

**FRIGGITRICE ELETTRICA
DEEP FRYER
FRITEUSE ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRITTEUSE
FREIDORA ELETTRICA**

I

UK

F

D

E

P

NL

DK

RUS

GR

**Istruzioni per l'uso
Operating instructions
Instructions d'emploi
Bedienungsanleitung
Instrucciones de uso
Instruções operando-se
Werkende instructies
Brugsinstruktioner
Инструкции по эксплуатации
Οδηγίες λειτουργίας**





Istruzioni per l'uso e la manutenzione Avvertenze generali

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto. Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Prima di collegare l'apparechiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta tecnica (Fig.1), siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. Prima di effettuare qualsiasi operazione, isolare l'apparechiatura dalla rete di distribuzione elettrica. L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato secondo le istruzioni del costruttore e le norme in vigore. L'apparechiatura va sistemata sotto una cappa di aspirazione, la quale deve avere caratteristiche conformi alle norme UNI-CIG 7129 e 8723. Questa apparecchiatura deve essere destinata solo per la frittura in olio di cibi. Il Produttore declina ogni responsabilità per:

- eventuali danni che derivino dalla non osservanza delle istruzioni per l'installazione e l'uso, o da utilizzo non conforme dell'apparecchio;
 - possibili inesattezze contenute nel presente libretto imputabili ad errori di trascrizione o stampa.
- Il Produttore si riserva il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili, senza modificare le caratteristiche essenziali.

Istruzioni per l'installazione

1.1 La targhetta di identificazione e tecnica, è installata sul retro dell'apparechiatura (Fig.1).
1.2 Struttura in acciaio inox e smontabile. Termostato di lavoro, termostato di sicurezza, interruttore 0/1 luminoso, spia luminosa, segnale di temperatura, scarico olio con bacinella estraibile o mediante rubinetto.

1.3 Togliere la pellicola protettiva.

1.4 NORME DI SICUREZZA ELETTRICA

Rispettare queste norme fondamentali:

- corrispondenza fra la tensione di rete e quella specificata sulla targhetta tecnica;
- collegamento ad una presa di messa a terra a norma;
- collegamento ad un sistema equipotenziale;

Il collegamento elettrico deve essere eseguito solo da personale competente e nel rispetto delle norme CEI. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore ai 50°C oltre a quella ambiente. Prima di effettuare l'allacciamento, accertarsi che la presa o l'interruttore usati nell'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparechiatura installata.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ SE QUESTE NORME ANTINFORTUNISTICHE NON VENGONO RISPETTATE.

Istruzioni per l'uso

- 2.1 L'apparecchio è destinato all'uso collettivo e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso
2.2 Prima di mettere in funzione l'apparechiatura per la prima volta, pulire accuratamente la vasca ed il cestello dai grassi industriali
2.3 Posizionare correttamente la testata estraibile (A fig.2) della macchina. Il perno (B fig.2) deve essere ben inserito nella testata in modo da premere il micro di funzionamento posto al suo interno (C fig.2).
2.4 Versare l'olio nella vasca fino a raggiungere il livello indicato delle tacche di riferimento stampate sul fianco della vasca stessa
2.5 Se si usa grasso, è necessario farlo liquefare prima di versarlo nella vasca.

Accensione

- 3.1 Inserire la spina nella presa di corrente
3.2 Premere l'interruttore nella posizione 1 (D fig.3); se tutto è corretto diventerà luminoso;
3.3 Ruotare il termostato (E fig.3) fino a raggiungere i gradi desiderati. Si accenderà la spia (F fig.3) e si spegnerà al raggiungimento della temperatura fissata
3.4 A questo punto la macchina è pronta per essere utilizzata
3.5 Il prodotto da friggere deve essere ben asciugato prima di essere introdotto nell'olio
3.6 Se si usa un prodotto surgelato, riempire il cestello solo per il 50% del suo volume ed immergerlo molto lentamente nell'olio.

Spegnimento

- 4.1 Portare il termostato (E fig. 3) sulla posizione "0"
4.2 Premere l'interruttore (D fig.3) nella posizione "0" e controllare che le due spie siano spente
4.3 ATTENZIONE: se la spina rimane inserita l'apparecchio è comunque sotto tensione.

Manutenzione

- 5.1 Dopo la cottura togliere i residui galleggianti nell'olio
5.2 Dopo un certo numero di cotture filtrare l'olio freddo e lavare la bacinella con acqua calda e detersivo. Nello stesso modo pulire le resistenze facendo attenzione al capillare del termostato.
5.3 La testata con i comandi deve essere pulita utilizzando un panno umido.
NON USARE ACQUA LIBERA O A PRESSIONE O SOSTANZE CORROSIVE
5.4 IMPORTANTE: prima di effettuare qualunque operazione di pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e aspettare che l'olio e resistenze siano freddi.

Irregolarità di funzionamento

6.1 Verificare le seguenti condizioni:

- che ci sia tensione in rete
- che il perno (B fig.2) sia ben inserito nella testata come spiegato al punto 2.3
- che il termostato di sicurezza (G fig.4) sia in posizione normale (perno rosso non abbassato). Il termostato di sicurezza interviene quando la temperatura dell'olio supera i 230°C causa il mancato funzionamento del termostato di lavoro (E fig.3).

6.2 Se il termostato di sicurezza interviene più volte, chiedere l'intervento di un tecnico specializzato

6.3 In caso di manutenzione chiedere sempre l'utilizzo di ricambi originali.

UK

General Instructions

Read carefully the instructions given in this booklet. Keep this booklet so that the operators can refer to it as necessary. Before connecting the appliance make sure that the data shown on the technical plate (fig.1), corresponds with that of the mains power supply. Before carrying out any operation, isolate the appliance from the mains power supply. The installation must be carried out by professionally trained personnel in accordance with the instructions of the manufacturer and current regulations. The appliance must be placed under an extractor hood, the characteristics of which must conform to the UNI-CIG 7129 and 8723 standards. This appliance must be used only for frying food in oil. The Manufacturer declines all responsibility for:

- Any damage resulting from ignoring the instructions for installation and use or from irregular use of the appliance;
- Any inaccuracies contained in this booklet due to copying or printing errors. The Manufacturer reserves the right to make alterations thought useful to the product, without changing its basic characteristics.

Installation instructions

1.1 The identifying and technical plate is fixed to the back of the appliance (fig.1)

1.2 Stainless steel structure that can be dismantled. Working thermostat, safety thermostat, 0/1 luminous switch, heating light, temperature indicator, emptying of oil using extractable basin or tap.

1.3 Remove the protective film

1.4 ELECTRICAL SAFETY RULES

Please observe these essential rules:

- the mains voltage and that on the technical plate must be the same;
- connection must be to a REGULATION earthed socket;
- connection must be to an equipotential system;

The electrical connection must be carried out by trained personnel in accordance with CEI REGULATIONS. The power cable must be positioned so that no part of it reaches a temperature by 50°C. Before installation make sure that the socket or switch used can be easily reached when the appliance is in place. THE MANUFACTURER DECLINE ALL RESPONSABILITY IF THESE SAFETY RULES ARE NOT OBSERVED.

Instruction for use

2.1 The appliance is intended for collective use and must be used by properly trained personnel

2.2 Before switching on the machine for the first time, thoroughly clean off the industrial oils from the tank and rack.

2.3 Position the extractable head (A fig.2) of the appliance correctly. The pin (B fig.2) must be well inserted in the head so that it presses the working microswitch inside it (C fig.2).

2.4 Pour oil into the tank until it reaches the level of the reference notches printed on the side of the tank.

2.5 If fat is used it must be melted before being poured into the tank.

Starting up

3.1 Put the plug into the power socket.

3.2 Press the switch into position "I" (D fig.3); if everything is correct it will light up.

3.3 Turn the thermostat (E fig.3) until the temperature setting required is reached. The heating light will come on (F fig.3) and will go off when the set temperature is reached.

