigt. Es wird außerdem darauf hingewiesen, dass zu feuchte Speisen in zu großen Mengen ebenfalls zur Bildung von Schaum beitragen, der überlaufen kann.

EINSCHALTEN

- Den Hauptschalter einschalten.
- Drücken Sie den Netzschalter an der Innenseite der Tür Abb.3
- Drehen Sie den Knopf und stellen Sie ihn auf den gewünschten Temperaturwert Abb.4.
- ÜBERHITZUNG DES ÖLS

Das Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist. Die orange Kontrollleuchte bleibt während des Betriebs der Heizelemente eingeschaltet. Sobald das Öl die eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente aus und die orange Kontrollleuchte erlischt.

Sinkt die Temperatur unter den eingestellten Wert, schalten sich die Heizelemente automatisch wieder ein.

AUSSCHALTEN

- Den Drehknopf erneut auf Position "0" stellen.
- Drücken Sie die Ausschalttaste an der Innenseite der Tür Abb.3
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, den allpoligen Schalter ausschalten.
- Den Deckel auf die Wanne/n legen.

AUSLASSEN DES ÖLS

Um das Öl aus dem Tank zu entleeren, warten Sie, bis das Öl kalt ist, und öffnen Sie dann die Frittiertür.

Wenn die Fritteuse mit einer Ölauffangschale ausgestattet ist, setzen Sie diese ein und drehen Sie den Ablasshebel in die Position OPEN.

Andernfalls schrauben Sie die Verlängerung zum Ablassen des Öls fest, stellen einen Behälter vor das Gerät und achten darauf, dass sich die Öffnung der Verlängerung über dem Behälter befindet. Drehen Sie dann den Ablasshebel in die Position OFFEN.

Das Öl tritt aus dem Wasserhahn aus und der Tank leert sich. Um die optimale Haltbarkeit des Öls zu gewährleisten, empfiehlt es sich, es nach dem Filtern an einem kühlen Ort aufzubewahren.

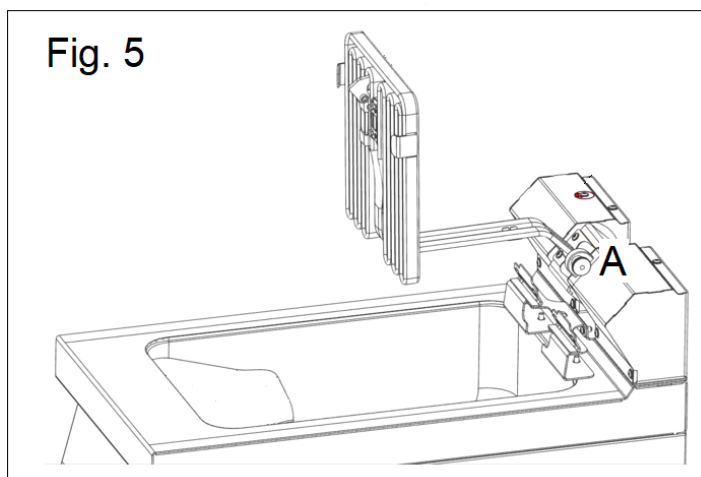
3. REINIGUNG UND WARTUNG

3.1 REINIGUNG

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät aus hygienischen Gründen und um Betriebsstörungen zu vermeiden, gereinigt werden.

Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen. ist verboten, brennbare Stoffe, Lösungsmittel verwenden. Keine Eisenputzwolle, Bürsten oder Schaber aus gewöhnlichem Stahl verwenden. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in Richtung der Satinierung zu reiben ist.

Für die Oberflächen aus Stahl, lauwarmes Seifenwasser verwenden, gründlich nachspülen und mit einem weichen Lappen trocknen. Die Auflagefläche oder den Boden nicht mit Salzsäure reinigen.



Um die Tank zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

- Tank leeren,
- Entfernen Sie die Körbe und das Metallgitter über den Widerständen.
- Heben Sie den Widerstand mithilfe eines Hakens an. Der Widerstand verriegelt sich automatisch in der angehobenen Position.
- Wenn sich die Heizelemente in vertikaler Position befinden, ist eine vollständige und gründliche Reinigung des Tanks möglich;
- Um den Widerstand zu verringern, ziehen Sie vorsichtig am Federkolben Abb. 5 Bez. ZU.

3.2 WARTUNG

Regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr, oder je nach Beanspruchung), das Gerät einer kompletten Kontrolle unterziehen.

Hiermit einen qualifizierten Fachmann beauftragen. Es wird empfohlen, mit einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle einen Wartungsvertrag abzuschließen.

3.3 STEUER- UND SICHERHEITSELEMENTE

Alle Verschleißteile sind leicht von der Vorderseite des Gerätes aus, durch Öffnen der Tür oder nachdem die Blende abgenommen wurde, zugänglich.

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat versehen, das die Stromzufuhr zu den Heizelementen unterbricht, wenn die Temperatur in der Wanne den eingestellten Maximalwert übersteigt. Wenn das Sicherheitsthermostat angesprochen hat, muss es, um das Gerät erneut in Betrieb nehmen zu können, wieder gepanzert werden; dieser Vorgang muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, das zugleich die Ursachen für das Ansprechen des Sicherheitsthermostates festzustellen hat.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH FALSCHINSTALLATION, VERLETZUNG DES GERÄTES, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, SCHLECHTE WARTUNG, NICHT-EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT IN DER VERWENDUNG, VERURSACHT WURDEN.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

SUMARIO

0. EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL.....	Pag. 22
0.1 RIESGOS RESIDUALES.....	Pag. 23
1. INSTALACIÓN.....	Pag. 24
1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES.....	Pag. 24
1.2 COLOCACIÓN.....	Pag. 24
1.3 CONEXIÓN A LA RED.....	Pag. 24
2. INSTRUCCIONES DE USO.....	Pag. 25
2.1 PUESTA EN MARCHA.....	Pag. 25
2.2 REGULACIÓN.....	Pag. 25
3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	Pag. 26
3.1 LIMPIEZA.....	Pag. 26
3.2 MANTENIMIENTO.....	Pag. 26
3.3 ELEMENTOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD.....	Pag. 26
4. DATOS TÉCNICOS.....	Pag. 30

0. EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

A continuación figura un cuadro resumen de los Equipos de protección individual (EPI) que deben utilizarse a lo largo de las diferentes fases de vida del aparato.

