

FRIGGITRICI ELETTRICHE

Avvertenze Generali

⚠ Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di danni provocati da errata installazione, impropria manutenzione ed inosservanza delle prescrizioni di sicurezza!

L'apparecchio, al quale si riferisce il presente libretto d'istruzione, è costruito nel rispetto dei requisiti delle Direttive dell'Unione Europea: Bassa Tensione e Compatibilità elettromagnetica. L'installazione deve essere eseguita a cura di personale qualificato, secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese d'utilizzo ed in conformità alle presenti istruzioni. Quest'apparecchio è concepito unicamente per la cottura degli alimenti.

Togliere l'imballo dall'apparecchio, rimuovere la pellicola protettiva, se necessario, eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un solvente idoneo. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le prescrizioni vigenti.

i Durante l'installazione è indispensabile osservare e rispettare le seguenti norme:

- Norme di Legge vigenti in materia;
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio;
- Prescrizioni e norme dell'azienda erogatrice dell'energia elettrica;
- Norme antinfortunistiche vigenti;
- Prescrizioni antincendio;

Collegamento alla rete

Prima di procedere al collegamento rilevare i dati tecnici necessari all'installazione dalla targhetta caratteristiche dell'apparecchio quali tensione, frequenza, n° fasi e potenza.

T1 DATI TECNICI, TECHNICAL DATA, TECHNISCHE DATEN, DONNÉES TECHNIQUES, DATOS TÉCNICOS, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

CE 0085		Tipo - Type A1		ΣOn	
2012		EN60334-1		~V 10V ~V 50/60 Hz	
ES-GB-GR-IE-IT-PT-RO-UK	AT-CH	LU	PL-FR	NL	DE
RU-TR	CZ-SK	SI	SE	NO	DK
Col. 20; 28-30/27	20; 28-30	20; 00	20; 00	20; 28-30	20; 00
Col. 20; 30	20; 00	20	20	20; 00	20; 00

T2 MATRICOLA, SERIAL NUMBER, SERIENNUMMER, NUMERO DE SERIE, NUMERO DE SERIE, ПАСПОРТНЫЙ НОМЕР.

Mod. ***** Matr. *****

i Caratteristiche dell'alimentazione elettrica:
L'alimentazione in corrente alternata all'apparecchio deve soddisfare le seguenti condizioni:

- Variazione max di tensione $\pm 10\%$
- Variazione max di frequenza $\pm 1\%$ in maniera continuativa $\pm 2\%$ per un breve periodo.

L'alimentazione elettrica dell'apparecchio deve essere protetta dalle sovracorrenti (cortocircuiti e sovraccarichi) utilizzando fusibili o interruttori magnetotermici dimensionati adeguatamente.

L'installatore deve provvedere al collegamento previa interposizione di un interruttore principale, facilmente accessibile che deve interrompere l'erogazione d'energia in modo onnipolare. I contatti in apertura devono avere tra loro una distanza minima di almeno 3 mm per polo.

- Relative Norme CEI (solo Italia).
- i** Per un corretto uso rispettare sempre le seguenti avvertenze:
 - L'apparecchio dev'essere utilizzato esclusivamente sotto sorveglianza.
 - Destinato ad uso professionale è limitato a personale qualificato.
 - Prestare attenzione durante il funzionamento perché le superfici di cottura sono molto calde.
 - Si consiglia di installare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante per permettere l'evacuazione dei vapori prodotti durante la cottura.
- i** Se l'apparecchio è installato in batteria:
 - Rispettare la distanza minima di 80 mm tra apparecchio ed eventuali pareti in materiale infiammabile, divisori, mobili da cucina o apparecchi adiacenti.
 - Le superfici a contatto con l'apparecchio dovranno essere rivestite in materiale isolante termico di tipo non combustibile tipo lana di roccia, lana di vetro o fibrocementa.
 - L'apparecchio, e in particolar modo il cavo d'alimentazione, non deve essere sistemata vicino a fonti di calore
 - L'ambiente circostante e l'apparecchio non devono superare la temperatura di 50°C.

- i** Il cavo:
 - Non deve essere posizionato vicino a fonti di calore e l'ambiente circostante non deve superare la temperatura di 50°C
 - Deve essere protetto da un tubo metallico o di plastica rigida.
 - Deve avere caratteristiche non inferiori a H07 RN-F.
 - Deve avere una sezione minima come specificato in copertina.

Per accedere alla morsetteria "M" rimuovere il cruscotto svitando le viti poste sul pannello stesso. Seguendo le indicazioni sullo schema elettrico, collegare i conduttori del cavo d'alimentazione alla morsetteria.

È indispensabile collegare l'apparecchio ad un'efficace presa di terra e a tale scopo in prossimità della morsetteria d'allacciamento, vi è una vite con il simbolo "⚡" al quale va allacciato il conduttore di terra. Prestare attenzione a far passare il cavo attraverso il passacavo "P" vicino alla morsetteria, tenere inoltre il cavo in appoggio sul fondo bloccandolo con l'apposito pressacavo "M". L'apparecchio deve inoltre essere incluso in un sistema equipotenziale, tale collegamento viene effettuato mediante una vite contrassegnata dal simbolo "⚡" posta sul retro dell'apparecchio per il modello FR..E6 - FR..E7 e sul fondo per le FRS.. e FR..FE. Il filo equipotenziale deve avere una sezione di 10 mm².








FRS35E7
FRS70E7





FR4..FE..
FR8..FE..

FR35E..
FR70E..
FR4..E7
FR8..E7

⚠ Si invita l'installatore a seguire tali indicazioni, pena la non garanzia da parte del Costruttore delle prestazioni di continuità di funzionamento dell'apparecchio e/o guasti sullo stesso e/o infortuni.

Avvertenze Generali

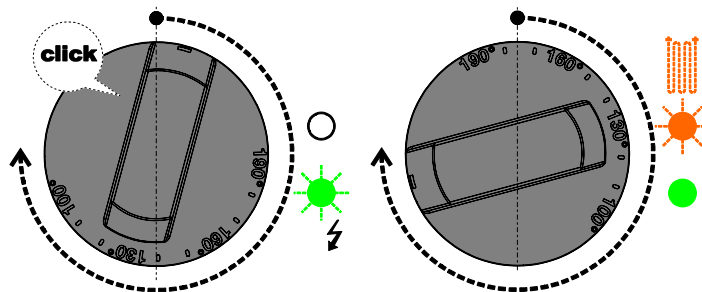
-  Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o malfunzionamento.
-  La friggitrice durante il funzionamento, deve essere vigilata per evitare che eventuali anomalie possano provocare il surriscaldamento dell'olio che potrebbe provocare incendi.
-  Per nessun motivo mettere in funzione la friggitrice priva d'olio o con un livello inferiore alla tacca di minimo.
-  Per evitare pericoli d'incendio il livello dell'olio non deve mai scendere sotto la tacca di minimo impressa nella vasca.
-  Attenzione nell'introdurre cibi troppo umidi o voluminosi, perché possono provocare bolliture improvvise con trabocco di schiuma.
-  Prestare attenzione durante il funzionamento perché le superfici di cottura sono molto calde. Il coperchio della friggitrice deve sempre essere tenuto a portata di mano: nel caso in cui l'olio s'incendisse, soffocare le fiamme con il coperchio!
-  Per ottenere un buon fritto, si consiglia di non introdurre una quantità di cibo tale da oltrepassare la mezziera del cestello: in questo modo non si abbatte troppo la temperatura del bagno dell'olio e la ripresa avviene in brevissimo tempo.

-  L'olio va sostituito spesso perché se sfruttato presenta una temperatura d'infiammabilità più bassa rispetto all'olio fresco ed una tendenza a provocare schiuma, che potrebbe traboccare. Per ottenere buoni risultati di cottura, filtrare regolarmente l'olio.
-  Se il prodotto è congelato, si consiglia di eliminare l'eventuale ghiaccio in eccesso scuotendo il cestello a parte.
-  Al primo utilizzo dell'apparecchio è necessario pulire vasca, cestello e resistenza dal grasso protettivo seguendo quanto riportato nel paragrafo "Pulizia e Cura".
-  La quantità massima di cibo da friggere per vasca si ricava dalla tabella sottostante e può essere ridotto in base alla consistenza, pezzatura e temperatura del prodotto da friggere.

8 litri	13 litri	14 litri	17 litri	21 litri
1,5 Kg	2,5 Kg	2,7 Kg	3 Kg	4 Kg

Accensione

1. Attivare l'interruttore a monte dell'apparecchio.
2. Riempire la vasca con olio fino alla tacca di livello massimo. L'olio deve essere fresco oppure non sfruttato e filtrato.
3. Ruotare in senso orario la manopola di comando.
4. Si fa notare che il primo scatto mette in tensione l'apparecchio e comanda il riscaldamento delle resistenze.
5. Ruotare ulteriormente la manopola sino alla temperatura desiderata. Entrambe le spie verde e arancione s'illumineranno.
6. Quando la spia arancione si spegne, l'olio ha raggiunto la temperatura impostata e si può quindi procedere alla cottura.




Spegnimento

Posizionare la manopola sulla posizione "■".

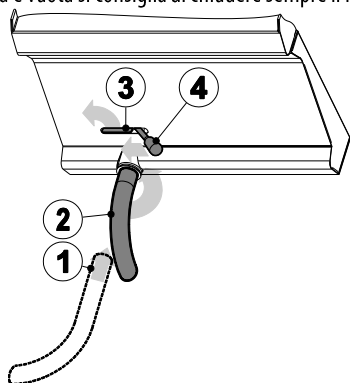
Disinserire l'interruttore elettrico a monte dell'apparecchio.

Svuotamento dell'olio della vasca

 Prima di procedere allo svuotamento, far raffreddare l'olio ad apparecchio spento.

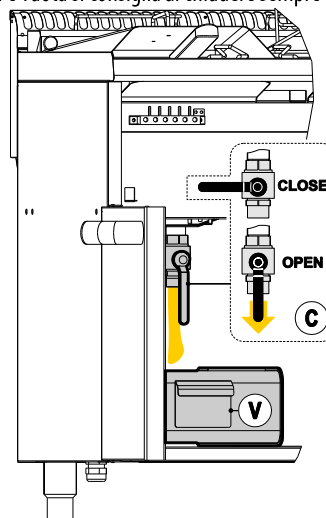
Nei modelli con scarico frontale:

1. Inserire il tubo curvo, in dotazione all'apparecchio
2. Posizionare sotto lo scarico un contenitore metallico di capacità maggiore di quella della vasca
3. Aprire il rubinetto sollevando la sicurezza
4. Quando la vasca è vuota si consiglia di chiudere sempre il rubinetto





Nei modelli con scarico in vasca:

1. Utilizzare il contenitore "V" in dotazione
2. Aprire il rubinetto "C"
3. Quando la vasca è vuota si consiglia di chiudere sempre il rubinetto




Pulizia e cura

 Non lavare l'apparecchio con getti d'acqua, poiché eventuali infiltrazioni ai componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchio e dei sistemi di sicurezza!

 Tutte le operazioni di pulizia vanno fatte utilizzando dispositivi di protezione individuale (DPI) adeguati, inoltre leggere le avvertenze riportate nelle schede sicurezza del detergente.

 La friggitrice deve essere pulita giornalmente con acqua saponata utilizzando detergente liquido alcalino.


 Qualora l'apparecchio restasse inattivo per un periodo di tempo prolungato si consiglia, dopo aver tolto l'alimentazione, di:

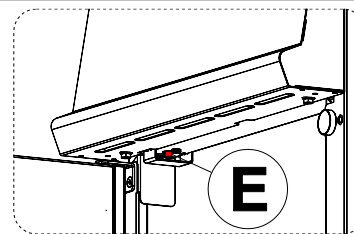
1. Effettuare la pulizia con acqua saponata
2. Risciacquare
3. Asciugare con cura
4. Stendere un leggero strato di olio di vaselina.

Termostato di sicurezza


Gli apparecchi sono dotati di un termostato di sicurezza che interviene interrompendo l'alimentazione elettrica in caso di funzionamento anomalo.


Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio premere il pulsante "E".


 Quest'operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato.



Comportamento in caso di guasti

 I guasti non sempre dipendono dalla qualità dei componenti, che nel nostro caso sono d'ottima fattura, essi possono essere causati anche da sbalzi di tensione, da polvere e/o sporco che penetra nei componenti funzionali.

 In qualsiasi caso in cui si sospetta un funzionamento anomalo staccare sempre l'alimentazione elettrica ed avvisare il servizio assistenza autorizzato.

 Non improvvisatevi manutentori, una manomissione dell'apparecchio implica il decadimento della garanzia.

Manutenzione

Gli apparecchi non necessitano di particolare manutenzione oltre alla normale pulizia.

Si consiglia di farli controllare una volta all'anno dal centro di assistenza e a tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

MANUTENZIONE - VERIFICHE - CONTROLLI - PULIZIA		FREQUENZA	UTILIZZATORE	CENTRO ASSISTENZA
Pulizia	Pulizia generale dell'apparecchio e nella zona circostante	Giornaliera o in base al grado di utilizzo	Si	-
Dispositivi di sicurezza	Controllo della funzionalità dei dispositivi di sicurezza	Mensile	Si	Si
Protezioni meccaniche	Controllo dello stato di conservazione, controllo che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni.	Mensile	Si	Si
Comando	Verifica della leggibilità e stato di conservazione delle scritte e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	Annuale	Si	Si
Struttura dell'apparecchio	Controllo della parte meccanica, che non vi siano rotture o deformazioni, serraggio delle viti.	Annuale	Si	Si
	Serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principale dell'apparecchio		-	Si
Segnaletica di sicurezza	Verifica della leggibilità e stato di conservazione della segnaletica di sicurezza.	Annuale	Si	Si
Quadro elettrico di comando / elettronica	Controllo delle condizioni della componentistica elettrica installata all'interno del Quadro elettrico di comando.	Annuale	-	Si
	Controllo dei cablaggi tra il quadro elettrico e gli organi dell'apparecchio.		-	Si
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina	Verifica dello stato del cavo di collegamento e della presa a spina.	Annuale	Si	Si
	Sostituzione dello stesso se difettoso.		-	Si
Cuscinetti dei motori (se presenti)	Sostituzione dei cuscinetti dei motori	Triennale	-	Si

Ecologia e ambiente

L'apparecchiatura è studiata ed ottimizzata con test di laboratorio al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. In ogni caso, al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.

