



INSTRUCTION MANUAL FOR INSTALLATION AND USE  
MANUEL D'INSTRUCTION POUR L'INSTALLATION ET L'USAGE

ELECTRIC FRYERS

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

172-20501

CE

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

### APPLIANCE DESCRIPTION

Sturdy stainless steel structure. Stainless steel cooking tank, oil temperature regulated by a sensitive operating thermostat.

### SAFETY DEVICES

The unit is equipped with a safety thermostat that activates, deactivating the heating elements, in the event that temperature gets too hot due to an error with the fryer (for example, the unit is ignited without filling the tank with oil). To restore the operation, use the disconnecting switch to disconnect the power, let the unit cool down and activate the button ( G Fig.4 ).

### INSTALLATION

Before beginning the installation, remove the packaging. A few parts are protected with an adhesive film, which should be removed carefully.

Remove any glue residual with the proper substances, never use abrasive substances.

#### Location

The appliance should be installed in a well ventilated room and, if possible, under a range hood. A minimum distance of 150 mm around the sides and back should be maintained.

Before connecting, read the technical plate ( Fig. 1 ) of the unit to check if the unit is fitted for the available electrical power.

#### Room ventilation

The room where the appliance is installed must be fitted with air intakes to guarantee the correct operation of the unit and air exchange. The air intakes must be of adequate dimensions, be protected by grids and positioned free of any obstruction.

#### Caution - Warning

Do not install the appliance near any other units that can reach high temperatures: the electrical components might be damaged.

#### Law provisions, technical rules and directives

The manufacturer declares that the appliances comply with the EEC directives and they have to be installed according to the regulations in force. Before installing the unit, take note of the following provisions:

- CEI provisions in force
- building regulations and local fire prevention measures
- accident prevention regulations in force
- local Electric Energy Board regulations



**The units are in conformity with the European directives:**

2014/35/UE

2014/30/UE

2011/65/UE

2012/19/UE

EN 60335-1

EN 60335-2-37

### **Unit features**

The serial number plate is positioned on the back side of the unit and contains all the connection data. ( Fig. 1 )

## **INSTALLATION**

Assembly, installation and maintenance must only be carried out by companies authorized by local authorities where the equipment is installed.

The manufacturer is not responsible for damage caused by the improper installation or by an installation that does not conform to these instructions.

### **Warning!**

**Before performing any operations, cut off the main power supply.**

For a direct network connection, it is necessary to provide a device that ensures the disconnection from the network with an opening distance from the contacts that allows for a complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in accordance to the rules of installation.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's technicians or by a person with similar qualifications.

### **Attention!**

**Never interrupt the yellow-green ground cable.**

## **ELECTRICAL CONNECTION**

Install, if not present, a disconnecting switch close to the appliance with a thermal magnetic release and differential locking.

### **Important: appliance testing**

Before putting it in operation, test the equipment to evaluate the operational conditions of each component and single out any possible anomalies.

During this phase, it is important that safety and hygiene conditions are strictly followed.

Carry out the following controls to perform the test:

- 1) Check that the main voltage is in conformity with the appliance voltage
- 2) Use the automatic disconnecting switch to check the electrical connection
- 3) Check the proper operation of safety devices

After testing, if necessary, train the users so that they understand all necessary skills to operate the equipment in safe conditions, according to the regulations in force in the country in which the equipment is to be used.



## Warning!

The manufacturer is not responsible and does not offer a guarantee for damages resulting from improper installations or installations that do not comply with the instructions.

## OPERATING INSTRUCTIONS

**ATTENTION:** the device must not ever be left unattended while in use. Ensure that the device is switched off after use.

This type of apparatus is to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial businesses, such as bakeries, butchers, etc., but not for continual mass production of food.

This appliance cannot be used by people (including children) with impaired skills or without experience and knowledge unless under the supervision of a person responsible for their safety who provides precise instructions about the use of the unit. Keep children under supervision to make sure that they don't play with the unit.