Fase	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auditivos	Mascarilla	Casco de protección
							
Transporte		X					
Manejo		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X					
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

X (*)

EPI PREVISTO

X

EPI DISPONIBLE O PARA UTILIZAR SI NECESARIO

EPI NO PREVISTO

(*) Durante el uso ordinario y el mantenimiento los guantes deben ser de tipo atóxico para proteger las manos mientras el operador entra en contacto con partes del aparato o con sustancias para cocinar a temperatura elevada (aceite, agua, vapor).

Cabe recordar que el **NO** uso de los equipos de protección individual por parte de operadores, técnicos especializados o, de cualquier modo, por parte de encargados al uso del aparato, puede conllevar la exposición a riesgos químicos y a posibles daños a la salud.

0.1 RIESGOS RESIDUALES

El aparato expone a riesgos que no han sido completamente eliminados desde un punto de vista del diseño o con la aplicación de las protecciones adecuadas.
Para proporcionarle al Cliente una información completa, siguen a continuación los riesgos residuales que el equipo aún presenta: hay que considerar las siguientes conductas incorrectas, por lo tanto quedan todas estrictamente prohibidas.

RIESGO RESIDUAL	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA
Deslizamiento o caída	El operador puede deslizarse debido a un suelo mojado o sucio.	Durante el uso del aparato asegúrese de que está utilizando su equipo de protección individual antideslizante.
Quemadura	El operador entra en contacto de propósito con el aparato.	Durante el uso del aparato asegúrese de que está utilizando su equipo de protección individual
Quemadura	El operador toca intencionalmente sustancias para cocinar a elevada temperaturas (aceite, agua, vapor, ...)	Durante el uso del aparato asegúrese de que está utilizando su equipo de protección individual resistente al calor.
Descarga eléctrica	Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con cuadro de distribución bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin desconectar la alimentación del aparato) tumbado en el suelo con superficie mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser realizado exclusivamente por profesionales autorizados y provistos del equipo de protección individual contra descargas eléctricas accidentales.
Descarga eléctrica	Descarga accidental debida al mal funcionamiento del sistema de toma de tierra o de los equipos de protección eléctricos.	Instalar previamente en el aparato equipos de protección conformes a los requisitos normativos vigentes.
Caída desde una altura	El operador actúa sobre el aparato accediendo a la parte superior por medio de sistemas no adecuados (p.e. escaleras de mano o subiendo en la estructura).	El operador no actúa sobre el aparato accediendo a la parte superior por medio de sistemas no adecuados (p.e. Escaleras de mano o subiendo en la estructura).
Vuelco de cargas	Manejo del aparato o de uno de sus componentes sin los medios adecuados.	Durante el manejo del aparato o de su embalaje asegúrese de emplear dispositivos y sistemas de elevación adecuados.
Químico	El operador entra en contacto con sustancias químicas (p.e. detergente, desincrustante, etc.)	Adoptar las medidas de seguridad apropiadas. Haga siempre referencia a las fichas de datos de seguridad y a las placas del producto utilizado. Utilizar los equipos de protección individual aconsejados en las fichas de seguridad.
Cortes	Los componentes internos del chasis del aparato pueden acarrear cortes durante las intervenciones de mantenimiento.	Las actividades de mantenimiento deben ser llevadas a cabo exclusivamente por profesionales autorizados y provistos de equipo de protección individual (guantes resistentes al corte y ropa que proteja el antebrazo).
Aplastamiento	El personal puede aplastarse los dedos/las manos manejando componentes móviles.	Las actividades de mantenimiento deben ser llevadas a cabo exclusivamente por profesionales autorizados y provistos de equipo de protección individual (guantes).
Ergonómico	El operador utiliza el aparato sin los necesarios equipos de protección individual.	El operador debe utilizar el aparato provisto de equipo de protección individual.

1. INSTALACIÓN

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES

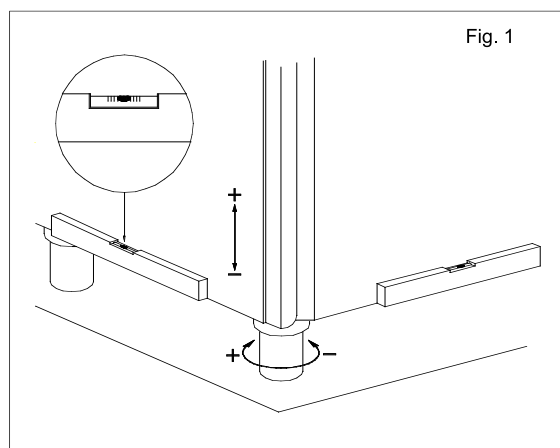
Leer detenidamente el presente folleto ya que proporciona información importante acerca de la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del aparato. Guardar con cuidado este folleto para cualquier futura consulta por parte de los operadores.

- La instalación debe efectuarse siguiendo las instrucciones del constructor y por personal profesionalmente cualificado.
- El equipo está diseñado para uso profesional, sólo debe ser utilizado por personal capacitado para operar el equipo
- Desactivar el aparato en caso de avería o de mal funcionamiento. Para las posibles reparaciones, dirigirse a un centro de asistencia técnica autorizado por el constructor y exigir recambios originales.
- Evite el uso inadecuado de la freidora.
- No coloque alimentos húmedos en el aceite.
- El no respetar lo anteriormente expuesto puede comprometer la seguridad del aparato.