Tutti i seguenti materiali utilizzati per l'imballo:

- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pluriball
- Polipropilene: reggette
- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione
- Cartone

- Telaio di base in legno

sono eco-compatibili e possono essere conservati senza pericolo o riciclati (riutilizzo); nel caso in cui l'utente voglia disfarsene vanno gestiti come rifiuti conformemente alle disposizioni vigenti nel proprio Paese.



Alla fine del ciclo di vita del prodotto non disperdere l'apparecchiatura nell'ambiente.

Nel rispetto delle normative vigenti nel proprio Paese lo stesso andrà gestito come rifiuto e conferito agli impianti di raccolta e trattamento autorizzati (piazzole ecologiche o consorzi di filiera) previa rimozione del suo cavo di alimentazione.

ELECTRIC FRYERS

General Instructions

! The Manufacturer declines any responsibility for damage caused by improper or incorrect installation or maintenance of the appliance, or failure to observe safety regulations!

The appliance referred to in this instruction manual has been manufactured in conformity to requirements of the European Directives: Low Voltage and Electromagnetic Compatibility. The appliance must be installed by a qualified technician according to the regulations and directives in force in the country of use following the instructions in this manual. This appliance has been designed exclusively for the cooking of food.

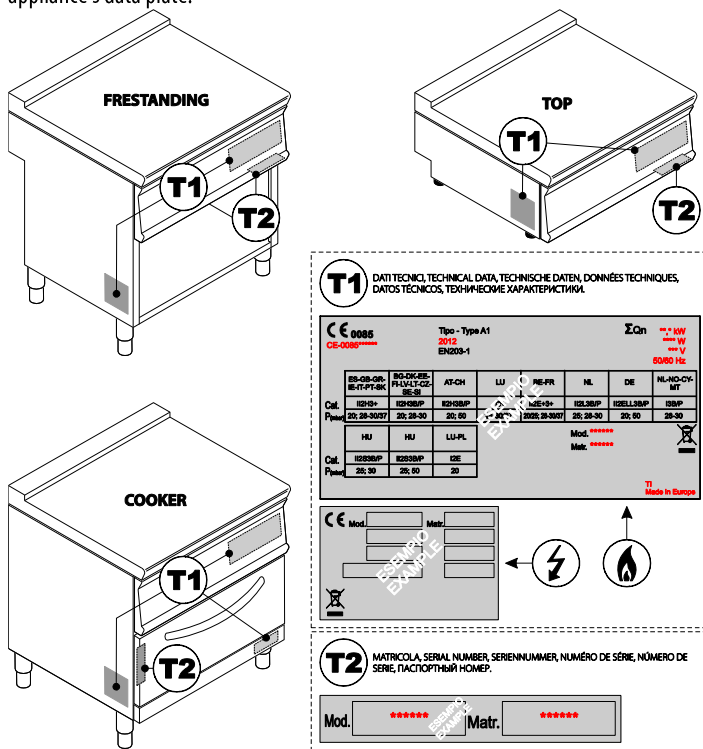
Remove the appliance packaging as well as the protective plastic sheet. If necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dispose of the packaging, follow local directives.

i When installing the appliance, the following regulations must be observed:

- Applicable national laws in force;
- Regional and/or local regulations, such as building regulations;
- Directives and regulations stipulated by the local electricity supplier;
- Accident prevention regulations in force;
- Fire prevention regulations;
- Relative IEC Regulations (only in Italy).

Connection to the distribution network

Before connecting, take note of the technical specifications such as voltage, frequency and power phases required for installation. This information can be found on the appliance's data plate.



i Power supply features:

The alternating current power supply to the unit must meet the following conditions:

- Maximum voltage variation $\pm 10\%$
- Maximum frequency change $\pm 1\%$ in continuous $\pm 2\%$ for a short period of time.

The power supply appliance must be protected against over currents (short circuit and overload) with fuses or properly sized circuit breakers.

The installer must carry out connection after the installation of an easily accessible main switch that can disconnect all poles supplying electrical power to the appliance.

When contacts are open, there must be a minimum distance of 3 mm between the poles.

i The cable:

- Must not be installed near heat sources, the ambient temperature of the surrounding environment must not exceed 50°C.

i In order to correctly use the appliance, please respect the warnings below:

- The appliance must never be left unattended when it is being used!
- The appliance is designed for professional use and therefore should only be used by qualified personnel.
- Be careful when using the appliance because the cooking surfaces become very hot.
- The appliance should be installed under an extractor hood so that cooking fumes can be removed.

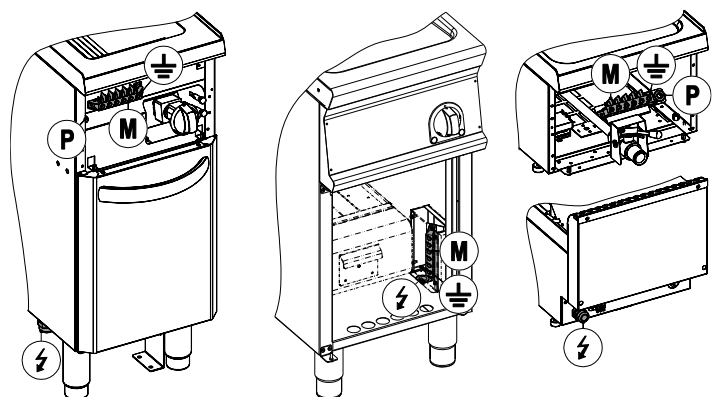
i If the appliance is installed in line:

- Respect a minimum distance of 80 mm between the appliance and any walls made of flammable material, partitions, kitchen furniture or nearby equipment.
- The surfaces in contact with the appliance must be covered with non-combustible heat insulation material such as rock wool, glass wool or ceramic fibre.
- The appliance, and especially the power cord, must not be installed near heat sources.
- The temperature of the environment in which the appliance is installed and the appliance must not exceed 50°C.

- Must be protected by a rigid metal or plastic tube.
- Must at least meet H07 RN-F standards.
- Must have a minimum cross section as indicated in the table.

To access the "M" terminal board, remove the control panel by loosening the screws found on the panel. Connect the power cable wires to the terminal board by following the instructions provided on the wiring diagram.

The appliance must be connected to a good earth electrode and, for this purpose there is a screw marked with the symbol "≡" close to the connection terminal board to which the earth conductor must be connected. Be careful to pass the cable through the "P" cable gland near the terminal board; rest the cable on the bottom by blocking it with the "⚡" cable clamp. The appliance must also be included in an equipotential system; this connection is done using a screw marked with the "⚡" symbol; this is found on the back of the appliance for the FR..E6 – FR..E7 model and on the bottom for the FRS.. and FR..FE. model. The equipotential wire must have a section of 10 mm².










FRS35E7
FRS70E7





FR4..FE..
FR8..FE..

FR35E..
FR70E..
FR4..E7
FR8..E7

! The installer is asked to follow these instructions, otherwise the Manufacturer's guarantee of continuous performance of the appliance and/or failures and/or injuries will not be applied.

General Instructions

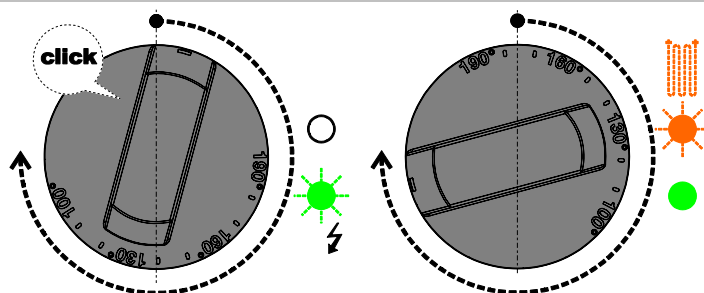
-  Switch the appliance off in the case of a failure or malfunction.
-  During operations, the fryer must be supervised in order to prevent any anomalies leading to the overheating of the oil that could cause a fire.
-  Never operate the fryer without oil or with an amount of oil that is lower than the minimum mark.
-  To avoid fire hazards, the oil level must never fall below the minimum mark imprinted in the tub.
-  Carefully introduce foods that are too moist or too bulky, as they may cause sudden boiling with the overflowing of foam.
-  Care must be taken when using the appliance because the cooking surfaces become very hot. The fryer cover must always be kept close at hand: if the oil sets on fire, smother the flames with the lid!
-  For a good fry, we recommend not introducing an amount of food that goes past the centre line of the basket in order to not excessively lower the oil temperature and so that recovery of the temperature can take place quickly.

-  The oil must be replaced often. When the oil is used, it has a lower flash temperature than fresh oil and a tendency to foam, which may overflow. Filter the oil regularly to obtain good cooking results.
-  If the product is frozen, we recommend removing any excess ice by shaking the basket.
-  The tub, basket and resistance must be cleaned before using the appliance for the first time in order to remove the protective grease; this should be done by following the instructions found in the "Cleaning and Care of the appliance" section.
-  The table below shows the amount of food to be fried in the tub; this amount can be reduced based on the consistency, size and temperature of the product to be fried.

8 litres	13 litres	14 litres	17 litres	21 litres
1.5 Kg	2.5 Kg	2.7 Kg	3 Kg	4 Kg

Turning the appliance on

1. Switch the power on by using the switch upstream of the appliance.
2. Fill the tank with oil up to the maximum level mark. The oil must be fresh or not used and filtered.
3. Turn the control knob clockwise.
4. The first position turns the appliance on and controls the heating of the heating elements.
5. Turn the knob up to the desired temperature. Both green and orange indicators will light up.
6. When the orange light turns off, the oil has reached the chosen temperature. You can start cooking.




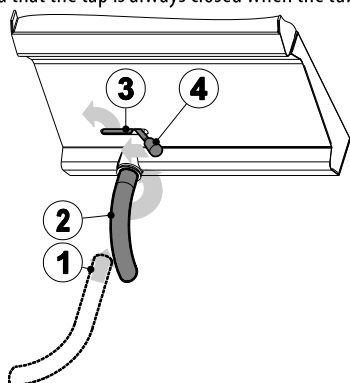
Turning the appliance off

Turn the knob to the "■" position.

Turn off the electrical switch upstream of the appliance.

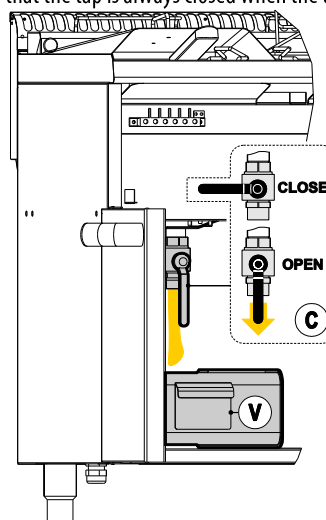
Draining the oil from the tub

-  Leave the oil to cool with the appliance turned off before emptying.
- For models with front drain:**
1. Insert the curved tube supplied with the appliance
 2. Place a metal container, with a capacity greater than the tub, under the drain
 3. Open the tap by lifting the safety device
 4. We recommend that the tap is always closed when the tub has been emptied







For models with drain in the tub:

1. Use the "V" container supplied with the appliance
2. Open the "C" tap
3. We recommend that the tap is always closed when the tub has been emptied



Cleaning and care of the appliance


-  Do not wash the appliance with jets of water because if water enters the electric components it could lead to malfunction of the appliance and the safety systems!
-  All cleaning operations should be done using appropriate personal protective equipment (PPE); also, read the warnings provided on the detergent safety data sheets.
-  The fryer must be cleaned daily with soapy water using an alkaline liquid detergent.

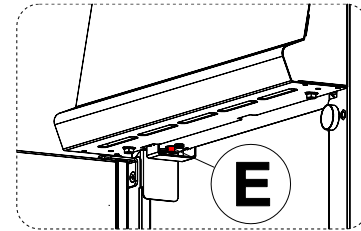
-  We recommend doing the following, after removing the power supply, if the appliance should remain inactive for a prolonged period of time:
 1. Clean the appliance with soapy water
 2. Rinse
 3. Dry thoroughly
 4. Spread a thin layer of Vaseline oil on the appliance.

Safety Thermostat


The appliances have a safety thermostat that cuts off the electric power supply in case of anomalies.


To turn the appliance on again, press the “E” button.


 This operation must be carried out by a specialised technician.



What to do in case of malfunctioning

 Malfunctions are not always explained by the quality of the components used. These appliances are manufactured using top quality components. Malfunctions may be caused by voltage surges, by dust and/or dirt infiltrating the components.

 In any case, if anomalies are noticed or suspected, turn the appliance off and disconnect it from the mains. Call the authorised repair service.

 Unauthorised persons should never attempt to repair the appliance, or carry out maintenance. Tampering with the appliance voids the warranty.

Maintenance

The appliances do not require special maintenance other than cleaning.

The appliance should be checked once a year by a repair service. For this purpose a maintenance contract should be stipulated.

MAINTENANCE - CHECKS - CONTROLS - CLEANING		FREQUENCY	USER	REPAIR SERVICE
Cleaning	General cleaning of the appliance and the surrounding areas	Daily or based on the degree of use	Yes	-
Safety devices	Check proper functioning of safety devices	Monthly	Yes	Yes
Mechanical protections	Check the conditions, check that there are no deformations, loosening or removals.	Monthly	Yes	Yes
Control	Check readability and conditions of the inscriptions and symbols and repair if necessary.	Yearly	Yes	Yes
Structure of the appliance	Check the mechanical part to make sure that it is not broken or deformed, tighten the screws.	Yearly	Yes	Yes
	Tighten the main bolts (screws, fasteners, etc.) of the appliance		-	Yes
Safety signs	Check readability and conditions of safety signs.	Yearly	Yes	Yes
Electrical control panel / electronics	Check the conditions of the electrical components in the electrical control panel.	Yearly	-	Yes
	Check the wiring between the electrical panel and parts of the appliance.			
Electrical connection cable and plug socket	Check the conditions of the connection cable and plug socket.	Yearly	Yes	Yes
	Replace if defective.		-	Yes
Motor bearings (if present)	Replace motor bearings	Every three years	-	Yes

Ecology and environment

Our appliances are studied and optimised via testing to provide high performance and yields. However, in order to reduce energy consumption (electricity, gas and water), we suggest that you do not use the appliance for long periods of time without food or in conditions that may compromise optimum yield.