3.4 Now the appliance is ready to be used.

3.5 The food to be fried must be dried well before being immersed in the oil.

3.6 If a frozen product is used, fill the rack to only half of its capacity and immerse it very slowly in the oil.

Turning off

4.1 Put the thermostat (E fig.3) in position "0".

4.2 Press the switch (D fig.3) into position "0" and check that the two lights are out.

4.3 NOTE: if the plug remains inserted the appliance is still live.

Servicing

- 5.1 After frying remove the bits floating in the oil.
- 5.2 After a certain number of frying sessions, filter the cold oil and wash the tank with hot water and detergent. Wash the heating coil in the same way taking care with the thermostat capillary bulb.
- 5.3 The head with the controls must be cleaned with a damp cloth.
DO NOT USE RUNNING WATER OR CORROSIVE SUBSTANCES.
- 5.4 **IMPORTANT:** before carrying out any cleaning operation disconnect the appliance from the mains and wait for the oil and heating coils to cool.

Functioning problems

- 6.1 Check the following:
 - That the mains power supply is on
 - That the pin (B fig.2) is well inserted in the head as explained in point 2.3
 - That the safety thermostat (G fig.4) is in the proper position (red pin not lowered). The safety thermostat comes into action when the temperature of the oil exceeds 230°C as a result of the non-functioning of the working thermostat (E fig.3).
- 6.2 If the safety thermostat comes into action repeatedly, call a qualified technician.
- 6.3 When servicing, always ask for the original spare parts to be used.

F

Precaution d'emploi

Lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel. Conserver ce manuel pour que les futurs utilisateurs puissent le consulter aisément. Avant de brancher l'appareil, contrôler que les données reportées sur la plaquette technique (figure 1) correspondent à celles du réseau de distribution électrique. Avant de commencer n'importe quelle opération, débrancher l'appareil du réseau électrique. L'installation doit être effectuée par du personnel spécialisé et conformément aux instructions du constructeur et aux normes en vigueur. L'appareil doit être placé sous une hotte aspirante conforme aux normes UNI-GIG 7120 et 8723. Cet appareil ne doit être utilisé que pour frire des aliments dans de l'huile. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de:

- Dommages éventuels découlant du non-respect des instructions d'installation ou d'emploi ou bien d'une utilisation non-conforme de l'appareil.
- Inexactitudes éventuelles liées à des erreurs de transcription ou d'impression. Le fabricant se réserve le droit d'apporter à l'appareil toutes les modifications qu'il retiendra utiles, sans que les caractéristiques essentielles ne soient pour autant modifiées.

Installation

- 1.1 La plaquette d'identification et de données techniques est placée au dos de l'appareil (fig.1)
- 1.2 Structure démontable en acier inox. Thermostat de travail, thermostat de sécurité, interrupteur 0/1 lumineux, témoin lumineux, signal de température, évacuation de l'huile avec cuve amovible ou à l'aide d'un robinet.

- 1.3 Retirer la pellicule de protection

1.4 NORMES DE SECURITE ELECTRIQUES

Respecter les normes fondamentales suivantes:

- Correspondance entre la tension du réseau et la tension indiquée sur la plaquette des données techniques.
- Branchement à une prise de terre A NORME.
- Branchement à un système équipotentiel.

Le branchement électrique doit être effectué impérativement par du personnel spécialisé et dans le respect des normes CEE. Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne à aucun endroit une température supérieure à 50° de plus que la température ambiante.

Avant d'effectuer les branchements, contrôler que la prise ou que l'interrupteur utilisés pour le branchement soient facilement accessibles une fois l'appareil installé.

LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE NON-RESPECT DE CES NORMES DE SECURITE.

Mode d'emploi

- 2.1 L'appareil est destiné à un usage en collectivité et doit être utilisé par du personnel formé pour son utilisation.
- 2.2 Avant de mettre l'appareil en fonctionnement pour la première fois, nettoyer avec soin la cuve et l'égouttoir des éventuelles graisses industrielles.
- 2.3 Placer dans la bonne position la tête amovible (A figure 2) de l'appareil. Le pin doit être bien rentré dans la tête afin d'appuyer sur le micro-interrupteur de fonctionnement placé à l'intérieur. (C figure 2).
- 2.4 Verser de l'huile dans la cuve jusqu'au niveau indiqué par la ligne imprimé sur le côté de la cuve.
- 2.5 En cas d'utilisation de graisse, la liquéfier avant de la verser dans la cuve.

Allumage

- 3.1 Introduire la prise de l'appareil dans la prise de courant.
- 3.2 Placer l'interrupteur en position 1 (D figure 3); Si tout est correct, il s'allumera.
- 3.3 Faire pivoter le thermostat (E figure 3) jusqu'à le placer sur la température souhaitée. Le témoin lumineux s'allumera (F figure 3) et ne s'éteindra qu'une fois atteinte la température programmée.
- 3.4 A ce point, la machine est prête à l'emploi.
- 3.5 Le produit à frire doit être bien sec au moment de son introduction dans l'huile.
- 3.6 En cas d'utilisation d'un produit surgelé, ne remplir l'égouttoir qu'à 50% de sa capacité et le tremper lentement dans l'huile.

Extinction

- 4.1 Placer le thermostat (E figure 3) en position "0"
- 4.2 Mettre l'interrupteur (D figure 3) en position "0" et contrôler que tous les voyants soient éteints.
- 4.3 ATTENTION: si la prise reste branchée, l'appareil reste sous tension.

Entretien

- 5.1 Après la cuisson, retirer les résidus flottant dans l'huile.
- 5.2 Après un certain nombre de cuissons, filtrer l'huile à froid et laver la cuve à l'eau chaude avec un détergent. Laver de la même façon les résistances en faisant attention aux bulbes capillaires du thermostat.
- 5.3 La tête comprenant les commandes doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide. NE JAMAIS LAVER DIRECTEMENT A L'EAU ou SOUS PRESSION ou A L'AIDE DE SUBSTANCES CORROSIVES.
- 5.4 IMPORTANT: avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, débrancher l'appareil et attendre que l'huile et que les résistances soient froides.

Problemes de fonctionnement

- 6.1 Vérifier que les conditions suivantes soient remplies:
 - Qu'il y ait de la tension dans le réseau;
 - Que le pin (B figure 2) soit bien rentré dans la tête comme expliqué au point 2.3;
 - Que le thermostat de sécurité (G figure 4) soit dans la bonne position (pin rouge pas abaissé). Le thermostat de sécurité intervient quand la température de l'huile dépasse 230°C suite à un mauvais fonctionnement du thermostat de travail (E figure 3);
- 6.2 Si le thermostat de sécurité intervient plusieurs fois, demander l'intervention d'un technicien spécialisé.
- 6.3 En cas de remplacement de pièces détachées, demander que soient toujours utilisées des pièces de rechange originales.