For all models, fill the tank with oil up to a level between the minimum and maximum marks indicated on the tank.

The oil level must never be below the minimum level

mark: failure to follow these instructions could result in a fire. Make sure that the oil is cold before emptying the tank.

## Warning

We recommend the use of oil with a smoking temperature above 200 °C. The smoking point may vary depending on the level of refinement, the variety of seeds, seasoning and cultivating techniques. The smoking point decreases - notably - if the oil is not stored properly (it should be stored away from direct light and sources of heat) and if it has already been used for frying.

We would advise against using old oil as prolonged use reduces the temperature at which it will burn and increases the risk of spontaneous boiling. Particularly large or dripping wet foods may cause the oil to suddenly bubble.

The appliance must be installed and operated in such a way that water doesn't come into contact with the grease or oil.

## Ignition ( Fig. 3 )

**MOD. FE 101 (172-2082), FE 102 (172-2083), PROFRI 10 (172-2081): Rotate the switch knob (D) in position 1.**

Rotate the thermostat knob (E) to the desired temperature to ignite the unit. Two indicator lights on the control panel show the unit is operating (see fig. 3). The green indicator light will illuminate (H) showing power is present at the fryer.

The orange indicator light (F) switches on and off intermittently during the normal operation to show that the heating elements are heating oil to keep it at the set temperature.



## Turning off ( Fig.3 )

After using the unit, turn it off by rotating the thermostat (E) to the minimum position and cut off the power upstream of the unit. Use the lids that the fryer is equipped with in order to protect the oil in the tank.

**MOD. FE 101 (172-2082), FE 102 (172-2083), PROFRI 10 (172-2081): Rotate the switch knob (D) in position 0.**

### Attention

**The unit is equipped with a safety switch that disconnects the heating elements when the head group is removed. ( Fig. 2 )**

**In the event of a malfunction involving the fryers equipped with electronic controls, check the micro- switch on the rear of the power base in the control panel. (C-B)**

## SERVICING

After frying remove the bits floating in the oil.

After a certain number of frying sessions, filter the cold oil and wash the tank with hot water and detergent. Wash the heating element in the same way taking care with the thermostat capillary bulb.

The head with the controls must be cleaned with a damp cloth.

**DO NOT USE RUNNING WATER OR CORROSIVE SUBSTANCES.**

**IMPORTANT:** Before carrying out any cleaning operation disconnect the appliance from the mains and wait for the oil and heating element to cool.

Do not immerse in water, partially or completely, the electrical parts of the appliance that are separable during the cleaning operations.

## FUNTIONING PROBLEMS

Check the following:

That the main power supply is on.

That the pin ( B Fig. 2 ) is well inserted in the head as explained in ( Fig. 2 ).

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 ).

If the safety thermostat comes into action repeatedly, call a qualified technician.

When servicing, always ask for the original spare parts to be used.

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Structure robuste en acier. Cuve de cuisson en acier inoxydable, la température de l'huile est programmée grâce à un thermostat sensible.

### DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

L'équipement est doté d'un thermostat de sécurité qui intervient en désactivant les éléments chauffants en cas de sur-températures dues à un fonctionnement anormal de la friteuse (par exemple : allumage sans avoir rempli la cuve d'huile).

Pour remettre en service l'équipement, intervenir sur l'interrupteur sectionneur en amont pour débrancher l'alimentation, laisser refroidir l'équipement et intervenir sur la touche ( G Fig. 4 ).

### MISE EN SERVICE

Avant de commencer la mise en service, retirer l'appareil de l'emballage. Certaines pièces sont protégées par un film adhésif qui doit être soigneusement enlevé. Éliminer les résidus éventuels de colle à l'aide de substances adaptées, ne pas utiliser de substances abrasives.

#### Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer si possible sous une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements.