All of the following materials are used for the packaging:

- Polyethylene: external packaging film and/or bubble wrap
- Polypropylene: straps
- Expanded polystyrene: corner pieces, protective sheets and blocks
- Cardboard

- Wooden base frame

These materials are environmentally friendly and can be safely stored or reused/recycled. Should you wish to dispose of them, adhere to the waste regulations in force in your country.



Dispose of the appliance responsibly at the end of its useful life.

In compliance with the regulations in force in your country, dispose of the waste product by taking it to an authorised collection and treatment site, after removing the power cable.

ELEKTRISCHE FRITTEUSEN

Allgemeine Hinweise

! Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung!

Das Gerät, auf das sich die vorliegende Anleitung bezieht, wurde unter Einhaltung folgender Richtlinien der europäischen Union konstruiert: Niederspannungsrichtlinie und Elektromagnetische Verträglichkeit. Das Gerät darf nur von Fachpersonal entsprechend der im Anwendungsland geltenden Vorschriften und Gesetze sowie entsprechend der Anweisungen dieser Installationsanweisungen installiert werden. Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kochen und Garen von Speisen.

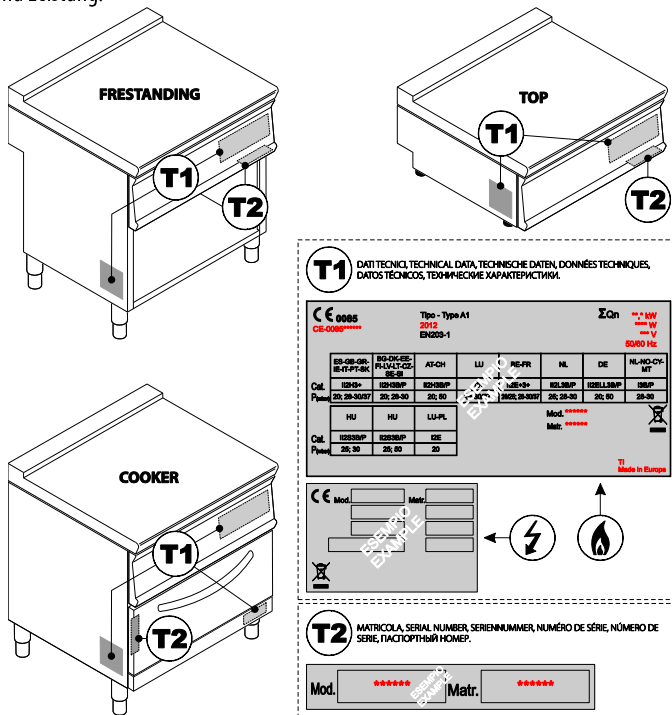
Die Verpackung des Gerätes entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.

i Während der Installation sind die folgenden Vorschriften einzuhalten:

- Entsprechende gesetzliche Vorschriften;
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften;
- Vorschriften und Regeln des Stromversorgers;
- Geltende Unfallverhütungsgesetze;
- Brandschutzvorschriften;
- CEI-Normen (nur für Italien).

Anschluss an die Stromleitung

Vor dem Anschluss sind folgende, für die Installation des Gerätes notwendigen technischen Daten am Typenschild zu prüfen: Spannung, Frequenz, Phasenzahl und Leistung.



i Eigenschaften der Stromversorgung:

Die Versorgung mit Wechselstrom des Gerätes muss die folgenden Anforderungen erfüllen:

- Max. Variation der Spannung $\pm 10\%$
- Max. Variation der Frequenz $\pm 1\%$ kontinuierlich und $\pm 2\%$ für kurze Zeit.

Die Stromversorgung des Gerätes mithilfe entsprechend dimensionierter Sicherungen oder Leistungsschutzschaltern muss vor Überströmen (Kurzschlüsse und Überlastungen) geschützt werden.

Der Installateur muss beim Anschluss einen leicht zugänglichen Hauptschalter zwischenschalten, der die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muss pro Pol 3 mm betragen.

i Das Kabel:

- Darf nicht in der Nähe von Hitzequellen verlegt werden und die Raumtemperatur darf nicht über 50°C liegen.

i Für den ordnungsgemäßen Betrieb die folgenden Hinweise beachten:

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Das Gerät ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt und darf nur durch Fachpersonal bedient werden!
- Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Geräteoberflächen während des Betriebs stark erhitzen
- Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.

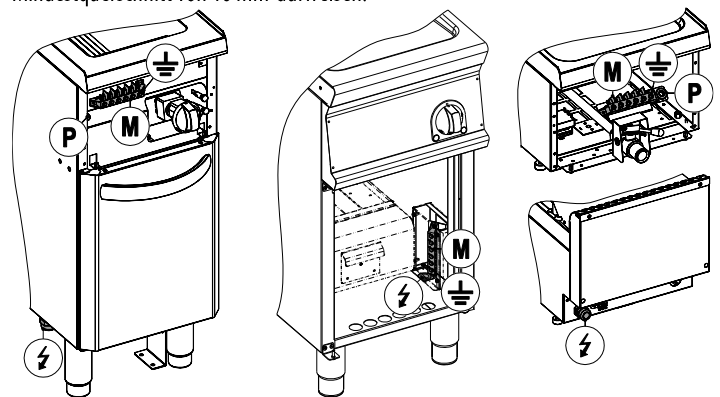
i Bei der Aufstellung in Reihe:

- Beim Aufstellen des Gerätes auf einen Mindestabstand von 80 mm zu eventuell vorhandenen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten achten.
- Die Flächen, die mit dem Gerät in Berührung kommen, müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial aus Steinwolle, Glaswolle oder Keramikfaser verkleidet werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Stromkabel.
- Die Temperatur des Raumes, in dem das Gerät aufgestellt wird, darf 50°C nicht überschreiten.

- Es muss in einem Metallrohr oder in einem steifen Kunststoffrohr verlegt werden.
- Es muss mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen.

Um Zugang zum Klemmbrett **M** zu erhalten, die Bedienblende abnehmen, nachdem die Befestigungsschrauben an der Blende herausgeschraubt worden sind. Die Leiter des Netzkabels am Klemmbrett entsprechend der Angaben im elektrischen Schaltplan anschließen.

Das Gerät muss an eine effiziente Erdleitung angeschlossen werden. Zu diesem Zweck verfügt das Gerät neben dem Anschlussklemmbrett über eine Schraube mit dem Symbol \equiv , an die die Erdleitung angeschlossen wird. Das Kabel durch die Kabeldurchführung **P** in der Nähe des Klemmbretts führen, auf dem Boden auflegen lassen und mit der entsprechenden Kabelklemme ζ sichern. Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden; für den Anschluss ist eine entsprechende Schraube vorgesehen, die mit dem Symbol ∇ gekennzeichnet und sich bei den Modellen **FR..E6 – FR..E7** an der Geräterückseite und bei den Modellen **FRS..** und **FR..FE** am Geräteboden befindet. Der Potentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 10 mm² aufweisen.










FRS35E7
FRS70E7

FR4..FE..
FR8..FE..





FR35E..
FR70E..
FR4..E7
FR8..E7

! Sollte der Installateur diese Anweisungen nicht befolgen, übernimmt der Hersteller keine Garantie für die Betriebskontinuität des Gerätes und haftet nicht für Störungen am Gerät und/oder Unfälle.

Allgemeine Hinweise

-  Bei Defekten oder bei fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.
-  Die Fritteuse muss während des Betriebs beaufsichtigt werden, um zu vermeiden, dass eventuelle Störungen zur Überhitzung des Öls und diese wiederum zu Bränden führen können.
-  Die Fritteuse darf keinesfalls betrieben werden, wenn kein Öl vorhanden ist oder der Ölstand unter dem Mindeststand liegt.
-  Um Brandgefahr zu vermeiden, darf der Ölstand niemals unter die Markierung des Mindeststandes an der Wanne fallen.
-  Vorsicht beim Einführen von nassen oder voluminösen Speisen, da diese zu einem Überlaufen des Öls und somit zu Brandverletzungen führen können.
-  Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Geräteoberflächen während des Betriebs stark erhitzen. Die Abdeckung der Fritteuse muss immer griffbereit sein: Sollte sich das Öl entzünden, müssen die Flammen damit erstickt werden!
-  Für ein gutes Frittierergebnis sollten keine Speisemengen in die Fritteuse gegeben werden, die die Mittellinie des Korbs überschreiten: Auf diese Weise wird die

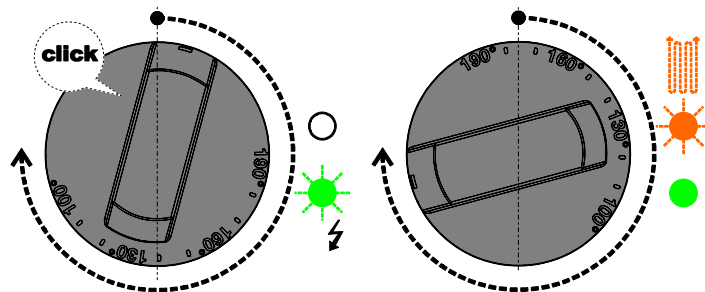
Temperatur des Ölbad nicht zu stark abgesenkt und steigt in kürzester Zeit wieder auf den eingestellten Wert.

-  Das Öl muss häufig ersetzt werden, da altes Öl eine niedrigere Entzündungstemperatur als frisches Öl aufweist und zur Schaumbildung neigt, der überlaufen kann. Für ein gutes Frittierergebnis muss das Öl zudem regelmäßig filtriert werden.
-  Wenn das Produkt gefroren ist, muss eventuelles überschüssiges Eis durch Schütteln des Korbs beseitigt werden.
-  Bei der ersten Verwendung des Gerätes müssen die Wanne, der Korb und der Widerstand vom schützenden Fett gereinigt werden, wie im Abschnitt „Reinigung und Instandhaltung“ erklärt.
-  Die maximale Speisemenge die in der Wanne auf einmal frittiert werden kann, ergibt sich aus der nachstehenden Tabelle und kann je nach Konsistenz, Stückgröße und Temperatur des zu frittierenden Produktes geringer ausfallen.

8 Liter 1,5 kg	13 Liter 2,5 kg	14 Liter 2,7 kg	17 Liter 3 kg	21 Liter 4 kg
-------------------	--------------------	--------------------	------------------	------------------

Einschalten

1. Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes einschalten.
2. Die Wanne bis zum Höchststand mit Öl befüllen. Das Öl muss immer frisch d. h. nicht verwendet und gefiltert sein.
3. Den Drehschalter im Uhrzeigersinn drehen.
4. Die erste Stufe setzt das Gerät unter Spannung und steuert das Erhitzen der Widerstände.
5. Den Drehschalter bis zur gewünschten Temperatur weiterdrehen. Beide Kontrollleuchten, die grüne und die orange, leuchten auf.
6. Wenn die orange Leuchte ausgeht, hat das Öl die eingestellte Temperatur erreicht und es kann mit dem Frittieren begonnen werden.




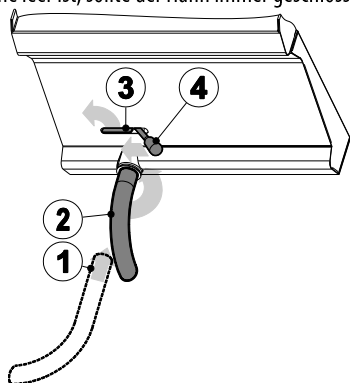
Ausschalten

Den Drehschalter auf  stellen.

Den dem Gerät vorgelagerten elektrischen Schalter abschalten.

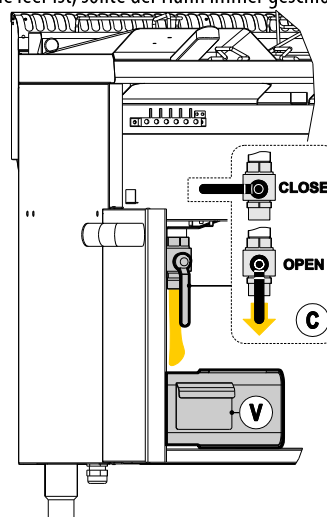
Entleeren der Ölwanne

-  Vor dem Entleeren muss das Gerät abgeschaltet werden und abkühlen.
- Bei Modellen mit frontalem Auslass:**
1. Den gebogenen Schlauch anstecken, der mit dem Gerät geliefert wurde
 2. Unter dem Auslass einen Metallbehälter aufstellen, dessen Fassungsvermögen größer als das der Ölwanne ist
 3. Den Hahn durch Anheben der Sicherheitsvorrichtung öffnen
 4. Wenn die Wanne leer ist, sollte der Hahn immer geschlossen sein







Bei Modellen mit Auslass in der Wanne:

1. Den mitgelieferten Behälter **V** nutzen
2. Den Hahn **C** öffnen
3. Wenn die Wanne leer ist, sollte der Hahn immer geschlossen sein



Reinigung und Instandhaltung


-  Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen, da Wasser in die elektrischen Komponenten eindringen könnte und dadurch der ordnungsgemäße Betrieb des Gerätes und der Sicherheitssysteme beeinträchtigt werden können!
-  Bei allen Reinigungsarbeiten muss die entsprechende persönliche Schutzausrüstung (PSA) getragen und es müssen Sicherheitsdatenblättern der Reinigungsmittel beachtet werden.
-  Die Fritteuse muss täglich mit Seifenwasser gereinigt werden, wobei alkalisches Flüssigreinigungsmittel verwendet werden sollte.

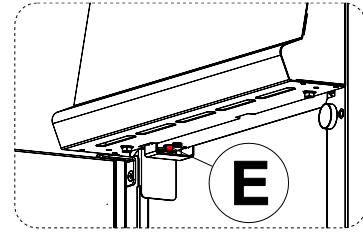
-  Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht in Betrieb genommen werden, so wird empfohlen, dieses von der Stromversorgung zu trennen und wie folgt vorzugehen:
 1. Reinigung mit Seifenwasser
 2. Abspülen
 3. Sorgfältig trocknen
 4. Eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Sicherheitsthermostat


Die Geräte sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Fehlfunktionen die Stromversorgung unterbricht.


Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, die Taste **E** Abb.1 drücken.

 Diese Prozedur ist von einem spezialisierten Techniker vorzunehmen.



Verhalten bei Defekten

 Nicht immer hängt ein Defekt von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Defekte können durch Stromschwankungen, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

 Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, Stromzufuhr unterbrechen und den autorisierten Kundendienst verständigen.