Fig. 1

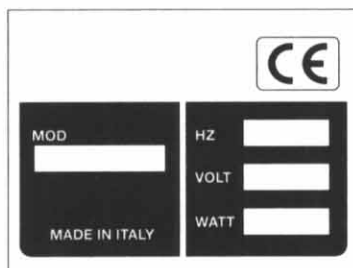


Fig. 2

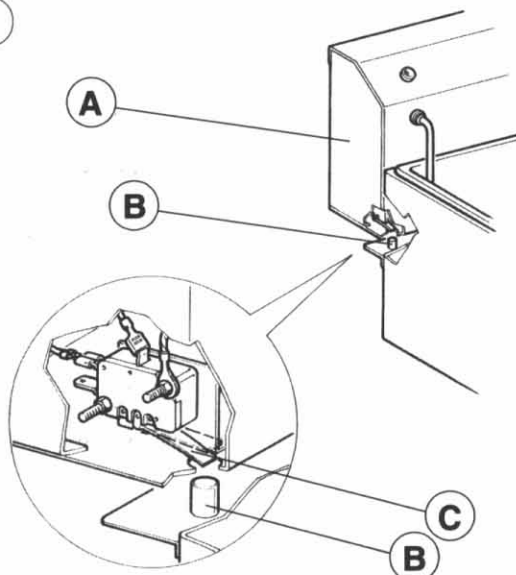


Fig. 4

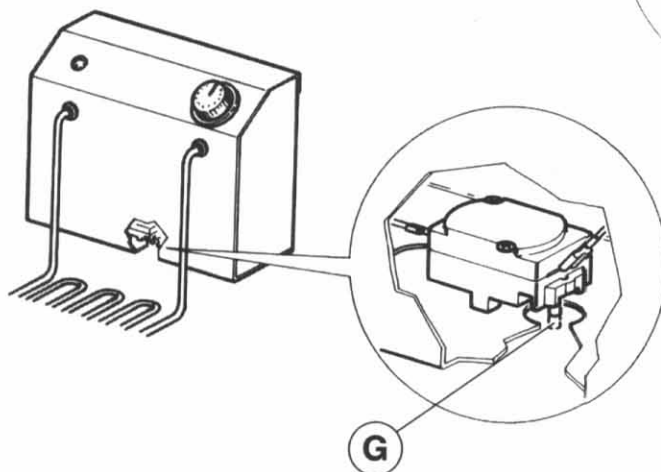
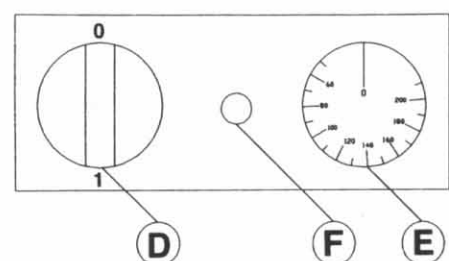


Fig. 3



D

ALLGEMEINE HINWEISE

Die in diesem Heft enthaltenen Hinweise sind aufmerksam zu lesen. Das Heft ist für ein späteres Nachschlagen seitens anderer Anwender aufzubewahren. Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz ist sicherzustellen, daß die auf dem technischen Schild (Abb. 1) angegebenen Daten mit dem Stromnetz übereinstimmen. Vor jeglichem Eingriff an dem Gerät ist der Netzstecker zu ziehen. Die Installation hat durch qualifiziertes Fachpersonal gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden Gesetze zu erfolgen. Das Gerät ist unter einer Absaugkappe aufzustellen, deren Merkmale mit den Normen UNI-CIG 7129 und 8723 übereinstimmen. Dieses Gerät darf nur für das Backen von Speisen in Öl verwendet werden.

Der Hersteller haftet nicht für:

- Eventuelle Schäden, die auf das Nichtbeachten der Installations- und Gebrauchsanweisung oder auf einen unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.
- Eventuelle Ungenauigkeiten in diesem Heft, die auf Übersetzungs- und/oder Druckfehlern beruhen. Der Hersteller behält sich das recht vor, für erforderlich gehaltene Abänderungen an dem Gerät vorzunehmen, ohne daß die grundlegenden Eigenschaften beeinträchtigt werden.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

1.1 Das technische Kennschild ist an der Geräterückseite angebracht (Abb. 1).

1.2 Struktur aus Edelstahl, abbaubar. Betriebsthermostat, Sicherheitsthermostat, Ein/Aus-Leuchtschalter, Kontrollleuchte, Ölablass mit herausziehbarem Becken oder mittels Ablasshahn.

1.3 Die Schutzfolie entfernen.

1.4 ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Es sind die nachstehenden Vorschriften zu befolgen:

- Übereinstimmung zwischen Netzspannung und der auf dem technischen Schild angegebenen Spannung.
- Anschluss an ein Äquipotentialsystem. Der Stromanschluss hat von kompetenten Fachmännern gemäß der CEI-NORMEN zu erfolgen. Das Stromkabel muß derart positioniert werden, daß es an keinem Punkt eine um über 50°C über der Raumtemperatur liegende Temperatur erreicht. Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, daß die für den Anschluss verwendete Steckdose oder Schalter auch bei installiertem Gerät leicht zugänglich sind. **DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG, WENN DIESE UNFALLVERHÜTUNGSVORSCHRIFTEN NICHT BEFOLGT WERDEN.**

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

2.1 Das Gerät ist für den gemeinschaftlichen Gebrauch bestimmt und darf

- nur von Personal bedient werden, das mit dem Betrieb des Gerätes vertraut ist.

2.2 Vor dem ersten Einschalten des Gerätes ist das Becken und der Korb sorgfältig zu reinigen, um Industriefettrückstände zu entfernen.

2.3 Den herausziehbaren Kopf (A Abb. 2) der Maschine korrekt positionieren. Der Stift (B Abb. 2) muß derart in den Kopf eingesetzt sein, daß er auf den innen angebrachten Betriebsmikroschalter drückt (C Abb. 2).

2.4 Öl in das Becken gießen, bis der durch die Bezugskerben am Becken angezeigte Stand erreicht ist.

2.5 Falls Fett verwendet wird, ist dieses zu schmelzen, bevor es in das Becken gegeben wird.

EINSCHALTEN

3.1 Den Stecker in die Steckdose stecken.

3.2 Den Schalter auf Position 1 stellen (D Abb. 3). Der Schalter leuchtet auf.

3.3 Den Thermostat (E Abb. 3) drehen, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist. Die Kontrollleuchte (F Abb. 3) schaltet sich ein und schaltet sich aus, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

3.4 Jetzt ist die Maschine einsatzbereit.

3.5 Das zu backende Produkt muß trocken sein, bevor es in das Öl gegeben wird.

3.6 Falls ein tiefgekuhltes Produkt zubereitet werden soll, ist der Korb nur zur Hälfte zu füllen und sehr langsam in das heiße Öl zu tauchen.

AUSSCHALTEN

4.1 Den Thermostat (E Abb. 3) auf "0" stellen.

4.2 Den Schalter (D Abb. 3) auf "0" stellen und kontrollieren, daß beide Kontrolleuchten ausgeschaltet sind.

4.3 **ACHTUNG:** Wenn der Netzstecker nicht gezogen wird, ist das Gerät weiterhin stromversorgt.

INSTANDHALTUNG

5.1 Nach dem backen sind auf dem Öl schwimmende Rückstände zu entfernen.

5.2 Nach mehreren Backvorgängen ist das kalte Öl zu filtrieren und das Becken ist mit heißem Wasser und Reinigungsmittel zu säubern. Auf die gleiche Weise sind auch die Heizwiderstände zu reinigen, wobei aufzupassen ist, daß die Thermostatkugel nicht beschädigt wird.

5.3 Der Kopf mit den Bedieneinrichtungen muß immer mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. **DEN KOPF AUF KEINEM FALL DIREKT MIT WASSER ODER EINEM WASSERSTRAHL ODER MIT KORRODIERENDEN STOFFEN REINIGEN.**

BETRIEBSSTORINGEN

6.1 Es ist zu kontrollieren, dat3:

- Die Stromversorgung nicht unterbrochen ist.
- Der Stift (B Abb. 2) wie unter Punkt 2.3 beschreiben korrekt in den Kopf eingesetzt wurde.
- Der Sicherheitsthermostaat (G Abb. 4) in der normalen Position ist (roter Stift nicht abgesenkt). Der Sicherheitsthermostaat greift ein, wenn die Öltemperatuur auf Grund von Betriebsstörungen des Betriebsthermostats (E Abb. 3) 230°C überschreitet.