Il faut dans tous les cas prévoir une distance de 150 mm pour les parois latérales et de 150 mm pour la paroi arrière. Avant d'effectuer le branchement, vérifier sur la plaquette technique de l'appareil s'il est prédisposé et adapté au type d'alimentation électrique disponible.

#### Aération du local

Dans le local où l'appareil est installé, prévoir des prises d'air afin de garantir le fonctionnement correct de l'appareil et le changement d'air du local. Les prises d'air doivent avoir des dimensions adaptées, elles doivent être protégées par des grilles et positionnées de façon à ne pas pouvoir être obstruées.

#### Attention - avertissement

Ne pas installer l'unité près d'autres appareils qui atteignent des températures trop élevées pour ne pas endommager les composants électriques.

#### Dispositions de loi, réglementations techniques et directives

Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux directives CEE et il demande que l'installation soit effectuée conformément aux normes en vigueur.

En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes

- dispositions CEI en vigueur
- réglementations du bâtiment et dispositions anti- incendie locales
- normes anti-accidents en vigueur
- dispositions de l'organisme de fourniture de l'énergie électrique



**Les appareils sont conformes aux directives européennes :**

2014/35/UE

2014/30/UE

2011/65/UE

2012/19/UE

EN 60335-1

EN 60335-2-37

### **Caractéristiques des appareils**

La plaquette du matricule est positionnée sur la face arrière de l'appareil et elle contient toutes les données nécessaires au branchement. ( Fig. 1 )

## **INSTALLATION**

Le montage, l'installation et la maintenance doivent être effectués par des entreprises autorisées par l'Organisme de Distribution local.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement provoqué par une installation erronée ou non conforme.

### **Avertissement !**

Avant d'effectuer toute intervention, couper l'alimentation électrique générale

Pour le branchement direct au secteur, prévoir un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une distance d'ouverture des contacts garantissant la coupure complète dans la condition de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant une qualification équivalente.

**Attention ! Le câble de mise à la terre jaune-vert ne doit jamais être coupé.**

## **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

S'il n'est pas présent, installer un interrupteur sectionneur près de l'appareil avec un déclencheur magnétothermique et un bloc différentiel.

### **Important : test de l'appareil**

Avant la mise en service, tester l'installation pour vérifier les conditions opérationnelles de chaque composant et pour localiser des anomalies éventuelles.

Dans cette phase, il est important que toutes les conditions de sécurité et d'hygiène soient respectées rigoureusement.

Pour faire le test, effectuer les contrôles suivants :

- 1) vérifier que la tension de réseau est conforme à celle de l'appareil
- 2) intervenir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique
- 3) vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

Une fois le test effectué, si nécessaire, former l'utilisateur afin qu'il ait toutes les connaissances nécessaires pour la mise en service de l'appareil dans des conditions de sécurité comme le prévoient les lois en vigueur dans le pays d'utilisation.

### **Attention !**

**Le fabricant n'est pas responsable et n'accepte pas sous garantie les dommages provoqués par des installations inadaptées et non conformes aux instructions.**

## **MODE D'EMPLOI**

**ATTENTION: pendant l'utilisation, l'appareil ne doit jamais rester sans surveillance. En fin d'utilisation, vérifier que l'alimentation électrique générale a été coupée.**

**Ces appareils sont conçus pour une utilisation de type commerciale, par exemple dans les cuisines des restaurants, les cantines, les hôpitaux et les activités commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais ils ne sont pas conçus pour la production massive continue de nourriture.**

**Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités psychiques ou motrices sont réduites ou qui n'ont ni expérience ni connaissance, à moins qu'elles soient supervisées ou formées sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

Pour tous les modèles remplir la cuve entre les crans de niveau minimum et maximum indiqués dans la cuve.

**Le niveau d'huile ne doit jamais descendre en-dessous du cran de niveau minimum afin d'éviter tout risque d'incendie.**

Pendant les opérations de vidange vérifier que l'huile est froide et actionner le levier de vidange.