El aparato cumple las normas siguientes:

- compatibilidad electromagnética E.M.C. relativa a la limitación de las interferencias;
- prescripciones vigentes para la prevención de accidentes e incendios;
- normas para la realización de las instalaciones eléctricas;
- normas de higiene.

1.2 COLOCACIÓN



Sacar el aparato del embalaje, comprobar su integridad y colocarlo en el lugar en que va a ser utilizado.

Nivelarlo horizontalmente y regular la altura manipulando las patas regulables según se indica en (Fig. 1).

Si el aparato se coloca contra una pared, éste deberá poder soportar temperaturas de hasta 80°C y si es inflamable, es necesario que se aplique un aislante térmico.

Quitar la película protectora despegándola lentamente para evitar que queden restos de adhesivo.

No obstruir las aberturas o ranuras de aspiración o eliminación del calor, y colocar el aparato bajo una campana de aspiración que debe ser instalada según las normas.

1.3 CONEXIÓN A LA RED

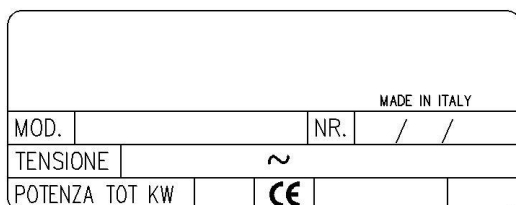


Fig. 2

- Antes de realizar la conexión eléctrica, asegurarse de que la tensión y la frecuencia de la placa técnica sean las mismas que las de la instalación de alimentación presente.
- El aparato que se entrega está preparado para funcionar según los datos que se indican en la placa técnica situada en el interior de la puerta.

- Conectar el cable del aparato a una toma de corriente adecuada, asegurándose previamente de que en esta última exista un contacto de tierra eficaz de acuerdo con la legislación vigente.
- Para realizar una conexión directa con la red de alimentación es necesario interponer entre el aparato y la red un interruptor onipolar adecuado para la carga y cuyos contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3 mm.
- La tensión de alimentación, mientras funciona la máquina, no debe alejarse del valor de la tensión nominal de $\pm 10\%$.
- El aparato debe asimismo estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficacia debe ser probada según lo establecido por las normas en vigor.

Antes de entregar el aparato al usuario es necesario:

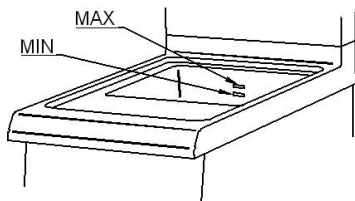
- comprobar que funcione correctamente;
- comunicar al usuario las instrucciones de uso.

2.

INSTRUCCIONES DE USO

El aparato sólo se podrá destinar al uso para el que ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso se considera impropio. Vigilar el aparato mientras esté funcionando.

2.1 PUESTA EN MARCHA



ATENCIÓN: no hacer funcionar el aparato sin haber llenado de aceite el tanque hasta la marca MIN sin sobrepasar nunca la marca MAX.

En caso contrario podrían producirse graves daños por recalentamiento de la cuba y de las resistencias.

Antes de hacer funcionar el aparato por primera vez es necesario quitar todo el material de embalaje y limpiar a fondo la pila y las cestas para eliminar las grasas industriales de protección actuando como sigue:

- llenar la pila hasta el borde con agua y detergente normal, activar el calentamiento y dejar que hierva durante algunos minutos;
- vaciar el agua con la llave de drenaje y enjuagar bien con agua limpia;
- cerrar la llave y poner aceite para freír hasta la marca MIN sin sobrepasar nunca la marca MAX.

2.2 REGULACIÓN



Fig. 3

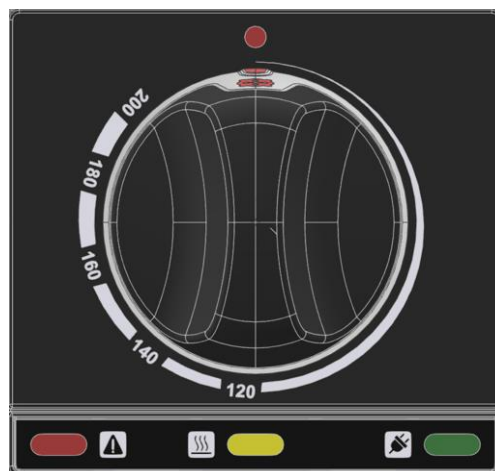


Fig.4

ATENCIÓN:

debe recordarse que el aceite viejo tiene un punto de encendido más bajo y su espuma suele rebosar. Se recuerda además, que la introducción de alimentos muy húmedos y en grandes cantidades contribuye a la formación de espuma que puede rebosar.

ENCENDIDO

- Encender el aparato accionando el interruptor principal.
- Presione el botón de encendido ubicado dentro de la puerta Fig.3
- Gire el mando y colóquelo en el valor de temperatura deseado Fig.4
- EVITAR EL SOBRECALENTAMIENTO DEL ACEITE

La luz verde de control encendida indica que el aparato está listo para ser usado, mientras que la luz de control naranja permanece encendida durante el funcionamiento de los elementos calentadores. En cuanto el aceite alcanza la temperatura seleccionada, las resistencias se desactivan y la luz naranja se apaga.

Cuando la temperatura alcanza un valor por debajo del seleccionado, los elementos calentadores se reactivan automáticamente.

APAGADO

- Volver a colocar la perilla en la posición "0".
- presione el botón de apagado dentro de la puerta Fig.3
- Si el aparato no se utiliza, desconectar el interruptor omnipolar.
- Poner la tapa sobre la/s cuba/s.