6.2 Nach einem meermaligen Anspreken des Sicherheitsthermostats ist ein Fachmann zu rufen.

6.3 Defekte Teile sind durch Original-Ersatzteile zu ersetzen.

NL

ALGEMENE WMRSCHUWINGEN

Lees aandachtig de waarschuwingen uit deze handleiding. Bewaar deze handleiding zodat alle gebruikers van het toestel hem in de toekomst kunnen raadplegen. Controleer alvorens het toestel op het elektrische voedingsnet aan te sluiten of de gegevens vermeld op het typeplaatje (fig.1) overeenstemmen met die van het voedingsnet. Isoleer het toestel van het elektrische voedingsnet alvorens gelijk welke handeling met hem uit te voeren. Deze handeling moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en met de geldende normen door professioneel bekwaam personeel. Het toestel moet worden geplaatst onder een dampkap die voldoet aan de normen UNI-CIG 7129 en 8723. Het toestel is enkel bestemd voor frituren in olie geschikt voor voedingsdoeleinden.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor:

- eventuele schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van de instructies inzake de installatie en het gebruik, of door een verkeerd gebruik van de machine.
- mogelijk aanwezige onjuistheden vermeld in deze handleiding te wijten aan typ- of drukfouten.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan het product die hij nuttig acht, zonder de belangrijkste eigenschappen van het product te wijzigen.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

1.1 Het typeplaatje met identificerende en technische gegevens bevindt zich op de achterkant van het toestel (Fig. 1).

1.2 De structuur is demonteerbaar en vervaardigd in roestvrij staal. Werkthermostaat, veiligheidsthermostaat, verlichte schakelaar 0/1, controlelampje, temperatuursignaal, olieafvoer met uittrekbaar bakje of via kraantje.

1.3 Verwijder de beschermende film.

1.4 VEILIGHEIDSNORMEN INZAKE ELEKTRICITEIT

Respecteer de volgende fundamentele normen:

- de netspanning moet overeenstemmen met de spanning vermeld op het typeplaatje.
- een aansluiting op een aardverbinding die de normen respecteert moet zijn voorzien.
- een aansluiting op een equipotentiaalverbinding moet zijn voorzien.. De elektrische aansluiting mag enkel door bekwaam personeel worden uitgevoerd en in overeenstemming met de CEI normen. De voedingskabel moet zo geplaatst worden dat de temperatuur op geen enkele plaats hoger is dan 50°C. Controleer alvorens de elektrische aansluiting tot stand te brengen of de gebruikte stekker of schakelaar goed toegankelijk zijn na de installatie van het volledige toestel.

DE FABRIKANT WIJST ALLE VERANTWOORDELIJKHEID VAN ZICH AF INDIEN DEZE VEILIGHEIDSNORMEN NIET WORDEN GERESPECTEERD.

GEbruiksmnWijzingen

2.1 Het toestel is bedoeld om collectief te worden gebruikt, maar enkel door personeel dat hiervoor werd opgeleid.

2.2 Alvorens het toestel voor de eerste keer te gebruiken, moet u het bad en de koR zorgvuldig reinigen om de industriële vetten te verwijderen.

2.3 Plaats de uittrekbare kop (A fig. 2) van het toestel op de juiste manier. De pen (B fig.2) moet correct in de kop zijn ingevoegd zodat hij op de microschakelaar die gelegen is op de binnenzijde (C fig.2) drukt.

2.4 Vul het frituurbad met olie tot aan de referentiestreepjes gelegen op de zijkant van het bad.

2.5 Indien u vet gebruikt, moet deze eerst worden gesmolten alvorens het in het bad te gieten.

MNSCHAKELen

3.1 Plaats de stekker in het stopcontact.

3.2 Druk op de schakelaar, positie 1 (D fig.3). Indien alles correct werd uitgevoerd zal de schakelaar oplichten.

3.3 Draai de thermostaat (E fig.3) tot op de gewenste temperatuur. Het controlelampje (F fig. 3) zal aanspringen en terug uitgaan wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

3.4 Het toestel is nu gebruiksklaar.

3.5 Het te frituren product moet goed worden afgedroogd alvorens het in het frituurbad onder te dompelen.

3.6 Bij het frituren van ingevroren producten mag het korfje enkel voor 50% van zijn volume gevuld worden en moet het langzaam in het frituurbad worden ondergedompeld.

UITSCHAKELen

4.1 Plaats de thermostaat (E fig.3) op stand "0".

4.2 Plaats de schakelaar (D fig.3) op stand uo.. en controleer of de twee controlelampjes zijn uitgedoofd.

4.3 LET OP: het toestel blijft h-e dan ook onder spanning staan voor zolang de stekker in het stopcontact blijft.

ONDERHOUD

- 5.1 Verwijder na het bakken de voedingsresten die in de olie drijven.
- 5.2 Filtreer een detergens. Maak ook de weerstand op dezelfde wijze schoon. Wees heel voorzichtig met de capillaire de koude olie na een zeker aantal bakbeurten en reinig het frituurbad met warm water en buis van de thermostaat.
- 5.3 De instrumentenkop moet met een vochtig doek worden schoongemaakt. **GEBRUIK GEEN VRIJ STROMEND WATER OF EEN WATERSPUIT OF CORROSIEVE PRODUCTEN.**
- 5.4 **BELANGRIJK:** isoleer het toestel van het elektrische voedingsnet alvorens gelijk welk soort van reinigingswerkzaamheden uit te voeren en wacht tot de olie en de weerstanden zijn afgekoeld.

ONREGELMATIGHEDEN VAN DE WERKING

- 6.1 Controleer de volgende voorwaarden:
 - levert het voedingsnet stroom.
 - is de pen (B fig.2) goed in de kop ingevoegd zoals staat uitgelegd in punt 2.3.
 - staat de veiligheidsthermostaat (G fig. 4) op de normale stand (rode pen niet omlaag). De veiligheidsthermostaat treedt in werking wanneer de temperatuur van de olie stijgt boven de waarde van 230° ten gevolge van een gebrekkige werking van de werkthermostaat (E fig.3).
- 6.2 Indien de veiligheidsthermostaat meerdere malen in werking treedt, contacteer dan een gespecialiseerd technicus.
- 6.3 Vraag bij onderhoudsbeurten steeds originele vervangstukken.

E

ADVERTENCIAS GENERALES

Lea atentamente las advertencias de este manual. Conserve este manual para futuras consultas. Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos indicados en la placa de características (Fig. 1) correspondan a aquellos de la red eléctrica. Antes de efectuar alguna operación, aisle el aparato de la red eléctrica. La instalación tiene que ser efectuada por personal calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas vigentes.

El aparato se tiene que instalar sólo debajo de una campana de aspiración que respete las características indicadas en las normas UNI-CIG 7129 y 8723. Este aparato se tiene que destinar sólo para freír alimentos en aceite. El Fabricante no se asume ninguna responsabilidad en caso de:

- posibles daños causados por la inobservancia de las instrucciones para la instalación y uso, o por el uso impropio del aparato;
- posibles imprecisiones en este manual causados por errores de transcripción o impresión.

El Fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones al producto que considere útiles, sin por ello modificar las características

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

- 1.1 La placa de características está instalada en la parte trasera del aparato (Fig. 1).
- 1.2 Estructura de acero inoxidable y desmontable. Termostato de funcionamiento, termostato de seguridad, interruptor 0/1 luminoso, indicador luminoso, señal de temperatura, descarga del aceite con recipiente extraíble o por medio de grifo.
- 1.3 Quite la película de protección.
- 1.4 **NORMAS DE SEGURIDAD ELÉCTRICA**

Respete estas normas fundamentales:

- la tensión de red y la tensión especificada en la placa de características deben coincidir;
- conexión a una toma de puesta a tierra según la norma;
- conexión a un sistema equipotencial.