### **Avertissements**

Il est conseillé d'utiliser de l'huile ayant un point de fumée supérieur à 200 °C. Le point de fumée peut varier en fonction du degré de raffinage, de la variété des grains, de la production saisonnière et des techniques de culture. Le point de fumée peut diminuer nettement si l'huile n'est pas conservée correctement (il est nécessaire de la mettre à l'abri de la lumière et de la chaleur) et si elle a déjà été utilisée avant.

Il est déconseillé d'utiliser de l'huile usagée étant donné que l'utilisation prolongée réduit la température d'inflammabilité et augmente la tendance à bouillir soudainement.

Des aliments très volumineux ou non égouttés peuvent faire bouillir soudainement l'huile.

### **Mise en marche ( Fig. 3 )**

**MOD. FE 101 (172-2082), FE 102 (172-2083), PROFRI 10 (172-2081): tourner la poignée de l'interrupteur (E) jusqu'à la position 1.**

Pour allumer la friteuse tourner la poignée du thermostat (E) jusqu'à la position qui correspond à la valeur de température désirée. Le contrôle est effectué au moyen de deux voyants lumineux situés sur le panneau des commandes (voir fig. 3). Le voyant vert allumé (H) indique que l'appareil est sous tension.



Le voyant orange (F) s'allume et s'éteint par intermittence pendant le fonctionnement normal de l'appareil et indique que les résistances sont en train de réchauffer l'huile pour la maintenir à température.

### **Arrêt de l'appareil ( Fig. 3 )**

Après l'utilisation, tourner le thermostat (e) en position zéro en faisant attention de couper l'alimentation en amont de l'équipement et utiliser les couvercles fournis pour protéger et mettre en sécurité l'huile à l'intérieur de la cuve.

**MOD. FE 101 (172-2082), FE 102 (172-2083), PROFRI 10 (172-2081): tourner la poignée de l'interrupteur (E) jusqu'à la position 0.**

#### **Attention!**

**L'appareil est doté d'un interrupteur de sécurité qui débranche les résistances lorsque le groupe de tête est enlevé. ( Fig. 2 )**

**En cas de mauvais fonctionnement des friteuses à commandes électroniques contrôler le micro- interrupteur positionné sur l'arrière de la base de puissance à l'intérieur du panneau des commandes et le régler comme indiqué dans le schéma ( C-B Fig. 2 ).**

## **ENTRETIEN**

Après la cuisson, retirer les résidus flottant dans l'huile.

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.

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.**

**IMPORTANT :** avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, débrancher l'appareil et attendre que l'huile et que les résistances soient froides.

Ne pas plonger dans l'eau, partiellement ou totalement, les parties électriques de l'appareil qui peut être séparé pendant les opérations de nettoyage.

## **PROBLEMES DE FONCTIONNEMENT**

Vérifier que les conditions suivantes soient remplies :

Qu'il y ait de la tension dans le réseau.

Que le pin ( B Fig. 2 ) soit bien rentré dans la tête comme expliqué en Fig. 2.

Que le thermostat de sécurité ( G Fig. 4 ) soit dans la bonne position ( pin rouge abaissé). Pour accéder à ce pin démonter le couvercle de protection.

Le thermostat de sécurité intervient quand la température de l'huile dépasse 230°C suite à un mauvais fonctionnement du thermostat de travail ( E Fig. 3 )

Si le thermostat de sécurité intervient plusieurs fois, demander l'intervention d'un technicien spécialisé.

En cas de remplacement de pièces détachées, demander que soient toujours utilisées des pièces de rechange originales.