 Auf keinen Fall dürfen nicht befugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie!

Wartung

Die Geräte bedürfen neben der normalen Reinigung keiner speziellen Wartung.

Es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

WARTUNG - ÜBERPRÜFUNGEN - KONTROLLEN - REINIGUNG		HÄUFIGKEIT	NUTZER	KUNDENDIENST
Reinigung:	Allgemeine Reinigung des Gerätes und des umliegenden Bereichs	Täglich oder je nach Nutzung	Ja	-
Sicherheitsvorrichtungen	Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen	Monatlich	Ja	Ja
Mechanische Schutzvorrichtungen	Kontrolle des Zustands, dass keine Verformungen vorhanden sind, dass keine Teile locker sind und dass nichts fehlt.	Monatlich	Ja	Ja
Steuerung	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustand der Schriften und Symbole und bei Bedarf ersetzen	Jährlich	Ja	Ja
Gerätekörper	Kontrolle der Mechanik, dass keine Brüche, Risse oder Verformungen vorhanden und alle Schrauben fest angezogen sind.	Jährlich	Ja	Ja
	Anziehen der wichtigsten Verbindungselemente (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Gerätes		-	Ja
Sicherheitsaufkleber	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustandes der Sicherheitsaufkleber.	Jährlich	Ja	Ja
Schaltpult/Elektronik	Kontrolle des Zustands der elektrischen Komponenten des Schaltpults.	Jährlich	-	Ja
	Kontrolle der Verkabelungen zwischen dem Schaltpult und den Bauteilen des Gerätes.		-	Ja
Stromkabel und Stecker	Prüfung des Zustands des Stromkabels und des Steckers.	Jährlich	Ja	Ja
	Austausch desselben, wenn es defekt ist.		-	Ja
Lager der Motoren (wenn vorhanden)	Austausch der Lager der Motoren	Alle drei Jahre	-	Ja

Umweltschutz

Dieses Gerät wurde anhand von Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Verringerung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien:

- Polyäthylen: äußere Folie der Verpackung und/oder Luftpolsterfolie
- Polypropylen: Binder
- Styropor: winkel-, platten- oder würfelförmiges Schutzmaterial
- Karton

- Grundgestell aus Holz

sind umweltfreundlich und können ohne Gefahr aufbewahrt oder recycelt (wiederverwertet) werden; im Fall der Entsorgung müssen die geltenden Bestimmungen des Anwenderland eingehalten werden.

Nach Ablauf der Lebensdauer muss das Gerät ordnungsgemäß entsorgt werden.

Unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen des eigenen Landes muss das Gerät als Abfall behandelt und nach Entfernung des Stromkabels den zuständigen Sammel- und Aufbereitungsstellen übergeben werden (Recyclinghof oder Abfallkonsortien).



FRITEUSES ELECTRIQUES

Conseils généraux

⚠ Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une installation erronée, d'une mauvaise maintenance et de la non-observation des prescriptions de sécurité !

L'appareil auquel la présente notice d'emploi se réfère a été fabriqué conformément aux exigences requises par les Directives : Basse Tension et Compatibilité électromagnétique. L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon les normes et les prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation et conformément à la présente notice. Cet appareil a été conçu pour la cuisson des aliments uniquement.

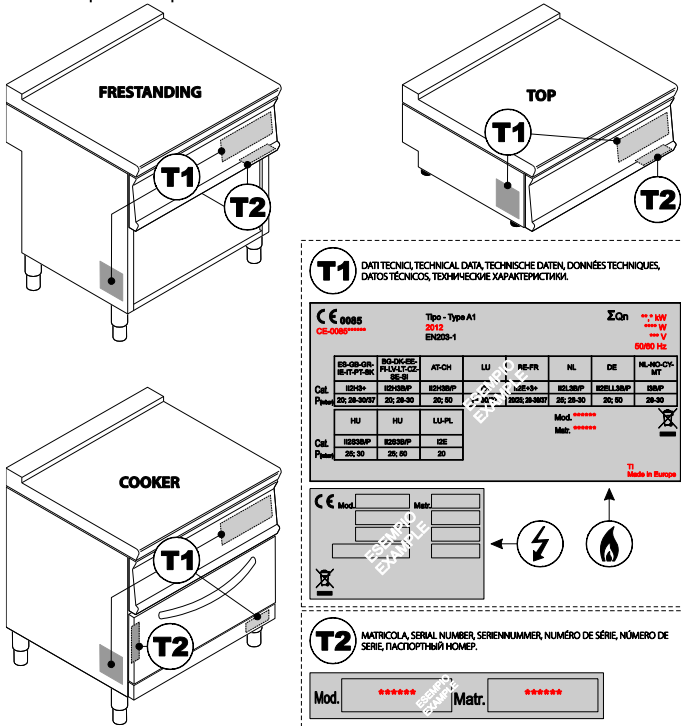
Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié. Il est recommandé d'éliminer l'emballage conformément aux prescriptions en vigueur.

i Lors de l'installation, observer et respecter toutes les normes en vigueur, à savoir :

- Dispositions légales en vigueur sur cette matière ;
- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction ;
- Prescriptions et normes de la compagnie de l'électricité ;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur ;
- Prescriptions contre les incendies ;
- Normes CEI correspondantes (uniquement pour l'Italie).

Connexion électrique

Avant d'effectuer la connexion électrique, contrôler sur la plaque signalétique les données techniques nécessaires à l'alimentation de l'appareil : tension, fréquence, nombre de phases et puissance.



i Caractéristiques de l'alimentation électrique :

L'alimentation en courant alterné de l'appareil doit satisfaire les conditions suivantes :

- Variation max de tension $\pm 10\%$
- Variation max de fréquence $\pm 1\%$ de manière continue $\pm 2\%$ pendant une période brève.

L'alimentation électrique de l'appareil doit être protégée contre les surcourants (court-circuits et surcharges) moyennant des fusibles ou des interrupteurs magnéto-thermiques de dimensions adéquates.

L'installateur sera chargé d'effectuer le branchement en interposant un interrupteur principal facilement accessible et coupant l'alimentation d'énergie de manière omnipolaire. L'ouverture minimale entre les contacts doit être d'au moins 3 mm par pôle.

i Le câble :

i Pour utiliser correctement cet appareil, respecter les consignes suivantes :

- L'appareil ne doit être utilisé que sous surveillance!
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage professionnel de la part d'un personnel qualifié.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de cuisson sont très chaudes : observer les précautions nécessaires.
- Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante afin d'évacuer les vapeurs qui se produisent pendant la cuisson.

i S'il est installé avec d'autres appareils :

- Respecter une distance minimale de 80 mm entre l'appareil et les parois réalisées en matériau inflammable, les cloisons, les meubles de cuisine ou d'autres appareils adjacents.
- Les surfaces en contact avec les éléments sus-mentionnés devront être revêtues avec un matériau isolant thermique de type non combustible, tel que laine de roche, laine de verre ou fibre céramique.
- L'appareil et, en particulier, le câble d'alimentation ne doivent pas se trouver à proximité de sources de chaleur.
- La température environnante et celle de l'appareil ne doivent pas dépasser 50°C.

ne doit pas être installé trop près d'une source de chaleur et la température à proximité ne doit pas dépasser 50°C.

Doit être protégé par un tube en métal ou en plastique rigide.

Ne doit pas avoir les caractéristiques inférieures à H07 RN-F.

Doit avoir une section minimale comme indiqué sur la couverture.

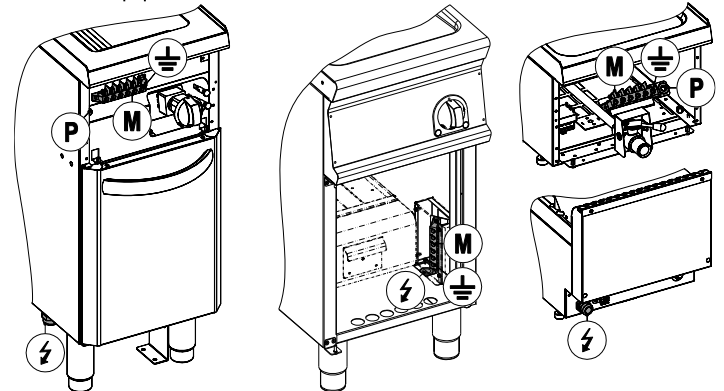
Pour accéder au bornier "M", enlever le bandeau en dévissant les vis présentes sur le panneau. Suivre les indications du schéma électrique pour brancher les conducteurs du câble d'alimentation au bornier.

Il est indispensable de brancher l'appareil à une prise de terre efficace. À cet effet, à

proximité du bornier, il y a une vis marquée du symbole "≡" à laquelle il faudra raccorder le fil de terre. Veiller à faire passer le câble à travers le passage de câble "P" situé près du bornier, le maintenir collé au fond et le bloquer avec le serre-câble "S".

De plus, l'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel. La connexion s'effectue à l'aide d'une vis marquée du symbole "⚡" située au dos de l'appareil pour les modèles FR..E6 – FR..E7 et sur le fond pour les modèles FRS.. et FR..FE. Le

conducteur équipotentiel doit avoir une section de 10 mm².










FRS35E7
FRS70E7





FR4..FE..
FR8..FE..

FR35E..
FR70E..
FR4..E7
FR8..E7

⚠ L'installateur est invité à suivre ces indications. En cas contraire, le fabricant ne garantit pas les prestations de continuité de fonctionnement de l'appareil et des panes et/ou des accidents sont possibles.

Conseils généraux

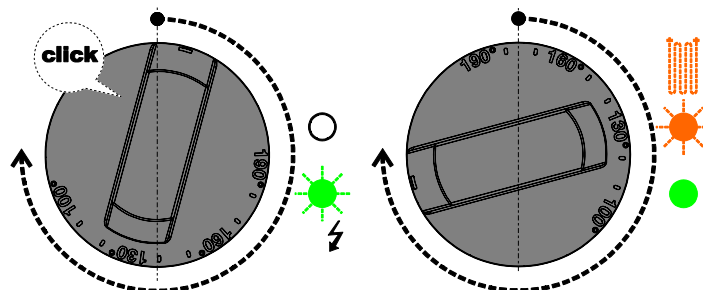
-  Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.
-  Pendant le fonctionnement, la friteuse doit être surveillée pour éviter que toute anomalie ne puisse provoquer la surchauffe de l'huile, ce qui pourrait provoquer un incendie.
-  En aucun cas, ne faire marcher la friteuse sans huile ou avec le niveau de l'huile au-dessous du repère du minimum.
-  Pour éviter des risques d'incendie, le niveau de l'huile ne doit jamais descendre au-dessous du repère du minimum gravé sur la cuve.
-  Faire attention lorsque des aliments trop humides ou trop volumineux sont introduits parce qu'ils peuvent provoquer des ébullitions subites avec débordement de mousse.
-  Pendant le fonctionnement, les surfaces de cuisson sont très chaudes : observer les précautions nécessaires. Le couvercle de la friteuse doit toujours se trouver à la portée de la main : au cas où l'huile prendrait feu, étouffer les flammes avec le couvercle !
-  Pour obtenir une bonne friture, il est conseillé de ne pas introduire une quantité d'aliments supérieure à la moitié du panier : de cette façon la température de l'huile ne descend pas trop rapidement et la reprise a lieu en peu de temps.

-  L'huile doit être souvent changée. Une huile très utilisée a une température d'inflammabilité plus basse par rapport à l'huile fraîche et tend à mousser et dans ce cas, elle pourrait déborder. Filtrer régulièrement l'huile pour obtenir de bons résultats de cuisson.
-  Si le produit est congelé, il est conseillé d'éliminer la glace en surplus en secouant le panier hors de l'appareil.
-  Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire d'éliminer la couche de graisse de protection de la cuve, du panier et de la résistance en suivant les indications reportées au paragraphe "Nettoyage et soin".
-  La quantité maximale d'aliments à frire par cuve s'obtient en consultant le tableau ci-dessous et peut être réduite en fonction de la consistance, de la taille et de la température du produit à frire.

8 litres	13 litres	14 litres	17 litres	21 litres
1,5 Kg	2,5 Kg	2,7 Kg	3 Kg	4 Kg

Allumage

- Allumer l'interrupteur placé en amont de l'appareil.
- Remplir la cuve d'huile jusqu'au repère du maximum. L'huile doit être fraîche ou bien peu utilisée et filtrée.
- Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la manette de commande.
- Remarque : le premier déclic met l'appareil sous tension et commande le chauffage des résistances.
- Tourner ultérieurement la manette jusqu'à la température souhaitée. Les deux voyants lumineux vert et orange s'allument.
- Le voyant lumineux orange s'éteint pour indiquer que l'huile a atteint la température sélectionnée : on pourra donc commencer la cuisson.




Extinction

Tourner la manette sur la position "■".

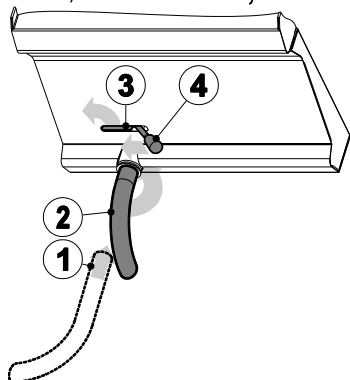
Éteindre l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil.

Vidange de l'huile de la cuve

 Avant de procéder à la vidange, faire refroidir l'huile avec appareil éteint.

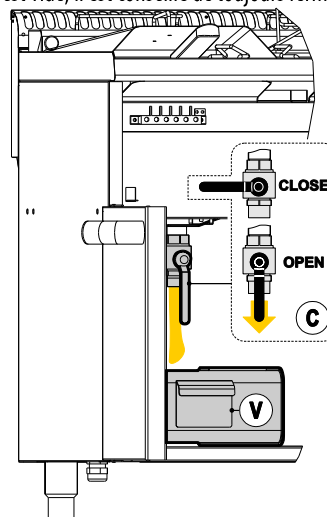
Pour les modèles avec évacuation frontale :

- Insérer le tube coudé, fourni avec la friteuse
- Installer sous l'évacuation un récipient en métal pouvant contenir une capacité supérieure à celle de la cuve
- Ouvrir le robinet en soulevant le levier de sécurité
- Lorsque la cuve est vide, il est conseillé de toujours fermer le robinet





Pour les modèles avec évacuation dans la cuve :


- Utiliser le récipient "V" fourni
- Ouvrir le robinet "C"
- Lorsque la cuve est vide, il est conseillé de toujours fermer le robinet




Nettoyage et soin

 Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau car des infiltrations dans les composants électriques pourraient compromettre le bon fonctionnement de l'appareil de même que les systèmes de sécurité !

 Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées en utilisant des équipements de protection individuelle (EPI) appropriés. Lire également les consignes reportées sur les fiches de sécurité du détergent.

 La friteuse doit être nettoyée tous les jours avec de l'eau savonneuse, en utilisant un détergent liquide alcalin.

 Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé, après avoir coupé le courant, de :

- Nettoyer avec de l'eau savonneuse
- Rincer
- Essuyer avec soin

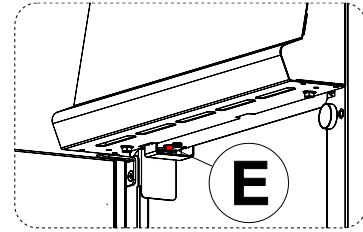
4. Appliquer une couche légère d'huile de vaseline.

Thermostat de sécurité


Les appareils sont équipés d'un thermostat de sécurité qui intervient pour couper l'alimentation électrique en cas de fonctionnement anormal.


Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, appuyer sur le bouton "E".


 Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.



Que faire en cas de panne

 Les pannes ne dépendent pas toujours de la qualité des composants qui, dans notre cas, sont d'excellente qualité. Elles peuvent être causées par des écarts de tension ou par de la poussière et/ou de la saleté qui pénètre dans les composants servant au fonctionnement.

 À chaque fois que l'on soupçonne une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil, couper le courant et prévenir le service d'assistance agréé.

 Ne pas s'improviser dépanneur car la manipulation de l'appareil annule la garantie.

Maintenance

Outre le nettoyage normal, les appareils ne nécessitent pas d'une maintenance particulière.

Il est recommandé de faire contrôler l'appareil une fois par an par un service technique agréé. Dans ce but, il est recommandé de stipuler un contrat de maintenance.

MAINTENANCE - VÉRIFICATIONS - CONTRÔLES - NETTOYAGE		FRÉQUENCE	UTILISATEUR	SERVICE TECHNIQUE
Nettoyage	Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante	Quotidienne ou en fonction du degré d'utilisation	Oui	-
Dispositifs de sécurité	Contrôle de la fonctionnalité des dispositifs de sécurité	Mensuelle	Oui	Oui
Protections mécaniques	Contrôle de l'état de conservation, contrôle qu'il n'y ait ni déformations, ni desserrages, ni détériorations.	Mensuelle	Oui	Oui
Commande	Vérification de la lisibilité et de l'état de conservation des inscriptions et des symboles et éventuellement les rétablir.	Annuelle	Oui	Oui
Structure de l'appareil	Contrôle de la partie mécanique, contrôle qu'il n'y ait pas de ruptures ni de déformations, contrôle du serrage des vis	Annuelle	Oui	Oui
	Serrage des boulons (visserie, systèmes de fixation, etc.) principal de l'appareil		-	Oui
Signaux de sécurité	Vérification de la lisibilité et de l'état de conservation des signaux de sécurité.	Annuelle	Oui	Oui
Tableau électrique de commande / électronique	Contrôle des conditions des composants électriques installés à l'intérieur du tableau électrique de commande.	Annuelle	-	Oui
	Contrôles des câblages entre le tableau électrique et les organes de l'appareil.			
Câble de connexion électrique et prises avec fiche	Vérification de l'état du câble de connexion et de la prise avec fiche	Annuelle	Oui	Oui
	Remplacement de celui-ci si défectueux		-	Oui
Coussinets des moteurs (si présents)	Remplacement des coussinets des moteurs	Tous les trois ans	-	Oui

Écologie et environnement

L'appareil est conçu et optimisé avec un test de laboratoire afin d'obtenir des prestations et des rendements élevés. Dans tous les cas, afin de minimiser les consommations d'énergie (électricité, gaz et eau), il est recommandé d'éviter de l'utiliser trop longtemps sans aliments ou dans des conditions qui en compromettraient le rendement optimal.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage suivants :

- Polyéthylène: pellicule extérieure de l'emballage et/ou pellicule pluriball
- Polypropylène : feuillards- de protection Polystyrène expansé : cornières, plaques et cubes

- Carton
- Structure de base en boisson éco-compatibles et peuvent être conservés sans danger ou recyclés (réutilisation) ; au cas où l'utilisateur voudrait s'en débarrasser, ceux-ci doivent être jetés comme déchets conformément aux dispositions en vigueur dans le propre Pays.



À la fin du cycle de vie de l'appareil, ne pas le jeter dans la nature.

Conformément aux normes en vigueur dans le propre Pays, celui-ci sera jeté comme déchet et confié aux centres de collecte et traitement agréés (centres de tri sélectif ou consortiums de filière) après avoir retiré le câble d'alimentation.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

Advertencias Generales

! El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños provocados por una instalación incorrecta, mantenimiento impropio e incumplimiento de las disposiciones de seguridad!

El aparato al que se refiere este manual de instrucciones está fabricado conforme a los requisitos de las Directivas Europeas: Baja Tensión y Compatibilidad Electromagnética. La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país de uso y de conformidad con las presentes instrucciones. Este aparato está diseñado únicamente para la cocción de alimentos.

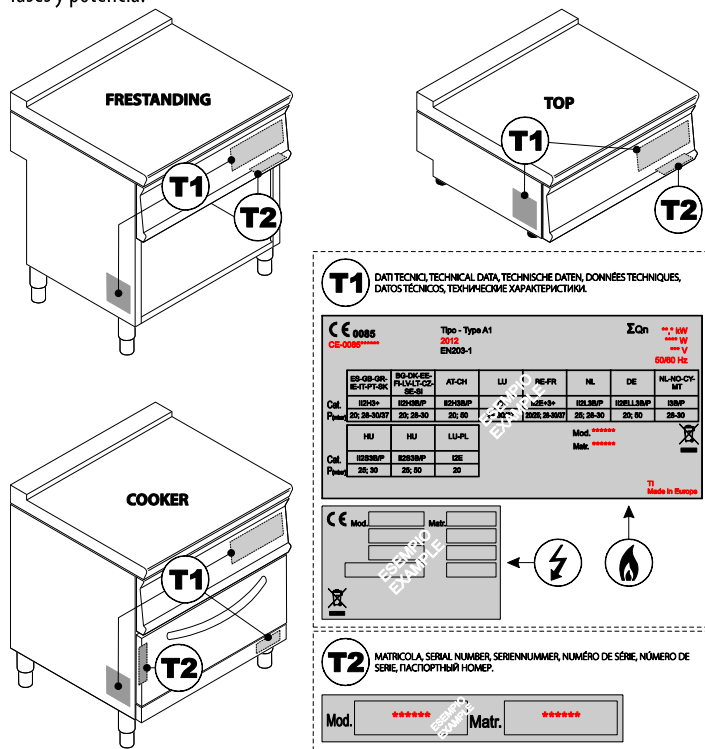
Quite el embalaje del aparato, quite la película protectora y, si fuera necesario, elimine los residuos de la cola con un disolvente adecuado. El embalaje se debe eliminar de acuerdo con lo que disponen las normas vigentes.

i Durante la instalación se deben observar y cumplir las normas siguientes:

- Normas legales vigentes en la materia.
- Normas regionales y/o locales, por ejemplo reglamentación de la construcción.
- Disposiciones y normas de la empresa que suministra la corriente eléctrica.
- Normas vigentes para la prevención de accidentes.
- Disposiciones para la prevención de incendios.
- Normas CEI correspondientes (solo Italia).

Conexión a la red

Antes de comenzar la conexión, consulte en la placa de características del aparato los datos técnicos pertinentes para la instalación, como tensión, frecuencia, número de fases y potencia.



i Características de la alimentación eléctrica:

La alimentación de corriente alterna del aparato debe cumplir los siguientes requisitos:

- Variación máx. de tensión: ±10%
- Variación máx. de frecuencia: ±1% de forma continua, ±2% durante un breve periodo.

La alimentación eléctrica del aparato debe estar protegida contra sobrecorrientes (cortocircuitos y sobrecargas) por medio de fusibles o interruptores magnetotérmicos debidamente dimensionados.

El instalador debe hacerse cargo de la conexión, tras haber intercalado un interruptor principal de fácil acceso, que debe cortar el suministro de energía de modo omnipolar. Entre los contactos abiertos debe haber una distancia mínima de 3 mm por polo.

i El cable:

i Para su uso correcto, cumpla siempre las siguientes advertencias:

- ¡El aparato debe utilizarse solamente si alguien puede controlarlo!
- Está destinado a uso profesional por parte de personal cualificado.
- Durante el funcionamiento las superficies de cocción están muy calientes, por lo tanto es necesario prestar la máxima atención.
- Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana extractora que evacue velozmente los vapores producidos durante la cocción.

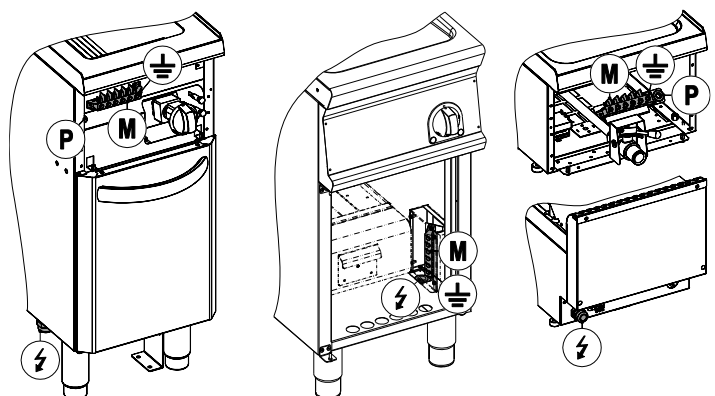
i Si el aparato está instalado en batería:

- Respete una distancia mínima de 80 mm entre el aparato y las paredes eventuales de material inflamable, tabiques, muebles de cocina o aparatos adyacentes.
- Las superficies que entren en contacto con el aparato deberán estar revestidas de material aislante térmico de tipo no combustible, como lana de roca, lana de vidrio o fibra cerámica.
- El aparato, y en especial el cable de alimentación, no deben colocarse cerca de fuentes de calor.
- El ambiente que rodea al aparato, así como este último, no deben superar la temperatura de 50°C.

- No debe disponerse cerca de fuentes de calor; el ambiente alrededor del cable no debe superar la temperatura de 50°C
- Debe estar protegido por un tubo metálico o de plástico rígido.
- Debe tener características no inferiores a H07 RN-F.
- Debe tener una sección mínima tal y como se indica en la portada.

Para acceder a la regleta de conexiones "M" es necesario desmontar el panel aflojando los tornillos colocados en él. Cumpliendo las instrucciones del esquema eléctrico, conecte los conductores del cable de alimentación a la regleta de conexiones.

Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente. Para ello, cerca de la regleta de conexiones se ha colocado un tornillo, identificado con el símbolo "⏏", donde se debe conectar el conductor de tierra. Preste atención a que el cable pase por el prensahilo "P" próximo a la regleta; además mantenga el cable apoyado en el fondo y finalmente sujételo por medio del prensahilo "⚡" dispuesto a tal fin. El aparato también debe estar incluido en un sistema equipotencial. La conexión se realiza por medio de un tornillo marcado con el símbolo "⏏", situado en la parte posterior del aparato para los modelos FR..E6 – FR..E7 y en el fondo para los FRS.. y FR..FE. El cable equipotencial debe tener una sección de 10 mm².










FRS35E7
FRS70E7





FR4..FE..
FR8..FE..

FR35E..
FR70E..
FR4..E7
FR8..E7

! Se recomienda que el instalador siga estas indicaciones, ya que de lo contrario el fabricante no podrá garantizar las prestaciones de continuidad de funcionamiento del aparato y podrían producirse averías y/o accidentes.

Advertencias Generales

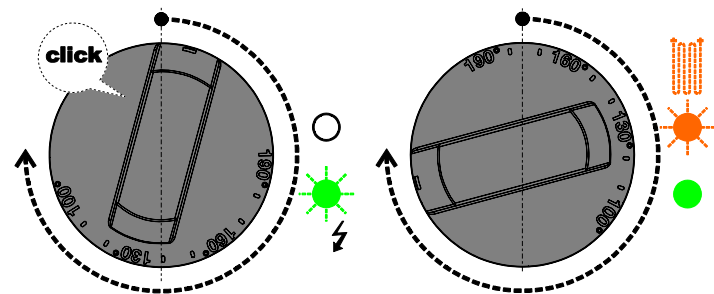
-  Desactive el aparato en caso de avería o mal funcionamiento.
-  Durante el funcionamiento de la freidora, es necesario tenerla vigilada para evitar anomalías que puedan provocar el recalentamiento del aceite, con el consiguiente peligro de incendio.
-  No ponga nunca en funcionamiento la freidora sin aceite o con el nivel por debajo de la muesca del mínimo.
-  Para evitar peligros de incendio, el nivel del aceite nunca debe llegar por debajo de la muesca del mínimo marcada en el recipiente.
-  Tenga cuidado al introducir alimentos demasiado húmedos o voluminosos, porque pueden provocar un hervor repentino con rebose de espuma.
-  Durante el funcionamiento las superficies de cocción están muy calientes, por lo tanto es necesario prestar la máxima atención. Debe tenerse siempre al alcance de la mano la tapa de la freidora: ¡en caso de que el aceite prendiese fuego, sofoque las llamas con la tapa!
-  Para obtener una buena fritura, se aconseja no introducir una cantidad de alimentos tal que sobrepase la mitad del cesto: de esta manera no se baja demasiado la temperatura del baño de aceite y su restablecimiento se consigue en un plazo muy breve.

-  El aceite debe sustituirse a menudo porque el aceite quemado tiene una temperatura de inflamabilidad más baja que la del aceite fresco y tiende a producir espuma, la cual podría desbordar. Filtre el aceite con regularidad para obtener buenos resultados de cocción.
-  Si se trata de un producto congelado, se aconseja eliminar el hielo excesivo sacudiendo el cesto aparte.
-  La primera vez que utilice el aparato, limpie la grasa protectora del recipiente, cesto y resistencia siguiendo las indicaciones del apartado "Limpieza y cuidado".
-  En la tabla siguiente puede consultarse la cantidad máxima de alimentos que se puede freír por recipiente; el valor puede reducirse dependiendo de la consistencia, el tamaño de los trozos y la temperatura del producto que se vaya a freír.