La conexión eléctrica tiene que ser realizada por personal competente y respetando las NORMAS CEI. El cable de alimentación tiene que estar colocado de manera que en ningún punto alcance una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente. Antes de efectuar la conexión, asegúrese de que la toma o el interruptor usados en la conexión puedan ser alcanzados fácilmente con el aparato instalado. **EL FABRICANTE NO SE ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD SI NO SE RESPETAN ESTAS NORMAS DE SEGURIDAD.**

INSTRUCCIONES PARA EL USO

- 2.1 El aparato está destinado a uso colectivo y debe ser utilizado por personal preparado para tal fin.
- 2.2 Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, elimine las grasas industriales del recipiente y del cesto.
- 2.3 Coloque correctamente la cabeza extraíble (A fig. 2) de la máquina. El perno (B fig. 2) tiene que estar bien introducido en la cabeza de manera que presione el microinterruptor de funcionamiento colocado en su interior (C fig. 2).
- 2.4 Vierta el aceite en el recipiente hasta el nivel indicado por las marcas de referencia impresas al costado del recipiente.
- 2.5 Si usa grasa, hay que licuarla antes de verterla en el recipiente.

ENCENDIDO

3.1 Conecte el enchufe en el tomacorrientes.

3.2 Pulse el interruptor hacia la posición 1 (D fig. 3); si todo está bien, el interruptor se enciende;

3.3 Gire el termostato (E fig. 3) hasta alcanzar los grados deseados. Se encenderá el indicador luminoso (F fig. 3) y se apagará al alcanzar la temperatura fijada.

3.4 Entonces, la máquina está lista para ser utilizada.

3.5 El producto que se ha de freír tiene que estar seco antes ser introducido en el aceite.

3.6 Si usa un producto congelado, llene el cesto sólo hasta la mitad y sumérjalo muy lentamente en el aceite.

APAGADO

4.1 Coloque el termostato (E fig. 3) en la posición "0".

4.2 Pulse el interruptor (D fig. 3) hacia la posición "0" y controle que los dos indicadores luminosos se apaguen.

4.3 ATENCION: si se deja el aparato enchufado queda bajo tensión.

MANTENIMIENTO

5.1 Después de la cocción, quite los residuos que floten en el aceite.

5.2 Después de un cierto número de cocciones, filtre el aceite frío y lave el recipiente con agua caliente y detergente. Limpie también las resistencias teniendo cuidado con las bolas capilares del termostato.

5.3 Limpie la cabeza con los mandos con un paño húmedo.

NO USE AGUA CORRIENTE ni CHORROS DE AGUA A PRESION o SUBSTANCIAS CORROSIVAS.

5.4 IMPORTANTE: antes de efectuar cualquier trabajo de limpieza, desconecte el aparato de la red eléctrica y espere que el aceite y las resistencias estén frías.

IRREGULARIDADES DE FUNCIONAMIENTO

6.1 Compruebe las siguientes condiciones:

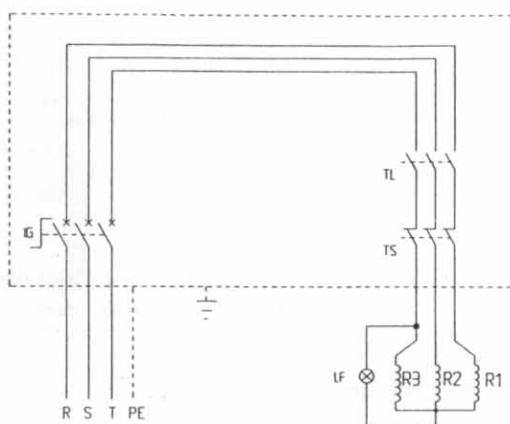
- que haya tensión de línea
- que el perno (B fig. 2) esté bien introducido en la cabeza, como explicado en el punto 2.3.
- que el termostato de seguridad (G fig. 4) se encuentre en posición normal (perno rojo no bajado).

El termostato de seguridad se acciona cuando la temperatura del aceite supera 230° a causa de un funcionamiento incorrecto del termostato de funcionamiento (E fig. 3).

6.2 Si el termostato de seguridad se acciona varias veces, contacte a un técnico especializado.

6.3 En el caso de mantenimiento, siempre exija recambios originales.

Modelli Trifase
Three Phase



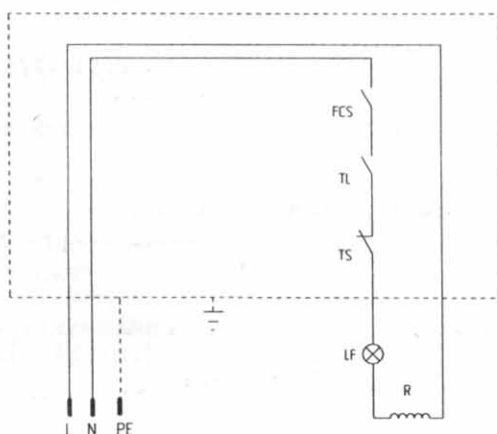
TL= Termostato di lavoro
TL= Working Thermostat

TS= Termostato di sicurezza
TS= Safety Thermostat

LF= Lampada Spia
LF= Heating Light

R ; R1 = R2 = R3 = RESISTENZE
R ; R1 = R2 = R3 = Heating Coils

Modelli Monofase
Single Phase



IG= Interruttore generale d'accensione
IG= Luminous switch

FCS= Finecorsa di sicurezza
(solo su modelli monofase)
FCS = Microswitch

Leia com atenção as advertências contidas no presente manual. Guarde o presente manual para ulterior consulta dos vários operadores. Antes de ligar a aparelhagem, certifique-se de que os dados indicados na ficha técnica (Fig.1), correspondem aos da rede de distribuição eléctrica. Antes de efectuar qualquer operação, isole a aparelhagem da rede de distribuição eléctrica. A instalação deve ser efectuada por pessoal técnico qualificado segundo as instruções do fabricante e as normas em vigor. A aparelhagem deve ser instalada debaixo de um extractor que esteja em conformidade com as normas UNI-CIG 7120 e 8723. A presente aparelhagem é destinada somente para fritura de alimentos. O Fabricante declina quaisquer responsabilidades por:

- eventuais danos provocados pela inobservância das instruções para a instalação e uso ou pela incorreta utilização do aparelho;
 - possíveis inexactidões contidas no presente manual, imputáveis a erros de transcrição ou impressão.
- O Fabricante reserva-se o direito de efectuar modificações que considerar oportunas sem alterar as características essenciais.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

1.1 A ficha de identificação e técnica está situada atrás da aparelhagem (Fig.1).

1.2 Estrutura em aço inox e desmontável. Termóstato de trabalho, termóstato de segurança, interruptor 0/1 luminoso, lâmpada avisadora, controle de temperatura, descarga óleo com vasilha amovível ou com torneira.

1.3 Retirar a película de protecção.

1.4 NORMAS DE SEGURANÇA ELÉCTRICA

Respeite estas normas fundamentais:

- correspondência entre a tensão de rede e aquela indicada na ficha técnica;
- ligação a uma tomada de terra em conformidade com a NORMA;
- ligação a um sistema equipotencial;

A ligação eléctrica deve ser feita somente por pessoal competente e conforme as NORMAS CEI. O cabo de alimentação deve ser posicionado de maneira que em momento algum atinja uma temperatura superior de 50° à temperatura actual. Antes de efectuar a ligação, certifique-se de que a tomada ou o interruptor usados na ligação são facilmente alcançáveis com a aparelhagem instalada.

O FABRICANTE DECLINA QUAISQUER RESPONSABILIDADES SE ESTAS NORMAS CONTRA ACIDENTES NÃO FOREM RESPEITADAS.