DESCARGA DEL ACEITE

Para vaciar el aceite del tanque, espere hasta que el aceite esté frío y abra la puerta de la freidora.

Si la freidora está equipada con una bandeja recolectora de aceite, colóquela en su lugar y gire la palanca de drenaje a la posición ABIERTA.

En caso contrario, enrosque la extensión para drenar el aceite, coloque un recipiente frente al aparato, asegurándose de que la boca de la extensión quede posicionada por encima del recipiente, luego gire la palanca de drenaje a la posición ABIERTA.

El aceite saldrá del grifo y el depósito se vaciará. Para conservar el aceite en su mejor estado es recomendable colocarlo en un lugar fresco una vez filtrado.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1 LIMPIEZA

Al terminar una jornada de trabajo es necesario limpiar el aparato, tanto por motivos de higiene como para evitar averías. No limpiar el aparato con chorros de agua directos o de alta presión; queda prohibido el uso de materiales inflamables, solventes, y no usar estropajos de hierro, cepillos nirascadores de acero común. Se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado.

Sobre las superficies de acero utilizar agua templada con jabón, enjuagar bien y secar con un paño suave. Para que se mantenga el brillo, limpiar de vez en cuando con POLISH líquido, fácil de encontrar.

No lavar la encimera ni el suelo con ácido muriático.

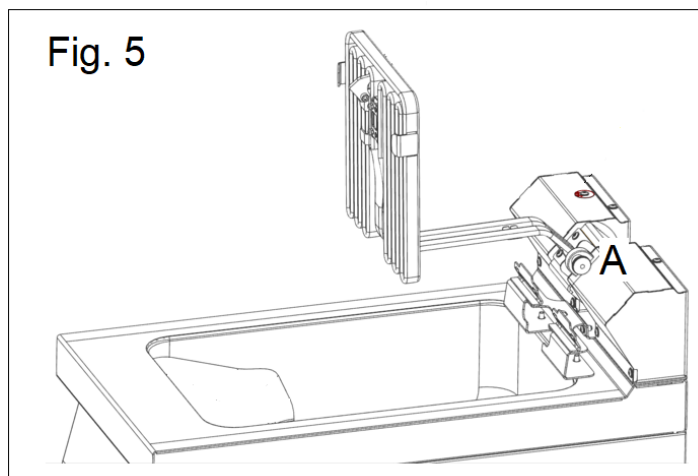


Fig. 5

Para limpiar el tanque proceda de la siguiente manera:

- vaciar el tanque,
- quitar las cestas y la malla metálica situada encima de las resistencias;
- levantar la resistencia mediante un gancho, la resistencia se bloquea automáticamente en la posición elevada;
- con las resistencias en posición vertical es posible una limpieza total y profunda del depósito;
- para disminuir la resistencia, tirar suavemente del pistón de resorte Fig. 5 ref. A.

3.2 MANTENIMIENTO

Periódicamente (por lo menos una vez al año y dependiendo de la frecuencia con que se usa), someter el aparato a un control completo.

Ponerse en contacto con un técnico especializado que tenga los requisitos profesionales necesarios. Para ello es aconsejable estipular un contrato de mantenimiento con un centro autorizado por la empresa.

3.3 ELEMENTOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

Todos los componentes del aparato sometidos a usura se pueden alcanzar fácilmente desde la parte anterior del aparato. El aparato está dotado de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación eléctrica de los elementos calefactores en el caso de que la temperatura del aceite en la cuba supere el valor máximo seleccionado.

Si éste se hubiera activado, para volver a poner en marcha el aparato es necesario rearmar el termostato; esta operación debe realizarla personal cualificado, el cual tendrá que establecer los motivos de su activación.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS DEBIDOS A UNA INSTALACIÓN INCORRECTA, UTILIZACIÓN INCORRECTA DEL APARATO, INADECUADO MANTENIMIENTO, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS VIGENTES Y USO INCOMPETENTE.

EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREVIO AVISO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS PRESENTADOS EN ESTA PUBLICACIÓN

ملخص

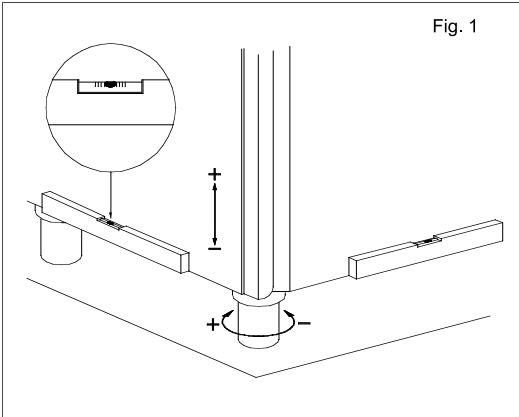
1. تركيب	Pag.27
1.1 تحذيرات هامة	Pag. 27
1.2 وضع	Pag. 27
1.3 الاتصال بالشبكة	Pag. 27
2. تعليمات للاستخدام	Pag.28
2.1 التكليف	Pag. 28
2.2 محيطا	Pag. 28
3. التنظيف والصيانة	Pag.28
3.1 الصيانة الروتينية	Pag. 28
3.2 صيانة غير عادية	Pag. 29
3.3 عناصر التحكم والسلامة	Pag. 30