8 litros 1,5 Kg	13 litros 2,5 Kg	14 litros 2,7 Kg	17 litros 3 Kg	21 litros 4 Kg
--------------------	---------------------	---------------------	-------------------	-------------------

Encendido

- Accione el interruptor colocado antes del aparato.
- Llene el recipiente con aceite hasta la muesca de máximo nivel. El aceite debe ser fresco o bien estar filtrado y no estar quemado.
- Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj.
- Nótese que con el primer «click» se conecta la corriente al aparato y se acciona el calentamiento de las resistencias.
- Siga girando el mando hasta la temperatura deseada. Se encenderán los indicadores luminosos verde y naranja.
- Cuando se apaga el indicador luminoso naranja, el aceite ha alcanzado la temperatura fijada: entonces se puede comenzar la cocción.



Apagado

Ponga el mando en la posición "■".

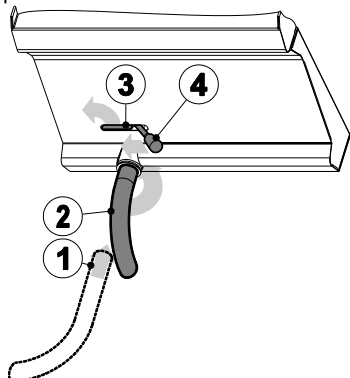
Desconecte el interruptor eléctrico situado antes del aparato.

Vaciado del aceite del recipiente

-  Antes de vaciar el aceite, deje que se enfríe con el aparato apagado.

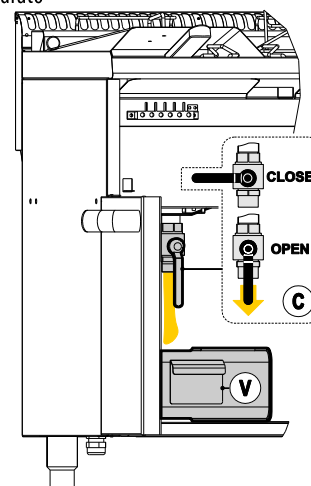
En los modelos con salida frontal:

- Acople el tubo curvo, suministrado junto con el aparato
- Coloque bajo la salida un recipiente metálico de capacidad mayor que la del recipiente del aparato
- Abra la llave de paso levantando el seguro
- Se recomienda cerrar siempre la llave de paso cuando se haya vaciado el recipiente del aparato





En los modelos con salida en el recipiente:


- Utilice el recipiente "V" suministrado
- Abra la llave de paso "C"
- Se recomienda cerrar siempre la llave de paso cuando se haya vaciado el recipiente del aparato




Limpieza y cuidados

-  ¡No lave el aparato con chorros de agua, ya que las posibles filtraciones a los componentes eléctricos podrían perjudicar el correcto funcionamiento del aparato y de los sistemas de seguridad!

 Para llevar a cabo cualquier tarea de limpieza es obligatorio utilizar equipos de protección individual (EPI) adecuados, además de leer las advertencias que figuran en las fichas de seguridad del detergente.

 La freidora debe limpiarse a diario con agua jabonosa utilizando detergente líquido alcalino.

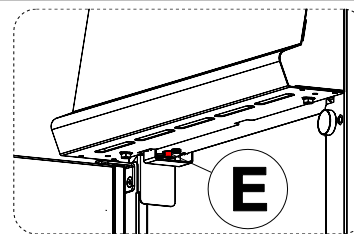
-  Si el aparato permanece inactivo durante un largo periodo, se recomienda desconectar la alimentación y:

- Limpiar con agua jabonosa
- Aclarar
- Secar cuidadosamente
- Extender una leve capa de aceite de vaselina.


Termostato de seguridad


Los aparatos están equipados con un termostato de seguridad que se dispara en caso de funcionamiento anómalo, interrumpiendo la alimentación eléctrica. Para reactivar el funcionamiento del aparato, presione el pulsador "E".


 Esta operación debe ser efectuada por un técnico especializado.



Comportamiento en caso de averías

 Las averías no siempre dependen de la calidad de los componentes, que en nuestro caso son de óptima calidad: también pueden ser provocadas por saltos bruscos de tensión, polvo y/o suciedad que penetra en los componentes del aparato.

 Si se sospecha un problema de funcionamiento, es necesario desconectar la alimentación eléctrica y avisar al servicio técnico autorizado.

 No se convierta en un técnico de mantenimiento improvisado; la manipulación del aparato por parte de personas inexpertas anula la garantía.

Mantenimiento

Los aparatos no necesitan un mantenimiento particular además de la limpieza normal.

Se aconseja que el centro de asistencia los revise una vez al año, y para ello se recomienda estipular un contrato de mantenimiento.

MANTENIMIENTO - REVISIONES - CONTROLES - LIMPIEZA		FRECUENCIA	USUARIO	CENTRO DE ASISTENCIA
Limpieza	Limpieza general del aparato y de la zona que lo rodea	Diaria o de acuerdo con la intensidad de uso	Sí	-
Dispositivos de seguridad	Comprobación del funcionamiento de los dispositivos de seguridad	Mensual	Sí	Sí
Protecciones mecánicas	Comprobación del estado de conservación y de que no haya deformaciones, aflojamientos o partes ausentes.	Mensual	Sí	Sí
Mando	Comprobación de que los rótulos y símbolos sean legibles y estén en buen estado de conservación; en caso necesario, repárelos.	Anual	Sí	Sí
Estructura del aparato	Revisión de la parte mecánica, comprobando que no haya roturas o deformaciones, y apriete de los tornillos.	Anual	Sí	Sí
	Apriete de los pernos (tornillería, sistemas de fijación, etc.) principales del aparato		-	Sí
Señales de seguridad	Comprobación de que las señales de seguridad sean legibles y estén en buen estado de conservación.	Anual	Sí	Sí
Cuadro eléctrico de mando / electrónica	Comprobación de las condiciones de los componentes eléctricos montados dentro del cuadro eléctrico de mando.	Anual	-	Sí
	Revisión de los cableados entre el cuadro eléctrico y los componentes del aparato.			
Cable de conexión eléctrica y toma para enchufe	Comprobación del estado del cable de conexión y de la toma para enchufe.	Anual	Sí	Sí
	Sustitución si se perciben defectos.		-	Sí
Cojinetes de los motores (si los hay)	Sustitución de los cojinetes de los motores	Cada tres años	-	Sí

Ecología y medio ambiente

El aparato ha sido estudiado y optimizado, con pruebas de laboratorio, para obtener las mejores prestaciones y los rendimientos más elevados. En cualquier caso, para reducir el consumo energético (electricidad, gas y agua) se aconseja no utilizar el aparato durante mucho tiempo en vacío o en condiciones que afecten al rendimiento óptimo.

Todos los materiales siguientes utilizados para el embalaje:

- Polietileno: película exterior del embalaje y/o película de plástico con burbujas
- Polipropileno: flejes
- Poliestireno expandido: angulares, láminas y cubos de protección

- Cartón
- Armazón de base de madera

son compatibles con el medio ambiente y pueden conservarse sin peligro o reciclarse (reutilización); si el cliente desea deshacerse de ellos, deberán desecharse como residuos de conformidad con las normas vigentes en su país.



Al final de la vida útil del producto, no libere el aparato al medio ambiente.

De conformidad con las normas vigentes en su país, deberá desecharse como residuo y entregarse a centros de recogida y tratamiento autorizados (puntos limpios o consorcios del sector) después de quitar el cable de alimentación.

ЭЛЕКТРОФИТЮРНИЦЫ

Общие предупреждения

⚠ Изготовитель не несет ответственность за ущерб, нанесенный вследствие несоответствующей установки, техобслуживания устройства или несоблюдения правил техники безопасности!

Устройство, описанное в настоящей инструкции, изготовлено в соответствии с требованиями следующих Директив ЕС: Низкое напряжение и Электромагнитная совместимость. Установка должна осуществляться квалифицированным персоналом, в соответствии с нормами и предписаниями, действующим в стране использования, а также в соответствии с настоящей инструкцией. Это устройство предназначено исключительно для приготовления продуктов питания.

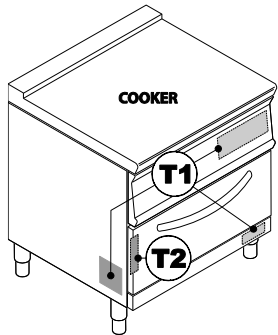
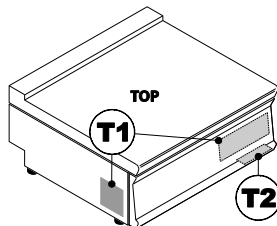
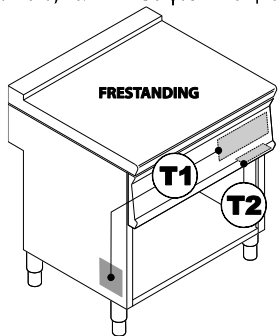
Распакуйте устройство, снимите защитную пленку и при необходимости удалите остатки клея с помощью специального растворителя. Следует обеспечить утилизацию упаковки в соответствии с требованиями действующего законодательства.

i Во время проведения установочных работ следует соблюдать и выполнять требования следующих норм:

- Соответствующие требования действующего законодательства;
- Региональные и/или местные нормы строительного регулирования;
- Предписания и нормы энергетической компании;
- Действующие правила техники безопасности;
- Правила пожарной безопасности;
- Соответствующие нормы CEI (только для Италии).

Подсоединение к сети

Перед подсоединением следует определить технические данные, необходимые для установки, на паспортной табличке устройства, такие как напряжение, частота, количество фаз и мощность.



T1 DATA TECHNICAL, TECHNICAL DATA, TECHNISCHE DATEN, DONNÉES TECHNIQUES, DATOS TÉCNICOS, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

CE 0085		Type A1		ΣOn	
EN60335-1		2012		EN60335-1	
Col.	100-240V	Col.	230-240	Col.	230-240
Mod.	FRS35E7	Mod.	FRS70E7	Mod.	FR4..FE..
Col.	HU	Col.	HU	Col.	LU-PL
Mod.	FRS35E7	Mod.	FRS70E7	Mod.	FR4..E7
Col.	230-240	Col.	230-240	Col.	230-240
Mod.	FRS35E7	Mod.	FRS70E7	Mod.	FR4..E7

T2 MATRICOLA, SERIAL NUMBER, SERIENNUMMER, NÚMERO DE SÉRIE, NÚMERO DE SÉRIE, ПАСПОРТНЫЙ НОМЕР.

Mod. ***** Matr. *****

i Характеристики электропитания:

Питание переменного тока устройства должно удовлетворять следующие условия:

- Макс.перепад напряжения $\pm 10\%$
- Макс.перепад частоты $\pm 1\%$ на постоянной основе, $\pm 2\%$ на короткий промежуток времени.

Электропитание устройства должно быть защищено от избыточного тока (короткое замыкание и чрезмерные нагрузки) при использовании плавких предохранителей или термомангнитных выключателей, соразмеренных соответствующим образом.

При монтаже устройства необходимо предварительно предусмотреть установку легко доступного всеполюсного выключателя, отключающего устройство от сети электроснабжения. Минимальное расстояние между разомкнутыми контактами должно составлять, по меньшей мере, 3 мм на полюс.

i Кабель:

i В целях соответствующего использования необходимо соблюдать следующие предупреждения:

- Устройство должно использоваться только под присмотром.
- Устройство предназначено только для профессионального применения и должно использоваться квалифицированным персоналом.
- Следует соблюдать осторожность во время использования, поскольку варочные поверхности могут быть очень горячими.
- Рекомендуется устанавливать устройство под вытяжкой для возможности отвода паров, образующихся во время процесса приготовления.

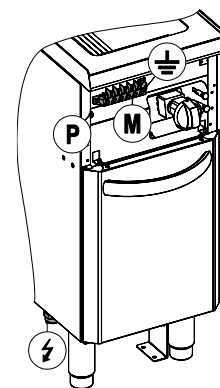
i Если устройство установлено с другим оборудованием:

- Соблюдать минимальное расстояние 80 мм между устройством, стенками из возгораемого материала, разделительными перегородками, кухонной мебелью или находящимся рядом оборудованием.
- Поверхности, находящиеся в контакте с устройством, должны быть покрыты теплоизоляционным невосгораемым материалом, например, минеральной ватой стекловатой или керамическим волокном.
- Устройство и, в частности, кабель питания не должны находиться вблизи источников тепла.
- Температура окружающей среды и устройства не должна превышать 50°C.

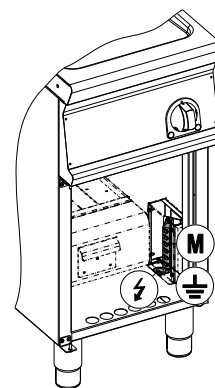
- Не должен находиться около источников тепла; температура окружающего воздуха помещения не должна превышать 50°C.
- Должен быть защищен металлической или пластиковой трубкой.
- Должен обладать характеристиками не менее H07 RN-F.
- Должен иметь минимальное сечение, указанное на титульном листе.

Для доступа к клеммной колодке "M" следует снять панель управления, отвинчивая винты, находящиеся на самой панели. Следуя указаниям электросхемы, подсоединить провода кабеля питания к клеммной колодке.

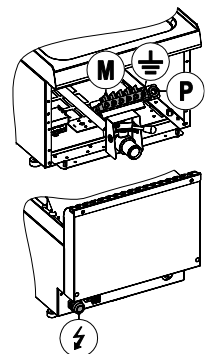
Следует подключить устройство к эффективной системе заземления, подсоединив заземляющий провод к расположенному рядом с клеммной колодкой винту, обозначенному соответствующим символом "⊕". Следует провести кабель через кабельный зажим "P" рядом с клеммной коробкой, кроме того, удерживать кабель на днище, блокируя его посредством специального кабельного зажима "Z". Устройство должно быть включено в эквипотенциальную систему, данное соединение осуществляется посредством винта, обозначенного символом "⚡", с задней стороны устройства для модели FR..E6 – FR..E7 и на днище для FRS.. и FR..FE. Эквипотенциальный провод должен иметь сечение 10 мм².