INSTRUÇÕES PARA O USO

2.1 O aparelho é destinado a uso coletivo e deve ser utilizado por pessoal instruído e treinado para tal.

2.2 Antes de pôr em funcionamento a aparelhagem pela primeira vez, limpe bem a cuba e o cesto removendo as gorduras industriais;

2.3 Posicione correctamente a cabeça amovível (A fig.2) da máquina. O perno (B fig.2) deve ser bem inserido na cabeça de maneira a pressionar o micro de funcionamento situado no seu interior (C fig.2).

2.4 Deite o óleo na cuba até atingir o nível indicado pelos pontos de referencia situados ao lado da cuba.

2.5 Se utilizar gordura, é necessário derrete-la antes de deitá-la na cuba.

PARA LIGAR:

3.1 Introduza a ficha na tomada de corrente;

3.2 Pressione o interruptor na posição 1 (D fig.3); se tudo estiver correcto, o interruptor ficará luminoso;

3.3 Gire o termóstato (E fig.3) até atingir a temperatura desejada. A lâmpada avisadora acende (F fig.3) e só apaga quando for atingida a temperatura estabelecida;

3.4 Agora a máquina está pronta para ser utilizada;

3.5 Enxugue bem o produto antes de fritá-lo;

3.6 Se usar produto congelado, encha o cesto somente de 50% do seu volume e introduza-o muito devagar no óleo.

PARA DESLIGAR:

4.1 Coloque o termóstato (E fig.3) na posição "0";

4.2 Pressione o interruptor (D fig.3) na posição "0" e verifique se as duas lâmpadas avisadoras estão apagadas;

4.3 ATENÇÃO: se não retirar a ficha da tomada, o aparelho permanecerá sempre sob tensão.

MANUTENÇÃO:

5.1 Após terminar de fritar, retire os resíduos que ficaram no óleo;

5.2 Após um determinado número de frituras, filtre o óleo frio e lave a cuba com água quente e detergente. Da mesma maneira, limpe as resistências tomando cuidado com o capilar do termóstato.

5.3 Limpe a cabeça e os comandos com um pano úmido. NÃO USE AGUA LIVRE OU DE PRESSÃO OU SUBSTÂNCIAS CORROSIVAS;

5.4 IMPORTANTE: antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da rede eléctrica e espere que o óleo e as resistências esfriem.

IRREGULARIDADES DE FUNCIONAMENTO

6.1 Verifique se:

- há tensão na rede;
- perno (B fig.2) está bem inserido na cabeça como indicado no ponto 2.3;
- termóstato de segurança (G. fig.4) está na posição normal (perno vermelho não abaixado). O termóstato de segurança intervém quando a temperatura do óleo supera 230°, devido ao não funcionamento do termóstato de trabalho (E fig.3).

6.2 Se o termóstato de segurança intervém várias vezes, chame um técnico especializado.

6.3 Em caso de manutenção, use sempre peças de reposição genuínas.

GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1.1 Το πινακίδιο αναγνώρισης και τεχνικής, έχει εγκατασταθεί στο πίσω μέρος της συσκευής (Εικ.1)

1.2 Σκελετός από ανοξείδωτο ατσάλι που αποσυναρμολογείται. Θερμοστάτης εργασίας, θερμοστάτης ασφαλείας, φωτεινός διακόπτης 0/1, προειδοποιητική λυχνία, σήμα θερμοκρασίας, άδειασμα λαδιού με αποσπώμενη λεκάνη ή μέσω βρύσης.

1.3 Βγάzte την προστατευτική μεμβράνη.

1.4 ΠΡΟΤΥΠΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε αυτά τα βασικά πρότυπα:

- αντιστοιχία μεταξύ της τάσης του δικτύου κι αυτής που προσδιορίζεται στο τεχνικό πινακίδιο
- σύνδεση σε μια πρίζα με γείωση ΣΤΑΝΤΑΡ
- σύνδεση σε ένα ισοδυναμικό σύστημα

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να υλοποιείται μόνον από αρμόδιο προσωπικό και τηρώντας τα ΠΡΟΤΥΠΑ CEI.

Το καλώδιο τροφοδότησης πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μη φτάνει κανένα σημείο του σε μία θερμοκρασία μεγαλύτερη των 50°C από αυτή του περιβάλλοντος.

Πριν την πραγματοποίηση της σύνδεσης, βεβαιωθείτε ότι η πρίζα κι ο διακόπτης που χρησιμοποιούνται στη σύνδεση είναι εύκολα προσιτοί με εγκατεστημένη τη συσκευή.

Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΑΡΝΕΙΤΑΙ ΚΑΘΕ ΕΥΘΥΝΗ ΕΑΝ ΑΥΤΑ ΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ ΔΕΝ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Διαβάστε προσεχτικά τις προειδοποιήσεις που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο.

Διατηρήστε αυτό το εγχειρίδιο για κάθε περαιτέρω ανάγνωση των διάφορων χειριστών.

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τα δεδομένα που αναγράφονται στο τεχνικό πινακίδιο (Εικ.1), ανταποκρίνονται σε αυτά του δικτύου ηλεκτρικής παροχής.

Πριν να πραγματοποιήσετε οποιοδήποτε χειρισμό, μονώνετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής παροχής.

Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί από επαγγελματικά ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τα ισχύοντα πρότυπα.

Η συσκευή πρέπει να τακτοποιηθεί κάτω από έναν απορροφητήρα ο οποίος πρέπει να έχει χαρακτηριστικά σύμφωνα με τα πρότυπα UNI-CIG 7129 και 8723.

Αυτή η συσκευή πρέπει να προορίζεται μόνο για το τηγάνισμα με λάδι, των φαγητών.

Ο Κατασκευαστής αρνείται κάθε ευθύνη για:

- ενδεχόμενες βλάβες προερχόμενες από τη μη τήρηση των οδηγιών εγκατάστασης και χρήσης, ή από τη μη σύμφωνη χρήση της συσκευής
- πιθανές ανακρίβειες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο οφειλόμενες σε λάθη αντιγραφής ή εκτύπωσης.

Ο Κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να επιφέρει στο προϊόν αυτές τις τροποποιήσεις που θεωρεί χρήσιμες χωρίς να τροποποιήσει τα ουσιαστικά χαρακτηριστικά του.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

2.1 Η συσκευή προορίζεται για συλλογική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται από προσωπικό εκπαιδευμένο για τέτοια χρήση.

- 2.2 Πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε επιμελώς τη λεκάνη και το δίκτυ από τα εργοστασιακά λίπη
- 2.3 Τοποθετήστε σωστά την αποσπώμενη κεφαλή (Α εικ.2) του μηχανήματος. Ο πείρος (Β εικ.2) πρέπει να μπει καλά στην κεφαλή έτσι ώστε να πιέζεται το micro λειτουργίας που βρίσκεται στο εσωτερικό της (C εικ.2).
- 2.4 Ρίχνετε το λάδι στη λεκάνη μέχρι να φτάσει στη στάθμη που υποδεικνύεται από τις εγκοπές αναφοράς, χαραγμένες στο πλευρό της ίδιας της λεκάνης.
- 2.5 Εάν χρησιμοποιείται λίπος, είναι απαραίτητο να το υγροποιήσετε πριν να το ρίξετε στη λεκάνη.

ANAMA

- 3.1 Βάζετε το φως στην πρίζα του ρεύματος
- 3.2 Πατάτε το διακόπτη στη θέση 1 (I) (εικ.3), εάν όλα είναι σωστά θα φωτιστεί.
- 3.3 Στρέφετε το θερμοστάτη (Ε εικ.3) μέχρι να φτάσει στους επιθυμητούς βαθμούς. Θα ανάψει η λυχνία ("I" εικ.3) και θα σβήσει με την επίτευξη της καθορισμένης θερμοκρασίας.
- 3.4 Σ' αυτό το σημείο το μηχάνημα είναι έτοιμο να χρησιμοποιηθεί
- 3.5 Το προϊόν για τηγάνισμα πρέπει να είναι καλά στεγνό πριν να μπει στο λάδι.
- 3.6 Εάν χρησιμοποιείται ένα καταψυγμένο προϊόν, γεμίζετε το δίκτυ μόνον κατά το 50% της χωρητικότητάς του και το βυθίζετε πολύ αργά στο λάδι.