Fig. 1

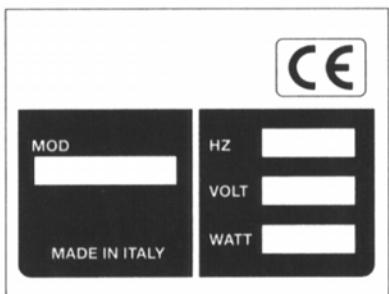


Fig. 2

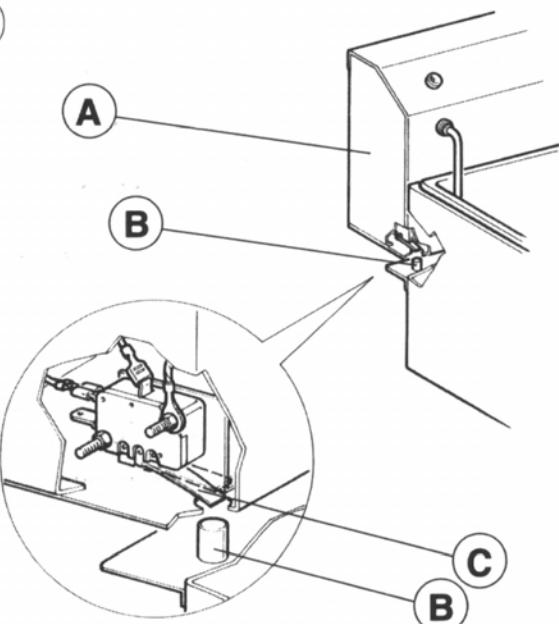


Fig. 4

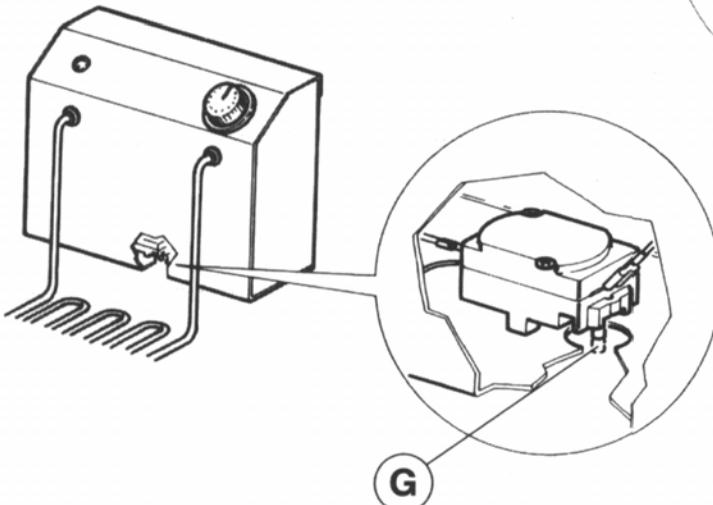
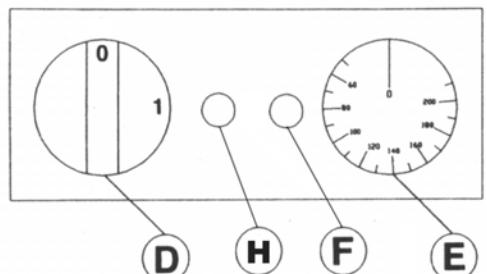