1. تركيب

1.1 تحذيرات هامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية حيث أنه يوفر معلومات هامة تتعلق بسلامة تركيب الجهاز واستخدامه وصيانتها. احتفظ بهذا الكتيب بعناية لمزيد من المشاورات مع مختلف المشغلين.
- يجب أن يتم التركيب وفقا لتعليمات الشركة الصانعة من قبل الموظفين المؤهلين مهنيا.
 - يهدف الجهاز للاستخدام المهني فقط، ويجب أن يستخدم فقط من قبل أفراد مدربين على استخدامه.
 - قم بإلغاء تنشيط الجهاز في حالة الفشل أو العطل. للحصول على أي إصلاحات، اتصل فقط مركز المساعدة التقنية المصرح به من قبل الشركة المصنعة.
 - وطلب قطع الغيار الأصلية.
 - تجنب الاستخدام غير السليم للمقلاة.
 - ال تعرض الطعام الرطب في الزيت.
 - قد يؤدي عدم الامتثال لما ورد أعلاه إلى تعريض سلامة المعدات.
 - تتوافق المعدات مع اللوائح التالية
 - التوجيه بشأن الحد من الاضطرابات؛ E.M.C. التوافق الكهرومغناطيسي -
 - قواعد تركيب الأنظمة الكهربائية؛ -
 - اللوائح الحالية لمنع الحوادث والوقاية من الحرائق؛ -
 - قواعد لتركيب أنظمة الغاز؛ -
 - قواعد النظاف -

1.2 وضع



إزالة الجهاز من العبوة، والتحقق من سلامته ووضعه في مكان الاستخدام.

المضي قدما في التسوية وتعديل الارتفاع عن طريق العمل على قدم التسوية كما هو مبين في (الشكل 1)

إذا تم وضع الجهاز ضد الجدار، يجب على هذا الأخير تحمل درجات حرارة 80 درجة مئوية وإذا كان قابل للاشتعال، وتطبيق العزل الحراري أمر ضروري.

إزالة الفيلم واقية من الألواح الخارجية وإزالته ببطء لمنع أي آثار الغراء المتبقية.

لا تعيق فتحات أو فتحات المدخول أو تبديد الحرارة ووضع الجهاز تحت غطاء شفت التي يجب أن يتوافق التثبيت مع اللوائح.

1.3 الاتصال بالشبكة

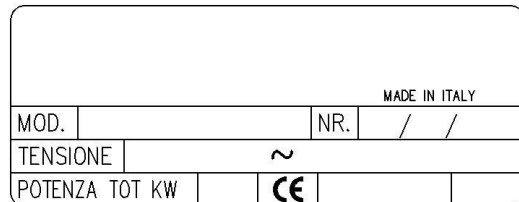


Fig. 2

- قبل إجراء التوصيل الكهربائي، تأكد من أن الفولت والتردد المشار إليهما في اللوحة التقنية يتوافق مع نظام التيار الكهربائي الحالي.
- يتم تسليم الجهاز جاهز للتشغيل المشار إليه على لوحة التقنية - الموجودة داخل الباب.

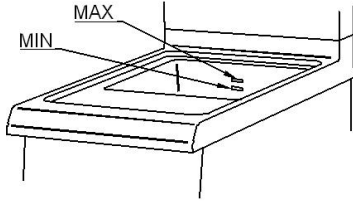
- قم بتوصيل كابل الجهاز بمأخذ طاقة مناسب، مع التأكد أولاً من وجود اتصال أرضي فعال وفقاً للوائح الحالية -
- بالنسبة للوصلة المباشرة بشبكة إمدادات الطاقة، يجب أن يكون هناك مفتاح متعدد القطب بحجم الحمولة التي يكون لجهات الاتصال فيها - مسافة فتح لا تقل عن 3 مم بين الجهاز والتيار الكهربائي.
- % الجهد العرض، عندما يعمل الجهاز، يجب أن لا تحيد عن قيمة الجهد الاسمي ± 10 -
- يجب أيضاً أن يتم تضمين المعدات في نظام متساوي الجهد يجب التحقق من فعاليته بشكل مناسب وفقاً لما ورد في التشريع الساري -
- قبل تسليم الجهاز للمستخدم، فمن الضروري

التحقق من أنه يعمل بشكل صحيح -
إبلاغ المستخدم من تعليمات للاستخدام -

2. تعليمات للاستخدام

ويجب ألا تستخدم المعدات إلا لغرض تصميمها صراحة. ويعتبر أي استخدام آخر غير لائق.
مراقبة المعدات أثناء التشغيل

2.1 التكليف



تحذير: لا تشغل الجهاز حتى يتم ملء الحاوية بالنفط. عدم التحذير
من هذه القاعدة يسبب أضرارا خطيرة بسبب ارتفاع درجة حرارة الخزان وعناصر التسخين
قبل بدء تشغيل الجهاز لأول مرة من الضروري إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف والمضي قدما في
تنظيف شامل للدبابات ووسائل من الشحوم واقية الصناعية، المضي قدما على النحو التالي
ملء خزان يصل إلى حافة مع الماء والمنظفات العادية، ووضع التدفئة في العملية وتقديمها ليغلي لبضع -
دقائق
استنزاف المياه من خلال الديك استنزاف وشطف خزان جيدا بالماء النظيف -
أغلق الصنبور وصب الزيت للقليل على الأقل حتى علامة مين ولا تتجاوز الحد الأقصى -

2.2 محيطا



Fig. 3

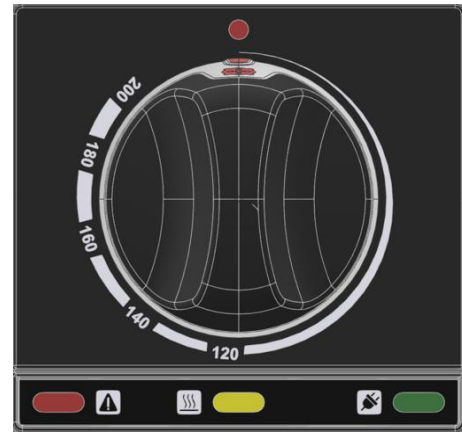


Fig.4

تحذير:

يشعل الزيت القديم عند درجة حرارة منخفضة وبشكل رغوة تميل إلى الغليان. تذكر أن وضع الطعام الرطب للغاية ووضع الكثير من الطعام في المقلاة يساهم في تكوين رغوة قد تغلي.