ΣΒΗΣΙΜΟ

- 4.1 Φέρνετε το θερμοστάτη (Ε εικ.3) στη θέση "Ο"
- 4.2 Πατάτε το διακόπτη (D εικ.3) στη θέση "Ο" κι ελέγχετε εάν οι δύο λυχνίες είναι σβηστές.
- 4.3 ΠΡΟΣΟΧΗ: εάν το φως παραμένει στην πρίζα η συσκευή συνεχίζει να βρίσκεται υπό τάση.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 5.1 Μετά το μαγείρεμα αφαιρείτε τα υπολείμματα που επιπλέουν στο λάδι.
- 5.2 Μετά από ένα δεδομένο αριθμό τηγανισμάτων, φιλτράρετε το κρύο λάδι και πλένετε τη λεκάνη με ζεστό νερό κι απορρυπαντικό. Με τον ίδιο τρόπο καθαρίζετε τις αντιστάσεις προσέχοντας την τριχοειδή του θερμοστάτη.
- 5.3 Η κεφαλή με τις εντολές πρέπει να καθαριστεί χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΡΕΧΟΥΜΕΝΟ ή ΜΕ ΠΙΕΣΗ ΝΕΡΟ ή ΔΙΑΒΡΩΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ.
- 5.4 ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: πριν την πραγματοποίηση οποιασδήποτε ενέργειας καθαρισμού αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και περιμένετε έως ότου κρυώσουν το λάδι κι οι αντιστάσεις.

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- 6.1 Ελέγχετε τις εξής συνθήκες:
 - εάν υπάρχει τάση στο δίκτυο
 - εάν ο πείρος (Β εικ.2) έχει μπει καλά στην κεφαλή όπως εξηγήθηκε στο σημείο 2.3
 - εάν ο θερμοστάτης ασφαλείας (G εικ.4) είναι στην κανονική θέση (κόκκινος πείρος όχι κατεβασμένος). Ο θερμοστάτης ασφαλείας επεμβαίνει όταν η θερμοκρασία του λαδιού ξεπερνά τους 230° λόγω της ελλιπούς λειτουργίας του θερμοστάτη εργασίας (Ε εικ.3).
- 6.2 Εάν ο θερμοστάτης ασφαλείας επεμβαίνει πολλές φορές, ζητήστε την επέμβαση ενός ειδικευμένου τεχνικού.
- 6.3 Σε περίπτωση συντήρησης ζητάτε πάντα τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

Læs grundigt de instruktioner som dette hæfte indeholder. Gem dette hæfte til enhver yderligere konsultation for de forskellige operatører. Før apparatet tilsluttes skal man sikre sig, at de data som er anført på den tekniske navneplade (Fig.1), er i overensstemmelse med el-nettets. Før der udføres en hvilken som helst operation, skal apparatet isoleres fra el-tilførslen. Installationen skal udføres af kvalificeret personale følgende konstruktørens instruktioner og de gældende normer. Apparatet skal placeres under en emhætte, som skal have karakteristika som stemmer overens med normerne UNI-CIG 7129 og 8723. Dette apparat må kun benyttes til friturestegning af fødevarer i olie. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for:

- Eventuelle skader som følge af at brugs- og vedligeholdelsesinstruktionerne ikke er blevet fulgt, eller brug som ikke er i overensstemmelse med hvad apparatet er beregnet til;
- Mulige unøjagtigheder indeholdt i dette hæfte som skyldes afskrivelser- eller trykfejl.

Producenten forbeholder sig retten til at påføre produktet de ændringer som skønnes hensigtsmæssige, uden at ændre de essentielle karakteristika.

Installerings instruktioner

- 1.1 Den identificerende og tekniske navneplade, er monteret på bagsiden af apparatet (Fig.1).
- 1.2 Strukturen i rustfri stål er afmonter bar. Arbejdstermostat, sikkerhedstermostat, 0/1 lysende afbryderknop, lysende signallampe, temperatur signal, udtømning af olie v.h.a optageligt kar eller hane.
- 1.3 Tag beskyttelsesfilmen væk.

1.4 ELEKTRISKE SIKKERHEDSNORMER

Overhold disse fundamentale normer:

- Overensstemmelse mellem netspænding og den specificeret på den tekniske navneplade;
- Tilslutning til en stikkontakt med jordforbindelse i norm;
- Tilslutning til et ækvipotentielt system;

Den elektriske tilslutning må kun udføres af kompetent personale i overensstemmelse med CEI normerne. Strømledningen skal være positioneret således, at den på intet punkt når en temperatur som med mere end 50°C overstiger omgivelsernes temperatur. Før tilslutning foretages, skal man sikre sig at stikkontakten eller afbryderen brugt til tilslutningen nemt kan nås når apparatet er installeret.

KONSTRUKTØREN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR HVIS DISSE SIKKERHEDSNORMER IKKE BLIVER OVERHOLDT.

Brugsinstruktioner

- 2.1 Apparatet er beregnet til kollektivt brug og skal bruges af personale oplært til brugen
- 2.2 Før apparatet tændes for første gang, rengøres karret og kurven grundigt for at fjerne industri-smøreolie
- 2.3 Positioner maskinens udtrækkelige hoveddel korrekt (A fig.2). Stiften (B fig.2) skal være godt indsat i hoveddelen, således at den trykker på mikroafbryderen som sidder indeni den (C fig.2).
- 2.4 Hæld olie i karret indtil niveauet indikeret med reference-streger på siden af samme kar nås
- 2.5 Hvis der bruges fedt, er det nødvendigt først at smelte det, inden at det hældes i karret.

Tænding

- 3.1 Indsæt stikket i stikkontakten
- 3.2 Tryk kontakten i positionen 1 (D fig.3), hvis alt er korrekt vil kontakten lyse.
- 3.3 Drej termostaten (E fig.3) indtil de ønskede grader nås. Signallampen tænder (F fig.3) og slukker igen, når den fastsatte temperatur er nået.
- 3.4 Maskinen er nu parat til brug.
- 3.5 Produktet som skal frituresteges skal altid være godt tørret før at det kommes i olien.
- 3.6 Hvis man bruger et frosset produkt, fyld da kun kurven til 50% af dens kapacitet og sænk den meget langsomt ned i olien.

Slukning

- 4.1 Bring termostaten (E fig.3) i positionen "0"
- 4.2 Tryk afbryderkontakten (D fig.3) i positionen "O" og kontroller at de to signallamper er slukket.
- 4.3 BEMÆRK: Hvis stikket fortsat er isat, er der stadig spænding tilsluttet apparatet

Vedligeholdelse

- 5.1 Efter stegningen fjernes de tilbageblevne stykker som flyder i olien.
 - 5.2 Efter et vist antal stegninger filtreres den kolde olie og karret vaskes med varmt vand og opvaskemiddel. På samme måde rengøres varmelegemerne mens der passes på termostatens følere
 - 5.3 Hoveddelen med kontrolknapperne skal rengøres ved brug af en fugtig klud.
- BRUG IKKE RINDENDE VAND ELLER VAND UNDER TRYK ELLER ÆTSENDE MIDLER
- 5.4 VIGTIGT: før der udføres en hvilken som helst rengøringsoperation, tages apparatet fra el-nettet og der ventes til olien og varmelegemerne er kolde.