Fig. 3

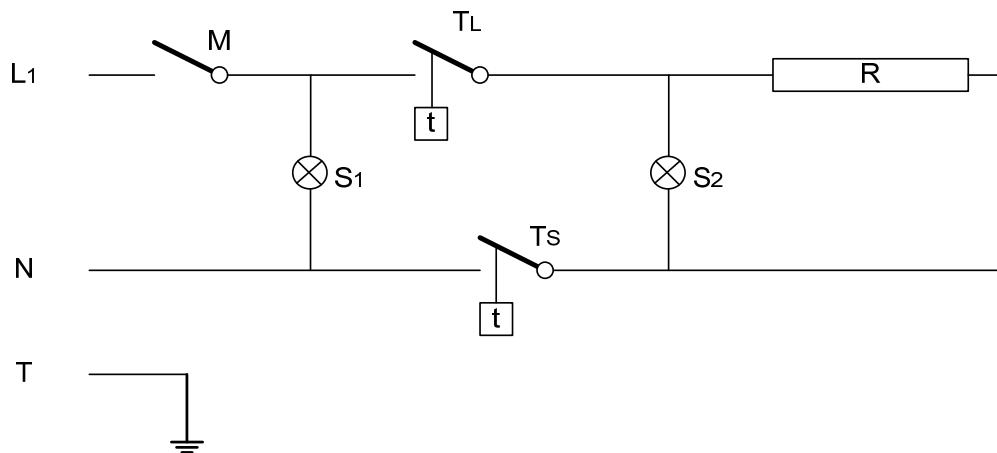


## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN DONNÉES TECHNIQUES

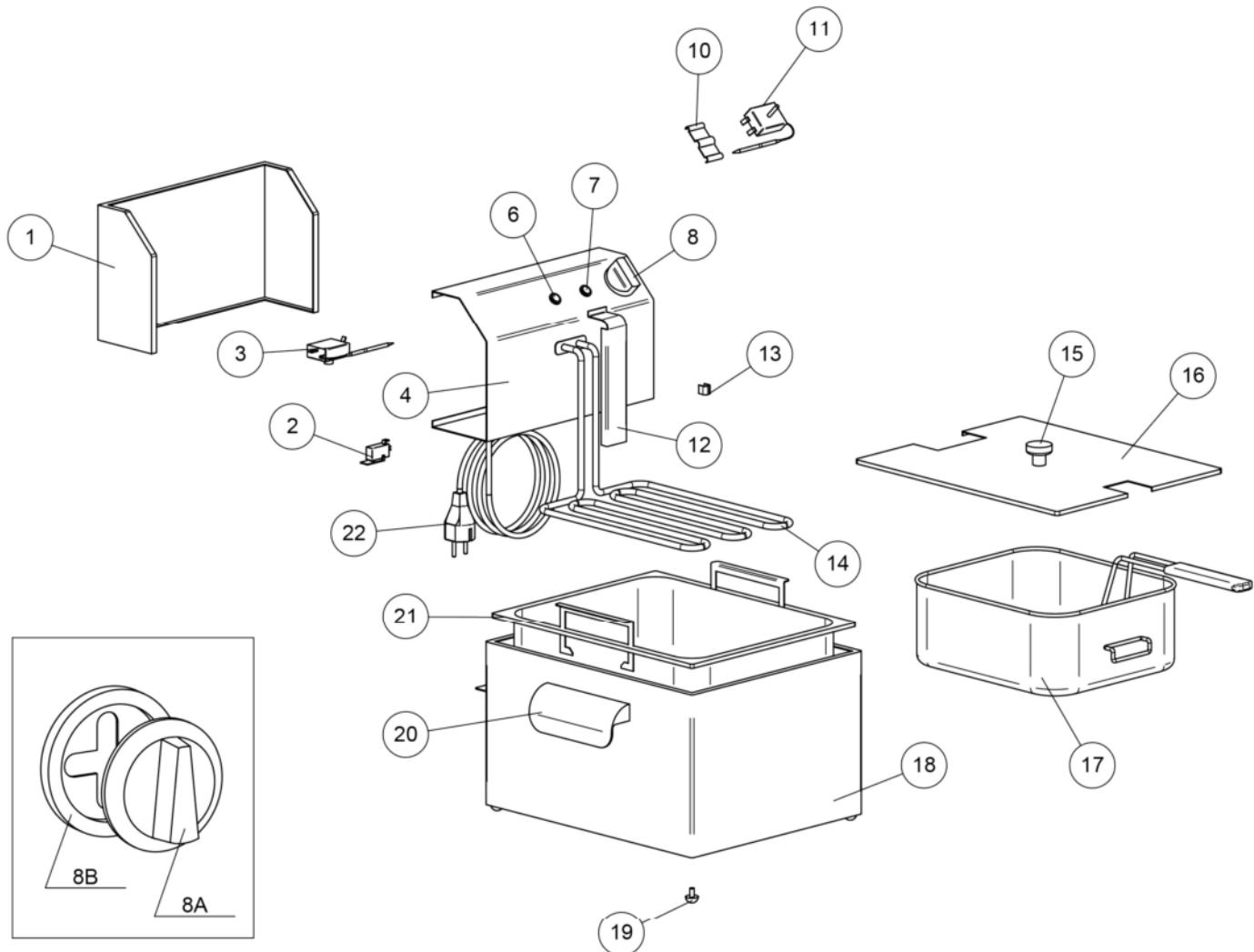
Modello Model Modell Modèle	Capacità olio Oil capacity Ölkapazität Capacité d'huile	Potenza Power Leistung Puissance	Tensione Tension Spannung Tension	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions	Carico max. Charge max. Max. füllmenge Charge max.	Peso Weight Gewicht Poids
Ref.	Lt.	kW	Voltz - Hz.	mm	kg	kg
172-20501	8	3,25	230 - 50/60	275x430x210/310h	0,8	7