بدء التشغيل

- استخدم المفتاح الرئيسي لتشغيل الجهاز.
- اضغط على زر الطاقة داخل الباب الشكل 3
- أدر المقبض وضعه على قيمة درجة الحرارة المطلوبة الشكل 4
- تجنب ارتفاع درجة حرارة الزيت.

عندما يضيء الضوء الأخضر، يكون الجهاز جاهزًا للاستخدام. يظل الضوء البرتقالي مضاءً أثناء قيام عناصر التسخين بتسخين الزيت. بمجرد وصول الزيت إلى درجة الحرارة المحددة، تنطفئ عناصر التسخين وينطفئ الضوء البرتقالي.

عندما تنخفض درجة الحرارة إلى ما دون المستوى المحدد، تضيء عناصر التسخين مرة أخرى تلقائيًا. - استخدم المفتاح الرئيسي لبدء التشغيل

إيقاف التشغيل

- "أدر المقبض إلى الوضع 0"
- اضغط على زر الطاقة لإيقاف تشغيل الجهاز.
- إذا لم يكن الجهاز مستخدمًا، فم بإيقاف تشغيل قاطع الدائرة.
- ضع الغطاء على حجرة القلي/حجرات القلي.

تصريف الزيت

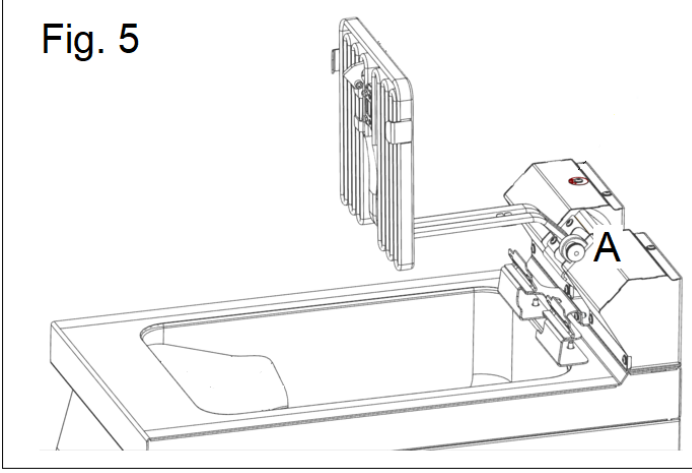
لتفريغ الزيت من الخزان، انتظر حتى يبرد الزيت وافتح باب المقلاة. إذا كانت المقلاة مزودة بخزان لتجميع الزيت، ضعه في مكانه وأدر ذراع التصريف إلى وضع الفتح. وإلا، قم بربط امتداد تصريف الزيت، وضع حاوية أمام الجهاز، مع التأكد من وضع فوهة الامتداد فوق الحاوية، ثم أدر ذراع التصريف إلى وضع الفتح. سيخرج الزيت من الصنبور وسيفرغ الخزان. للحفاظ على الزيت في أفضل حالاته، يُنصح بتخزينه في مكان بارد بعد تصفيته.

3. التنظيف والصيانة

3.1 الصيانة الروتينية

في نهاية يوم العمل، فمن الضروري لتنظيف الجهاز لأسباب تتعلق بالنظافة وتجنب الأعطال
لا تنظيف الجهاز مع: مباشرة أو ارتفاع ضغط المياه النفاثة. واستخدام المواد القابلة للاشتعال، والمذيبات، لا تستخدم الصوف الحديد، وفرش أو كاشطات
في الصلب المشترك ممنوع. إذا لزم الأمر، يمكنك استخدام الصوف في الفولاذ المقاوم للصدأ، فرك في اتجاه الانتهاء من الساعات
استخدام الماء والصابون الدافئ على الأسطح الفولاذية، ثم شطف جيدا وجافة بقطعة قماش ناعمة. يتم الحفاظ على معان من قبل طلي بشكل دوري مع
السائل البولندية، المتاحة في كل مكان
لا يغسل كونترتوب أو الأرض مع حمض مورياتيك

Fig. 5



لتنظيف الخزان، اتبع الخطوات التالية:

- إفراغ الخزان،
- إزالة السلال والشبكة المعدنية الموجودة فوق عناصر التسخين؛
- رفع عنصر التسخين باستخدام خطاف، يتم قفل عنصر التسخين تلقائيًا في الوضع المرتفع؛
- مع وجود عناصر التسخين في الوضع الرأسي، يمكن إجراء تنظيف كامل وشامل للخزان؛
- خفض عنصر التسخين، اسحب مكبس الزنبرك برفق الشكل 5 - المرجع أ.

3.2 صيانة غير عادية

بشكل دوري (مرة واحدة على الأقل في السنة أو في أي حال فيما يتعلق بتواتر الاستخدام)، تخضع المعدات إلى فحص كامل. وفي هذا الصدد، من المستصوب النص على عقد صيانة مع مركز معتمد من قبل الشركة.

3.3 عناصر التحكم والسلامة

يمكن الوصول بسهولة إلى جميع مكونات المعدات الخاضعة للارتداء من الجزء الأمامي من الجهاز عن طريق فتح الباب أو بعد إزالة اللوحة الأمامية. وقد تم تجهيز الجهاز مع ترموستات السلامة التي تقطع التيار الكهربائي لعناصر التدفئة إذا كانت درجة حرارة الزيت في الخزان يتجاوز الحد الأقصى للقيمة المحددة. عندما يتم تنشيط هذا، يجب إعادة ضبط الحرارة لإعادة تشغيل الجهاز. يجب أن يقوم بهذه العملية موظفون مؤهلون سيتحققون من سبب تدخله.