**FRS35E7
FRS70E7**



**FR4..FE..
FR8..FE..**



**FR35E..
FR70E..
FR4..E7
FR8..E7**

⚠ Монтажник должен следовать предоставленным указаниям, в противном случае, Изготовитель не гарантирует бесперебойную работу устройства и/или отсутствие неисправностей и/или травм.

Общие предупреждения

- ⚠** Следует отключать устройство в случае поломки или неисправного функционирования.
- ⚠** В ходе функционирования фритюрница должна находиться под постоянным наблюдением, в целях предупреждения того, чтобы возможные аномалии могли привести к перегреву масла с соответствующей опасностью возгорания.
- ⚠** Ни в коем случае не включать фритюрницу без масла, или когда уровень масла ниже минимальной отметки.
- ⚠** Во избежание опасности возгорания, уровень масла не должен опускаться ниже минимальной отметки, обозначенной в емкости.
- ⚠** Соблюдать осторожность при приготовлении слишком влажных или объемных продуктов, в связи с тем, что при погружении их в масло они могут вызвать сильное кипение с переливанием масла через край.
- ⚠** Соблюдать осторожность во время использования, поскольку во время приготовления рабочие поверхности очень горячие. Крышка фритюрницы должна быть всегда под рукой: в случае возгорания масла, можно с помощью крышки погасить пламя!
- i** Для получения хорошо зажаренных блюд рекомендуется не вводить количество продуктов, превышающее среднюю линию корзины: в этом случае

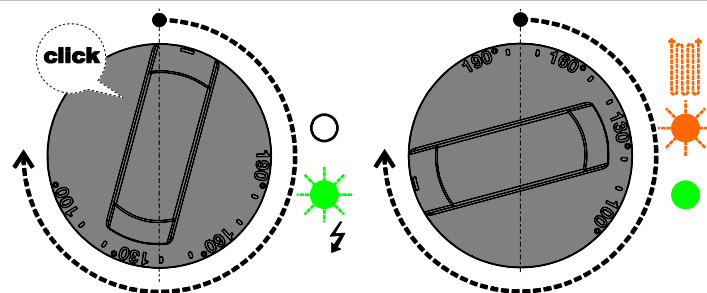
не наблюдается резкого снижения температуры масла, и жарка происходит в кратчайшие сроки.

- i** Масло должно заменяться часто, в связи с тем, что истощенное масло имеет более низкую температуру возгорания по сравнению со свежим маслом и образует пену, которая может переливаться через край. В целях достижения хороших результатов приготовления, необходимо регулярно фильтровать масло.
- i** Если продукт заморожен, рекомендуется удалить имеющийся избыток льда, встряхивая несколько раз корзину.
- i** При первом использовании устройства необходимо очистить емкость, корзину и нагревательный элемент от защитной смазки, следуя указаниям раздела "Очистка и уход".
- i** Максимальное количество продуктов для использования во фритюрнице указано в приведенной ниже таблице и может быть уменьшено в соответствии с консистенцией, размерами и температурой продукта.

8 литров 1,5 кг	13 литров 2,5 кг	14 литров 2,7 кг	17 литров 3 кг	21 литр 4 кг
--------------------	---------------------	---------------------	-------------------	-----------------

Включение

1. Включить выключатель устройства.
2. Заполнить емкость маслом до отметки максимального уровня. Масло должно быть свежим или неистощенным и отфильтрованным.
3. Повернуть по часовой стрелке ручку управления.
4. Первый щелчок подает напряжение на устройство и управляет нагревом нагревательных элементов.
5. Поворачивать ручку до достижения необходимой температуры. Обе индикаторные лампочки (зеленая и оранжевая) загораются.
6. Когда оранжевая лампочка выключается, это обозначает, что необходимая температура масла достигнута: следовательно, можно приступить к приготовлению.



Выключение

Позиционировать ручку в положение "■".

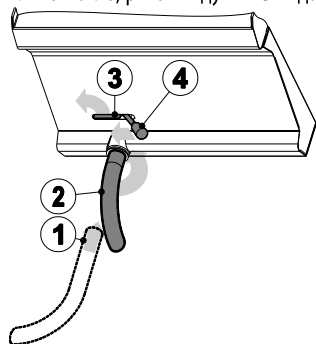
Отключить выключатель электропитания устройства.

Слив масла из емкости

⚠ Прежде чем приступить к сливу емкости, необходимо охладить масло, при этом устройство должно быть выключено.

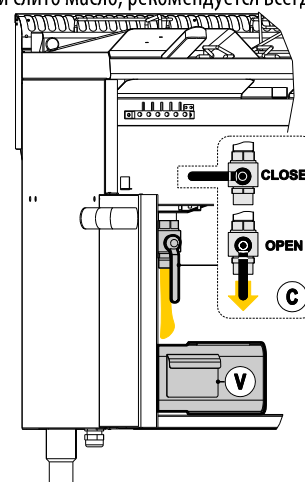
В моделях с передней системой слива:

1. Установить загнутую трубку, предоставляемую устройством
2. Позиционировать под сливом металлическую емкость объемом, превышающим объем емкости
3. Открыть кран, поднимая защитное приспособление
4. Когда из емкости слито масло, рекомендуется всегда закрывать кран.



В моделях с системой слива в емкости:

1. Использовать емкость "V", предоставляемую в комплектации
2. Открыть кран "C"
3. Когда из емкости слито масло, рекомендуется всегда закрывать кран.



Чистка и уход

⚠ Не следует мыть устройство прямыми струями воды во избежание попадания жидкости вовнутрь и повреждения электрических компонентов и систем безопасности!

i Все операции по очистке должны выполняться при использовании соответствующих средств индивидуальной защиты (СИЗ), кроме того, следует ознакомиться с предупреждениями, приведенными в паспорте безопасности моющего средства.

i Фритюрница должна очищаться ежедневно мыльной водой при использовании жидкого щелочного моющего средства.

i Если устройство не используется в течение длительного периода времени, рекомендуется после отключения питания:

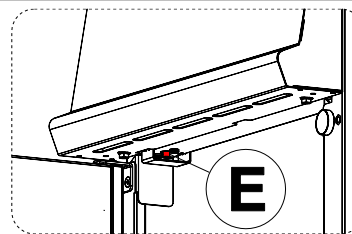
1. Произвести очистку мыльной водой
2. Ополоскать
3. Тщательно высушить
4. Нанести тонкий слой вазелинового масла

Предохранительный термостат


В устройстве предусмотрен предохранительный термостат, который отключает электропитание в случае несоответствующего функционирования.


Для восстановления функционирования устройства следует нажать кнопку "E".


 Данная операция должна осуществляться техническим специалистом.



Действия в случае неисправностей

 Поломка не всегда обусловлена качеством компонентов. В нашем случае все компоненты обладают превосходным качеством, поломки могут быть вызваны перепадами напряжения, пылью и/или грязью, которая попадает в рабочие компоненты.

 В любом случае, при предположении несоответствующего функционирования устройства, необходимо выключить электропитание и оповестить авторизованную сервисную службу.

 Не следует производить работы по техобслуживанию самостоятельно, выполнение несанкционированных работ на устройстве влечет за собой утрату гарантии!

Техобслуживание

Устройства не нуждаются в особом техобслуживании, кроме нормальной очистки.

Рекомендуется проводить ежегодный контроль в сервисном центре и для этого рекомендуется заключение контракта по обслуживанию.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ - ПРОВЕРКИ - КОНТРОЛИ - ОЧИСТКА		ПЕРИОДИЧНОСТЬ	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ	СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
Очистка	Общая очистка устройства и близлежащего участка	Ежедневно или в соответствии со степенью использования	Да	-
Предохранительные устройства	Проверка функционирования предохранительных устройств	Ежемесячно	Да	Да
Механические защитные приспособления	Проверка состояния, отсутствия деформаций, ослаблений или комплектности.	Ежемесячно	Да	Да
Устройство управления	Проверка читабельности и состояния надписей и символов, при необходимости их восстановление.	Ежегодно	Да	Да
Структура устройства	Проверка механической части, отсутствия повреждений или деформаций, затяжки винтов	Ежегодно	Да	Да
	Затяжка болтов (винтов, систем крепления и т.д.) устройства		-	Да
Предупредительные таблички	Проверка читабельности и состояния предупредительных табличек.	Ежегодно	Да	Да
Электропитание управления / электронная система	Контроль состояния электрических компонентов, установленных внутри электропитания управления.	Ежегодно	-	Да
	Проверка проводки между электропитанием и органами устройства.			
Электрический соединительный кабель и вилка	Проверка состояния соединительного кабеля и вилки.	Ежегодно	Да	Да
	Замена в случае дефектности		-	Да
Подшипники двигателей (при наличии)	Замена подшипников двигателей	Каждые три года	-	Да

Охрана окружающей среды

Устройство было разработано и оптимизировано посредством лабораторных испытаний в целях достижения высоких характеристик и показателей. В любом случае, в целях ограничения энергопотребления (электричество, газ и вода), рекомендуется не использовать его в течение слишком длительного времени в холостом режиме, или в условиях, сказывающихся на оптимальных показателях.

Все материалы, использованные для упаковки:

- Полиэтилен: внешняя упаковочная и/или воздушно-пузырчатая пленка
- Полипропилен: обвязочная лента
- Пенополистирол: уголки, защитные листы и кубы
- Картон

- Деревянная базовая рама

являются экосовместимыми и могут храниться без каких-либо опасностей или подлежат утилизации (повторному использованию); в случае если пользователь не желает больше пользоваться ими, обращение должно соответствовать действующим в данной стране положениям.



В конце срока службы устройства, не следует выбрасывать его в окружающую среду.

В соответствии с нормами, действующими в собственной стране, обращение с ним должно осуществляться как с отходами, с передачей на обладающие разрешением предприятия по сбору и обработке отходов (экологические площадки или консорциумы), при предварительном снятии силового кабеля.

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

Ostrzeżenia ogólne

! Producent jest zwolniony z wszelkiej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłowo przeprowadzonym montażem, niewłaściwą konserwacją oraz nieprzestrzeganiem zaleceń bezpieczeństwa!

Urządzenie, do którego odnosi się niniejsza instrukcja, zostało zbudowane zgodnie z wymogami Dyrektywy Unii Europejskiej: niskonapięciowej oraz kompatybilności elektromagnetycznej. Montaż musi zostać przeprowadzony przez wykwalifikowany personel, zgodnie z przepisami i normami obowiązującymi w kraju użytkownika urządzenia oraz z zaleceniami niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do smażenia w głębokim tłuszczu.

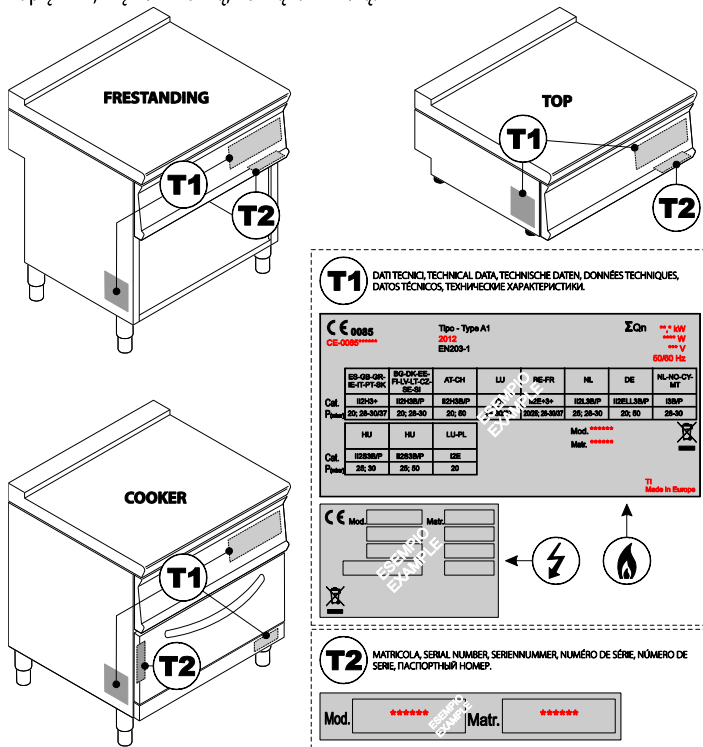
Wyjąć urządzenie z opakowania, zdjąć folię ochronną, w razie potrzeby usunąć ślady kleju przy użyciu odpowiedniego rozpuszczalnika. Opakowanie należy usunąć zgodnie z obowiązującymi przepisami.

i Podczas montażu należy obowiązkowo przestrzegać następujących norm i przepisów:

- Normy prawne obowiązujące w tej materii;
- Normy regionalne i/lub lokalne, takie jak przepisy budowlane;
- Zalecenia i normy dostawcy energii elektrycznej;
- Obowiązujące normy przeciwwypadkowe;
- Normy przeciwpożarowe;

Podłączenie do sieci

Przed podłączeniem do sieci, należy zapoznać się z niezbędnymi do montażu danymi technicznymi zamieszczonymi na tabliczce identyfikacyjnej urządzenia, m.in. napięciem, częstotliwością, ilością faz i mocą.

**i** Charakterystyka zasilania elektrycznego:

Zasilanie urządzenia prądem przemiennym musi się odbywać przy spełnieniu następujących warunków:

- Maksymalne wahanie napięcia $\pm 10\%$
- Maksymalne wahanie częstotliwości $\pm 1\%$ w sposób ciągły $\pm 2\%$ przez krótki okres.