Funktionsproblemer

- 6.1 Kontroller følgende:

- At der er strøm på nettet
- At stiften (B fig.2) er godt indført i hoveddelen som forklaret i punkt 2.3
- At sikkerhedstermostaten (G fig.4) er i normal position (rød stift er ikke nedsænket). Sikkerhedstermostaten slår til når oliens temperatur overstiger de 230°C hvilket medføre, at arbejdsstermostaten ikke kan fungere (E fig.3)

- 6.2 Hvis sikkerhedstermostaten slår til flere gange, skal en specialiseret tekniker tilkaldes.

- 6.3 I tilfælde af vedligeholdelse brug altid originale reservedele.

Общие предупреждения

Внимательно прочитать предупреждения, содержащиеся в настоящих инструкциях. Сохранить данные инструкции для будущих консультаций операторов. Перед соединением оборудования необходимо проверить, что данные, указанные на технической табличке (Рис. 1) соответствуют данным электрической распределительной сети. Перед выполнением любых операций изолировать оборудование от электрической распределительной сети.

Установку необходимо производить с привлечением профессионального квалифицированного персонала, в соответствии с инструкциями производителя и действующими нормативами. Оборудование устанавливается под вытяжным колпаком, имеющим характеристики, соответствующие стандарту UNI-CIG 7129 и 8723. Это оборудование предназначается только для жарки в масле пищевых продуктов. Производитель снимает с себя любую ответственность за:

- ущерб, происходящий вследствие несоблюдения инструкций по установке и использованию, или из-за неправильного использования оборудования.
- возможные неточности, содержащиеся в настоящих инструкциях, возникшие из-за ошибок при переписывании или печати.

Производитель оставляет за собой право вносить в изделие модификации, которые он сочтет нужными, не изменяя при этом основные характеристики.

Инструкции по установке

- 1.1 Идентификационная и техническая табличка установлена на задней части оборудования (Рис. 1);
- 1.2 Структура изготовлена из нержавеющей стали и может разбираться на части. Рабочий термостат, предохранительный термостат, светящийся выключатель 0/1, индикаторная лампа, сигнал температуры, слив масла с выдвижным лотком или при помощи крана;
- 1.3 Снять защитную пленку;

1.4 ПРАВИЛА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдать перечисленные далее основополагающие правила:

- Соответствие напряжения сети и напряжения, указанного в технической табличке;
- Соединение с розеткой заземления, соответствующей стандарту;
- Соединение с эквипотенциальной системой;

Электрическое соединение должно выполняться только компетентным персоналом, выполняющим нормы CEI. Кабель питания должен располагаться так, чтобы ни в какой точке он не нагревался до температуры, превышающей 50 °C, выше окружающей среды. Перед выполнением подключения, необходимо убедиться, что доступ к розетке или выключателю, используемым при соединении, не затруднен, когда оборудование установлено на место.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ЛЮБУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ УКАЗАННЫХ ПРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.

Инструкции по работе

- 2.1 Оборудование предназначено для коллективного пользования, оно должно использоваться персоналом, обученным работе;
- 2.2 Перед включением в работу оборудования в первый раз, тщательно очистить бак и корзину от промышленной смазки;
- 2.3 Правильно установить выдвижную головку (А рис. 2) машины. Штырь (В рис. 2) должен быть хорошо вставлен в головку так, чтобы нажимать на микровыключатель работы, находящийся у нее внутри (С рис. 2);
- 2.4 Налить масло в бак до достижения уровня, указанного отметками, проштампованными на стенке самого бака;
- 2.5 Если используется жир, перед помещением в бак его следует предварительно растопить.

Включение

- 3.1 Вставить вилку в розетку электротока;
- 3.2 Нажать на выключатель в положении 1 (D рис. 3): если все правильно, он загорится;
- 3.3 Повернуть термостат (E рис. 3) до достижения требуемой температуры. Загорится индикаторная лампа (F рис. 3), которая затем погаснет при достижении требуемой температуры;
- 3.4 Теперь оборудование готово к использованию;
- 3.5 Продукты, которые вы собираетесь жарить, должны быть хорошо просушенными перед тем, как погружать их в масло;
- 3.6 Если используются замороженные продукты, наполнить корзину только на 50 % ее объема и погружать продукты в масло очень медленно.

Выключение

- 4.1 Повернуть термостат (E рис. 3) в положение «0»;
- 4.2 Нажать на выключатель (D рис. 3), установив его в положение «0» и проверив, что две индикаторных лампы выключены;
- 4.3 **ВНИМАНИЕ:** если вилка остается в розетке, оборудование находится под напряжением.

Техобслуживание

- 5.1 После приготовления удалить плавающие хлопья масла;
- 5.2 После определенного числа жарок необходимо отфильтровать холодное масло и промыть бак горячей водой и моющим средством. Также очистить сопротивления, соблюдая осторожность при работе с капилляром термостата;
- 5.3 Головку с органами управления следует очистить, используя влажную тряпку.
НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРОТОЧНУЮ ВОДУ ИЛИ ВОДУ ПОД ДАВЛЕНИЕМ, А ТАКЖЕ НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ КОРРОЗИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА.
- 5.4 **ВАЖНО:** перед проведением любых операций по очистке, необходимо отключить оборудование от электросети и подождать, пока масло и сопротивления остынут.

Неисправности в работе

6.1. Проверить следующие условия:

- Имеется напряжение сети;
- Штырь (В рис. 2) хорошо вставлен в головку, как объяснено в пункте 2.3;
- Предохранительный термостат (G рис. 4) находится в нормальном положении (красный штырь не опущен). Предохранительный термостат срабатывает, когда температура масла превышает 230 °С, из-за плохой работы рабочего термостата (E рис. 3).

6.2 Если предохранительный термостат срабатывает несколько раз, следует обратиться за помощью квалифицированного техника;

6.3 При проведении техобслуживания всегда требовать использования оригинальных запчастей.

MOD	VASCA mm	Lt.	DIMENSIONI CESTELLO mm.
4	158x300x178H	3/4	140x243x100H
44	158x300x178H + 158x300x178H	3/4 + 3/4	140x243x100H + 140x243x100H
4S	240x300x110H	3\4	220x243x50H
8M	240x300x170H	5/6	220x243x100H
88M	240x300x170H + 240x300x170H	5/6 + 5/6	220x243x100H + 220x243x100H
48	240x300x170H + 158x300x178H	3/4 + 5/6	220x243x100H + 140x243x100H
8T	240x300x170H	5/6	220x243x100H
88T	240x300x170H + 240x300x170H	5/6 + 5/6	220x243x100H + 220x243x100H
9V	235x330x200H	8	220x243x100H
9VT	235x330x200H	8	220x243x100H
99V	235x330x200H + 235x330x200H	8+8	220x243x100H + 220x243x100H
99VT	235x330x200H + 235x330x200H	8+8	220x243x100H + 220x243x100H
10	300x300x200H	10/12	300x225x100H

MOD	DIMENSIONI mm	POTENZA kW	TENSIONE V - Hz	PESO Kg
4	190x430x330H	2	230/1 - 50/60	6
44	380x430x330H	2 + 2	230/1 - 50/60	15.5
4S	260x385x230H	2.5	230/1 - 50/60	7
8M	275x430x330H	3.25	230/1 - 50/60	8
88M	550x430x330H	3.25 + 3.25	230/1 - 50/60	15.5
48	440x410x330H	2 + 3.25	230/1 - 50/60	12,5
8T	275x430x330H	3.75	380/400-3 - 50/60	8
88T	550x430x330H	3.75 + 3.75	380/400-3-50/60	15.5
9V	275x490x330H	3.25	230/1 - 50/60	8
9VT	275x490x330H	3.75	380/400-3 - 50/60	8
99V	550x490x330H	3.25 + 3.25	230/1 - 50/60	15.5
99VT	550x490x330H	3.75 + 3.75	380/400-30-050/60	15.5
10	365x430x330H	6.0	380/400-3 - 50/0	9.5