يرفض المصنع المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن التركيب، والتلاعب، والاستخدام الخاطئ، والصيانة السيئة، وعدم الأداء للقوانين المعمول بها والمفيدة.

حتفظ المصنع بالحق في التعديل دون إشعار مسبق بخصائص المعدات المعروضة في هذا المنشور.

4.
DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNÉES TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN
DATOS TÉCNICOS

MOD.	POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA kW	CAPACITA' VASCHE TANKS CAPACITY CAPACITÉ DES CUVE TANKKAPAZITÄT CAPACIDAD TANQUES N. x Lt	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS DIMENSIONES ABMESSUNGEN WxDxH mm	ALLACCIAMENTO * CONNECTION * CONNEXION * ANSCHLUSS * CONEXION * N~x mm²
N7FRE15Y	14	1 x 15	400 x 730 x 900	5 x 4,0
N7FRE30Y	14	2 x 15	800 x 730 x 900	5 x 4,0
N9FRE20Y	19	1 x 20	400 x 900 x 900	5 x 4,0
N9FRE40Y	19	2 x 20	800 x 900 x 900	5 x 4,0

*UN CAVO PER CIASCUNA VASCA

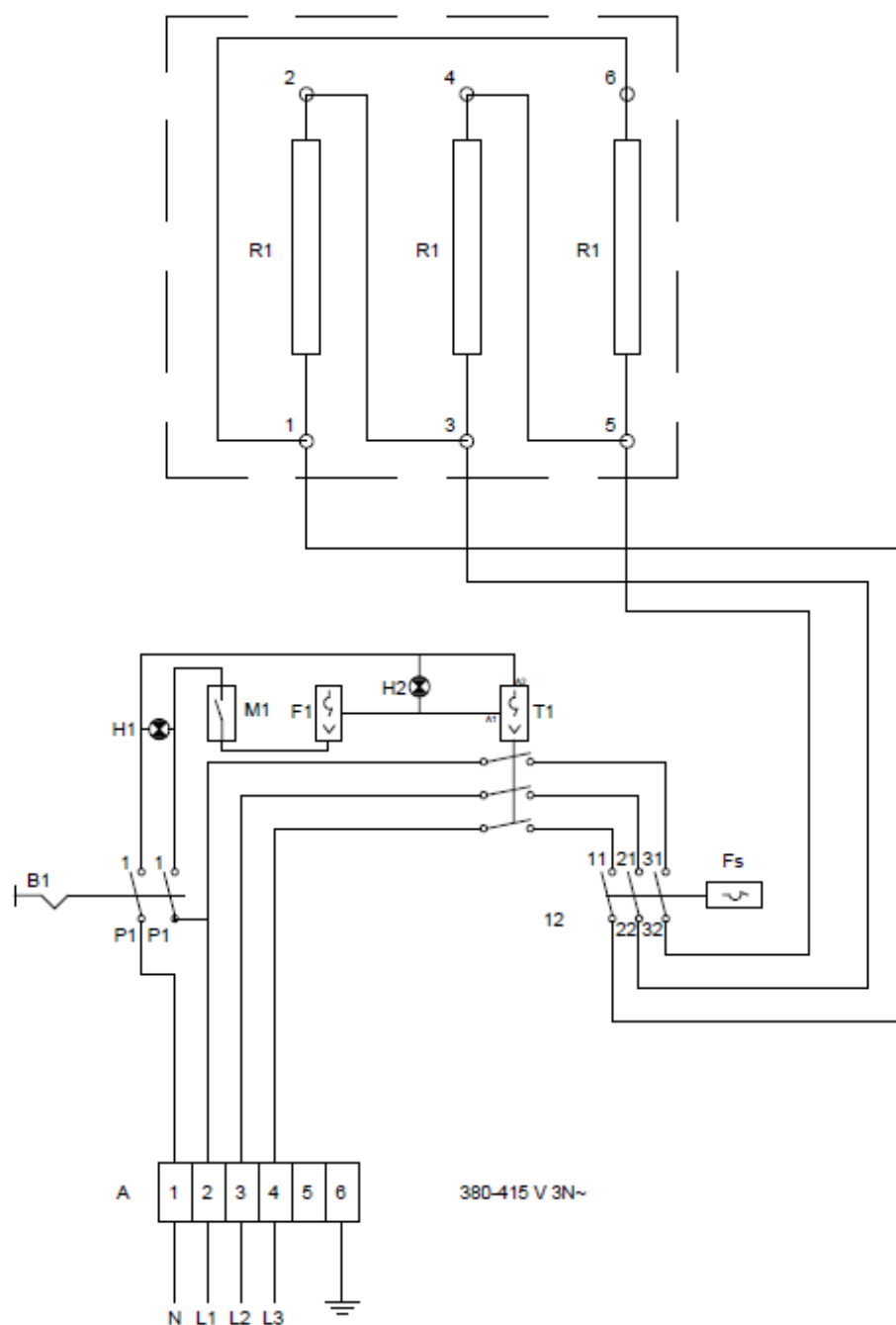
*ONE CABLE FOR EACH TANK

*UN CÂBLE POUR CHAQUE CUVE

*EIN KABEL FÜR JEDEN TANK

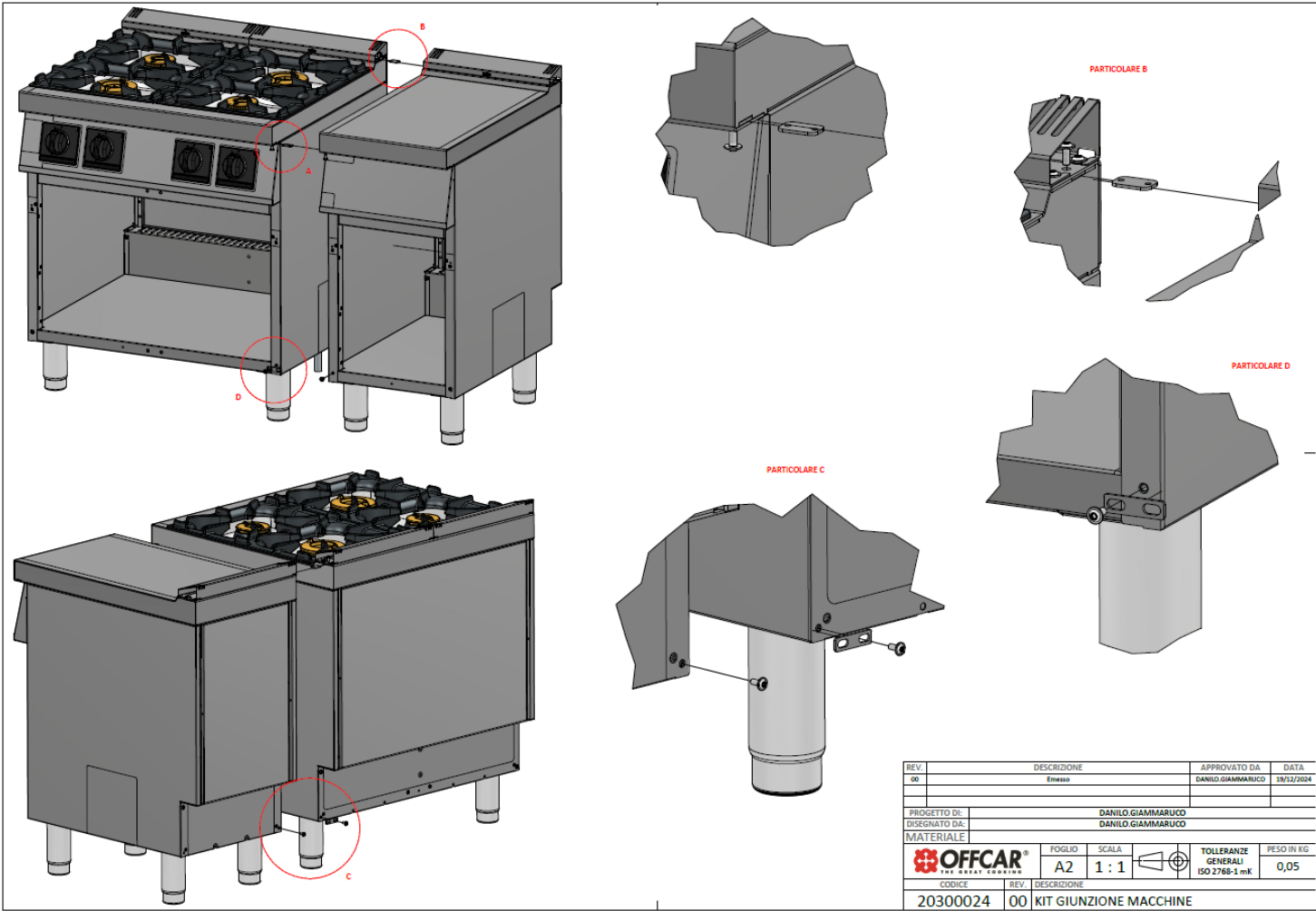
*UN CABLE PARA CADA TANQUE

* كابل واحد لكل خزان *



- A = morsettiera generale, terminal board, bornes arrivee ligne, klemmenbrett;
 B1 = interruttore generale, main switch, hauptschalter, interrupteur général;
 F1 = termostato di lavoro, running thermostat, temperaturregler, thermostat de travail;
 Fs = termostato di sicurezza, safety thermostat, temperaturbegrenzer, thermostat de securité;
 H1 = segnalatore verde, green pilot lamp, gruene kotrolleuchte, lampe témoin verte;
 H2 = segnalatore arancione, orange pilot lamp, orange kotrolleuchte, lampe témoin orangé;
 R1 = resistenza, heater element, heizwiderstand, resistance;
 T1 = teleruttore, contactor;
 M1 = MicroSwitch resistenza, MicroSwitch Heater

TOLLERANZE GENERALI ANGOLI $\pm 30^\circ$ LUNGHEZZE DIAMETRI JS/js 12		CODICE 00000000	REV. 01	SCALA	DATA		NOME
					DIS.	10/10/24	
					APRV.	10/10/24	FC
		DENOMINAZIONE SCHEMA ELETTRICO FRIGGITRICI MILO ELETTRICHE WIRING DIAGRAM ELECTRIC FRYERS MILO					