Zasilanie elektryczne urządzenia musi być chronione przed przetężeniami (zwarcaniami i przeciążeniami) za pomocą odpowiednich bezpieczników lub wyłączników instalacyjnych. Instalator musi zadbać o zamontowanie w łatwo dostępnym miejscu wyłącznika głównego, służącego do odłączania dopływu prądu od każdego bieguna. Minimalna odległość między otwartymi stykami musi wynosić co najmniej 3 mm na biegun.

i Kabel:

- Odpowiednie normy CEI (jedynie we Włoszech).

i W celu prawidłowego użytkowania urządzenia, należy zawsze stosować się do poniższych ostrzeżeń:

- Urządzenie może być użytkowane wyłącznie pod nadzorem użytkownika.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.
- Ze względu na nagrzewanie się obudowy urządzenia w trakcie pracy, należy zachować szczególną ostrożność.
- Zaleca się instalowanie urządzenia pod okapem, aby umożliwić usuwanie oparów powstających podczas jego użytkowania.

i Jeśli urządzenie zainstalowano w jednym ciągu z innymi urządzeniami:

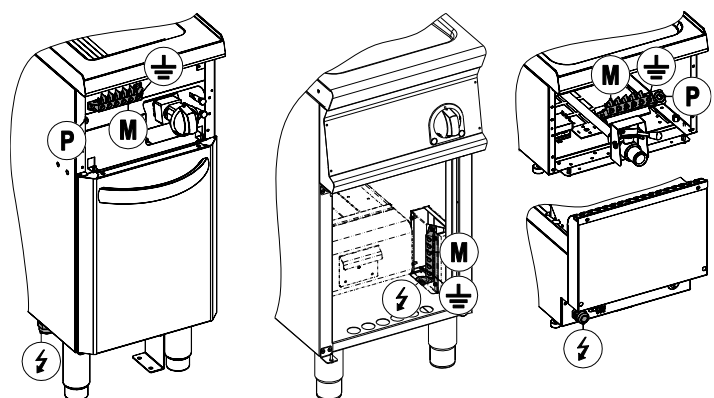
- Należy przestrzegać minimalnej odległości 80 mm między urządzeniem a ewentualnymi ścianami, przegrodami, innymi meblami z palnego materiału.
- Powierzchnie stykające się z urządzeniem muszą być pokryte materiałem niepalnym izolującym termicznie, np. wełną skalną, wełną szklaną lub włóknem ceramicznym.
- Urządzenie, a w szczególności przewód zasilający, nie może być umieszczone blisko źródeł ciepła.
- Otoczenie oraz samo urządzenie nie mogą przekraczać temperatury 50°C.

- Nie należy umieszczać go w pobliżu źródeł ciepła, a temperatura otoczenia nie może przekraczać 50°C

- Musi być zabezpieczony rurką metalową lub ze sztywnego plastiku.
- Jego parametry techniczne nie mogą być niższe niż kategorii H07 RN-F.
- Jego minimalny przekrój musi być zgodny z wartością podaną w instrukcji.

Aby uzyskać dostęp do tabliczki zaciskowej „M”, zdjąć panel po uprzednim odkręceniu mocujących go śrub. Stosując się do wskazówek ze schematu elektrycznego, przyłączyć przewody kabla zasilającego do zacisków.

Niezbędne jest podłączenie urządzenia do skutecznie działającego uziemienia. W tym celu w pobliżu tabliczki zaciskowej znajduje się śruba oznaczona symbolem „ \perp ”, do której należy przyłączyć przewód uziemiający. Przeprowadzić kabel przez przepust kablowy „P” obok tabliczki zaciskowej; przytrzymać kabel na spodzie blokując go przeznaczonym do tego przepustem „ \perp ”. Ponadto urządzenie musi być włączone w układ ekwipotentjalny. Takie połączenia należy wykonać przy użyciu śruby oznaczonej symbolem „ \perp ”, umieszczonej z tyłu urządzenia w modelu FR..E6 – FR..E7, lub na spodzie w urządzeniach FRS.. i FR..FE. Przekrój przewodu ekwipotentjalnego musi wynosić 10 mm².



FRS35E7
FRS70E7








FR4..FE..
FR8..FE..





FR35E..
FR70E..
FR4..E7
FR8..E7

! Niestosowanie się instalatora do powyższych wskazówek uniemożliwi zagwarantowanie przez producenta ciągłości pracy urządzenia oraz czyni możliwymi usterki i/lub wypadki.

Ostrzeżenia

ogólne

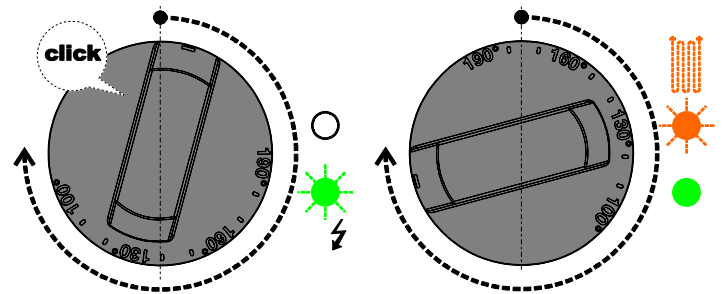
-  Wyłączyć urządzenie w przypadku usterki lub nieprawidłowości w działaniu.
-  Włączona frytownica musi być nadzorowana, gdyż ewentualne anomalie mogą spowodować przegrzanie oleju, a w jego wyniku - pożar.
-  Pod żadnym względem nie należy włączać frytownicy bez oleju lub gdy olej w komorze znajduje się poniżej znacznika minimalnego poziomu.
-  W celu uniknięcia ryzyka pożaru, ilość oleju nie może nigdy spaść poniżej znacznika minimalnego poziomu wytłoczonego na zbiorniku.
-  Nie wprowadzać potraw zbyt wilgotnych lub w zbyt dużej ilości, gdyż mogą spowodować nagłe wrzenie oraz wykipienie.
-  Należy zachować wysoki poziom uwagi podczas obsługi urządzenia, gdyż jego powierzchnie stają się bardzo gorące. Pokrywa frytownicy musi zawsze znajdować się w bezpośrednim zasięgu: w przypadku zapalenia się oleju, należy zdusić płomień pokrywą!
-  W celu uzyskania dobrego efektu smażenia, należy wprowadzać ilość jedzenia nieprzekraczającą środkowej linii koszyka: w ten sposób temperatura oleju nie obniża się zbyt mocno i bardzo szybko powraca do początkowej wartości.

-  Olej należy często wymieniać, ponieważ zużyty olej ma niższą temperaturę zapłonu w porównaniu ze świeżym olejem oraz tendencję do tworzenia piany, która może wykipieć. W celu uzyskania dobrych efektów smażenia, należy regularnie filtrować olej.
-  Jeśli produkt jest zamrożony, zaleca się usunięcie ewentualnego nadmiaru lodu poprzez potrząsanie koszykiem poza smażalnikiem.
-  Przy pierwszym użyciu urządzenia konieczne jest wyczyszczenie zbiornika, koszyka oraz grzałki ze smaru ochronnego stosując się do zaleceń podanych w paragrafie „Czyszczenie i pielęgnacja”.
-  Maksymalną ilość produktu, jaką można smażyć w pojedynczym zbiorniku, podano w poniższej tabeli. Może się ona zmniejszać w zależności od konsystencji, wielkości pojedynczych kawałków oraz temperatury smażonego produktu.

8 litrów	13 litrów	14 litrów	17 litrów	21 litrów
1,5 kg	2,5 kg	2,7 kg	3 kg	4 kg

Włączanie

1. Użyć wyłącznika głównego urządzenia.
2. Napełnić zbiornik olejem aż do znacznika maksymalnego poziomu. Olej musi być świeży lub nieużyty i przefiltrowany.
3. Obrócić w prawo pokrętkę sterowniczą.
4. Pierwsza pozycja pokrętki włącza zasilanie urządzenia.
5. Obrócić dalej pokrętkę aż do żądanej temperatury. Zapalą się obie kontrolki: zielona i pomarańczowa.
6. Zgaśnięcie pomarańczowej kontrolki informuje, że olej osiągnął ustaloną temperaturę i można przystąpić do smażenia.




Wyłączanie

Obrócić pokrętkę w położenie „■”.

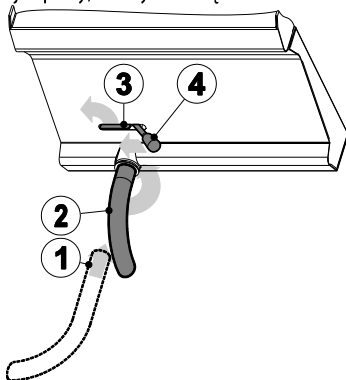
Odłączyć zasilanie wyłącznikiem głównym urządzenia.

Opróżnianie zbiornika z oleju

-  Przed rozpoczęciem opróżniania, należy poczekać na ostygnięcie oleju przy wyłączonym urządzeniu.

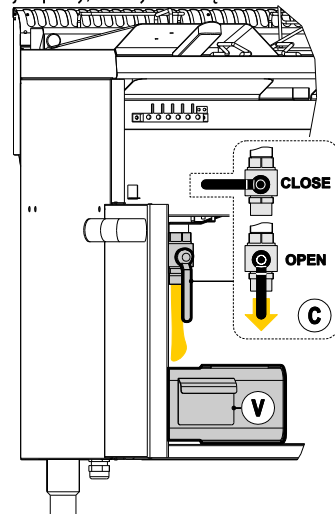
W modelach z odpływem przednim:

1. Wprowadzić zakrzywioną rurkę dostarczona na wyposażeniu urządzenia
2. Umieścić pod odpływem pojemnik metalowy o pojemności przekraczającej pojemność zbiornika
3. Otworzyć kurek unosząc element zabezpieczający
4. Gdy zbiornik jest już pusty, należy zamknąć kurek





W modelach z odpływem w zbiorniku:


1. Użyć dostarczonego na wyposażeniu pojemnika „V”
2. Otworzyć kurek „C”
3. Gdy zbiornik jest już pusty, należy zamknąć kurek



Czyszczenie i pielęgnacja

-  Nie myć urządzenia strumieniami wody, ponieważ ewentualne przedostanie się wody do komponentów elektrycznych może spowodować wadliwe działanie urządzenia oraz uszkodzenie systemów bezpieczeństwa!

 Wszystkie prace związane z czyszczeniem należy przeprowadzić stosując odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Należy zapoznać się z ostrzeżeniami podanymi w karcie charakterystyki detergentu.


 Frytownicę należy codziennie czyścić przy użyciu wody i zasadowego detergentu w płynie.

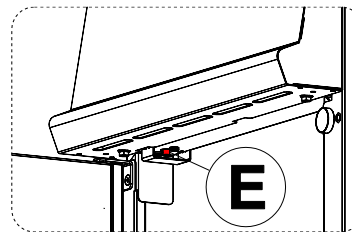
 Jeśli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy okres czasu, należy odłączyć zasilanie, a następnie:

1. Umyć urządzenie wodą z detergentem
2. Spłukać
3. Starannie wytrzeć
4. Rozprowadzić cienką warstwę oleju wazelinowego.


Termostat bezpieczeństwa


Urządzenia wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który, w przypadku nieprawidłowego funkcjonowania, interweniuje odłączając zasilanie elektryczne. W celu zresetowania urządzenia, należy nacisnąć przycisk „E”.


 Czynność ta musi zostać przeprowadzona przez wyspecjalizowanego technika.



Sposób postępowania w przypadku usterek

 Usterki nie zawsze zależą od jakości komponentów, która w naszym przypadku jest bardzo wysoka: mogą być powodowane także skokami napięcia, kurzem i/lub zabrudzeniami, które wnikają w części urządzenia.

 Jeśli podejrzewa się, że urządzenie nie pracuje prawidłowo, należy zawsze odłączyć zasilanie i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

 Nie należy próbować samodzielnego przeprowadzania prac na urządzeniu: naruszenie urządzenia powoduje wygaśnięcie gwarancji.

Konserwacja

Urządzenia, poza czyszczeniem, nie wymagają przeprowadzania żadnych szczególnych prac konserwacyjnych.

Zaleca się przeprowadzenie raz do roku kontroli w serwisie i w tym celu wskazane jest zawarcie umowy dotyczącej wykonywania usługi konserwacji.

KONSERWACJA - KONTROLE - CZYSZCZENIE		CZĘSTOTLIWOŚĆ	UŻYTKOWNIK	SERWIS TECHNICZNY
Czyszczenie	Czyszczenie całego urządzenia i jego otoczenia	Codziennie lub w zależności od intensywności użytkowania	Tak	-
Urządzenia ochronne	Kontrola działania urządzeń ochronnych	Co miesiąc	Tak	Tak
Oslony mechaniczne	Kontrola stanu ogólnego, sprawdzenie, czy nie ma odkształceń, poluzować oraz czy nie brakuje elementów	Co miesiąc	Tak	Tak
Element sterujący	Kontrola czytelności oraz stanu zachowania napisów i symboli; przywrócić je w razie potrzeby.	Co roku	Tak	Tak
Konstrukcja urządzenia	Kontrola części mechanicznej, braku uszkodzeń, odkształceń, stopnia dokręcenia śrub.	Co roku	Tak	Tak
	Dokręcenia śrub (wkrety, systemy mocowania, itp.) urządzenia		-	Tak
Etykiety i symbole bezpieczeństwa	Kontrola czytelności oraz stanu zachowania etykiet i symboli bezpieczeństwa.	Co roku	Tak	Tak
Elektryczna tablica sterownicza / elektronika	Kontrola stanu części elektrycznych zainstalowanych w elektrycznej tablicy sterowniczej	Co roku	-	Tak
	Kontrola okablowania między tablicą elektryczną a częściami urządzenia.			
Kabel zasilający i gniazdka wtykowego	Kontrola stanu kabla zasilającego oraz gniazdka wtykowego.	Co roku	Tak	Tak
	Wymiana kabla, w przypadku jego uszkodzenia.		-	Tak
Łożyska silników (jeśli zostały zainstalowane)	Wymiana łożysk silników	Co trzy lata	-	Tak

Ekologia i środowisko naturalne

Urządzenie zostało przebadane i zoptymalizowane przy wykorzystaniu testów laboratoryjnych w celu uzyskania wysokiej wydajności i efektywności. W celu ograniczenia zużycia zasobów (prądu, gazu i wody) odradzamy włączanie urządzenia na dłuższy czas, gdy jest ono puste, lub użytkowania go w warunkach uniemożliwiających optymalną wydajność.

Wszystkie poniższe materiały opakowaniowe:

- Polietylen: folia zewnętrzna pokrywająca opakowanie i/lub folia bąbelkowa
- Polipropylen: taśma do opakowań
- Styropian: elementy ochronne w kształcie płytek, sześciątów i kątowników
- Karton

- Drewniana podstawa

są ekokompatybilne i mogą być przechowywane nie stwarzając zagrożenia lub zostać poddane recyklingowi; jeśli użytkownik chce ich się pozbyć, należy je traktować jako odpady zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.



Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenia, nie należy uwalniać go bezpośrednio do środowiska naturalnego.

Zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju, urządzenie musi być traktowane jako odpad i przekazane do upoważnionych ośrodków zbiórki odpadów, po uprzednim usunięciu przewodu zasilającego.