# SCHEMI ELETTRICI /WIRING DIAGRAM / SCHALTPLÄNE / DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES

172-20501



I	Interruttore	Switch	Schalter	Interrupteur
<b>TL</b>	Termostato di regolazione	Control thermostat	Regulierthermostat	Thermostat de réglage
<b>TS</b>	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Sicherheitsthermostat	Thermostat de sûreté
<b>M</b>	Microinterruttore	Microswitch	Microschalter	Microinterrupteur
<b>S1</b>	Lampada presenza tensione (verde)	Power indicator lamp (green)	Kontrolllampe spannung vorhanden (grün)	Témoin de présence tension (vert)
<b>S2</b>	Lampada funzionamento (arancione)	Operation indicator lamp (orange)	Kontrolllampe betrieb (orange)	Témoin de fonctionnement (orange)
<b>R</b>	Resistenza	Resistance	Widerstand	Resistance



1	BACKBOX HEAD	BOÎTIER ARRIÈRE DU COUVERCLE
2	MICROSWITCH 16A	MICRO-INTERRUPTEUR 16A
3	SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
4	HEADBAND	BANDE DU COUVERCLE
6	GREEN LIGHT	VOYANT VERT
7	ORANGE CONTROL LAMP	VOYANT DE CONTRÔLE ORANGE
8A	KNOB	BOUTON
8B	DIAL RING	BAGUE DE RÉGLAGE
10	WORKING THERMOSTAT	THERMOSTAT DE FONCTIONNEMENT
11	DOUBLE LAMP HOLDER CLIP	CLIP DOUBLE PORTE-LAMPE
12	RESISTANCE COVER	COUVERCLE DE RÉSISTANCE
13	CAPILARY SPRING THERMOSTAT	THERMOSTAT À CAPILLAIRE ET RESSORT
14	RESISTANCE	RÉSISTANCE
15	LID KNOB	BOUTON DE COUVERCLE
16	LID	COUVERCLE
17	BASKET	PANIER
18	STRUCTURE	STRUCTURE
19	RUBBER FEET	PIEDS EN CAOUTCHOUC
20	HANDLE	POIGNÉE
21	OIL TANK	RÉSERVOIR D'HUILE
22	POWER CORD	CÂBLE D'ALIMENTATION

## VERPACKUNGS-ENTSORGUNG



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschönung zuführen.

## GERÄTE-ENTSORGUNG



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden. Vielen Dank!

## PACKAGING DISPOSAL

Please separate the packaging materials accordingly and return them to the responsible collection points for recycling and environmental housing.

## DEVICE DISPOSAL

Once the appliance has been used up, dispose of it properly at a collection point for electrical appliances. Electrical appliances do not belong in household waste.

Your responsible administration will inform you about the addresses and opening hours of collection points. This is the only way to ensure that old appliances are properly disposed of and recycled. Thank you very much!

CE