Ci riserviamo a termine di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta							



In attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), il simbolo del cassonetto barrato, riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclo, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riutilizzo, riciclo e/o recupero dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

Implementation of Directive 2012/19 / EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). The symbol of the crossed-out wheeled bin, shown on the equipment, indicates that the product, at the end of its useful life must be collected separately from other waste to allow adequate treatment and recycling. The adequate separate collection of the equipment for either re-use or for recycling, treatment and environmentally compatible disposal contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health and promotes the reuse, recycling and / or recovery of the materials of which the equipment is composed of.

Umsetzung der Richtlinie 2012/19 / EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE). Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät zeigt an, dass das Produkt, am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss, um eine angemessene Behandlung und Recycling zu ermöglichen. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung der Geräte zur Wiederverwendung oder zum Recycling, zur Behandlung und umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und das Recycling und / oder die Rückgewinnung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Mise en œuvre de la directive 2012/19 / UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix, indiqué sur l'équipement, indique que le produit, à la fin de sa vie utile doit être collecté séparément des autres déchets pour permettre un traitement et un recyclage adéquats. La collecte sélective adéquate pour le démarrage ultérieur des équipements qui ne sont plus utilisés pour le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation, le recyclage et / ou la récupération des matériaux dont l'équipement est composé.