



MANUALE PER INSTALLAZIONE E USO
INSTRUCTION MANUAL FOR INSTALLATION AND USE
GEBRAUCHS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUEL D'INSTRUCTION POUR L'INSTALLATION ET L'USAGE

FRIGGITRICI ELETTRICHE
ELECTRIC FRYERS
ELEKTRISCHE FRITEUSE
FRITEUSES ÉLECTRIQUES

PROFRI 4 (172-2030)
PROFRI 44 (172-2040)
PROFRI 6 (172-2050)
PROFRI 66 (172-2060)
PROFRI 8 (172-20501)
PROFRI88 (172-20601)
PROFRI 8V (172-2070)
PROFRI 88V (172-2075)
PROFRI 10 (172-2081)
FE 101 (172-2082)
FE 102 (172-2083)



ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

DESCRIZIONE APPARECCHIO

Robusta struttura in acciaio. Vasca di cottura in acciaio inossidabile, la temperatura dell'olio è regolata mediante un termostato di lavoro sensibile.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

L'attrezzatura è provvista di un termostato di sicurezza che interviene, disattivando gli elementi riscaldanti, in caso di sovra temperature dovute ad un anomalo funzionamento della friggitrice (esempio accensione senza aver riempito la vasca con olio). Per rimettere in servizio l'attrezzatura agire sull'interruttore sezionatore posto a monte per disattivare l'alimentazione, lasciare raffreddare l'attrezzatura ed intervenire sul pulsante (G Fig. 4).

MESSA IN OPERA

Prima di iniziare i lavori di messa in opera liberare l'apparecchio dall'imballo. Alcuni pezzi sono protetti con della pellicola adesiva la quale deve essere tolta con attenzione. Qualora restassero attaccati dei residui di colla questi vanno puliti con sostanze adatte, per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive.

Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato, possibilmente sotto una cappa aspirante. È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature. Occorre comunque mantenere una distanza minima di 150 mm per le fianche laterali e 150 mm per quella posteriore.

Prima di effettuare l'allacciamento occorre verificare sulla targhetta tecnica dell'apparecchio (Fig. 1) se esso è predisposto e idoneo per il tipo di alimentazione elettrica disponibile.

Ventilazione locale

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso. Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.

Cautela – avvertenza

Non installare l'apparecchiatura vicino ad altre che raggiungano temperature troppo elevate per non danneggiare i componenti elettrici.

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle direttive CEE e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme in vigore.

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- disposizioni CEI vigenti
- regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- norme antinfortunistiche vigenti
- disposizioni dell'ente di erogazione dell'energia elettrica.

Gli apparecchi sono conformi alle direttive europee:

2014/35/UE

2014/30/UE

2011/65/UE

2012/19/UE

EN 60335-1

EN 60335-2-37

Caratteristiche degli apparecchi

La targhetta caratteristiche si trova sulla parte posteriore dell'apparecchio e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento. (Fig. 1)

INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, devono essere eseguiti da imprese autorizzate dal locale Ente.

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento dovuto ad una installazione errata o non conforme.

Avvertenza!

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conforme alle regole di installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio tecnico o comunque da una persona con qualifica similare.

Attenzione!

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere mai interrotto.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Installare, se non presente, un interruttore sezionatore vicino all'apparecchiatura con sganciatore magneto-termico e blocco differenziale.

Prima della messa in servizio deve essere eseguito il collaudo dell'impianto al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie.

In questa fase è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo eseguire le seguenti verifiche:

- 1) verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura
- 2) agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico
- 3) verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza come previsto dalle leggi vigenti nel Paese di utilizzo.

Attenzione!

Il produttore non è responsabile e non risarcisce in garanzia danni provocati da installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: durante l'uso l'attrezzatura non deve mai essere lasciata incustodita. Accertarsi che al termine dell'utilizzo sia disattivata l'alimentazione elettrica generale.

Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panettiere, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Per tutti i modelli riempire la vasca d'olio fino ad un livello compreso tra le tacche di minimo e di massimo riportate nella vasca stessa.

Il livello dell'olio non deve mai essere al di sotto della tacca di minimo poiché vi è pericolo di incendio.

Nelle operazioni di svuotamento dell'olio accertarsi che questo sia freddo.

Avvertenze

Si consiglia l'utilizzo di olio con punto di fumo oltre i 200 °C. Il punto di fumo può variare in relazione al grado di raffinazione, alla varietà dei semi, all'andamento stagionale e alle tecniche colturali. Il punto di fumo diminuisce - anche notevolmente - se l'olio non è conservato in maniera opportuna (ricordiamo che è necessario ripararlo dalla luce e dal calore) e se è già stato usato nelle precedenti frittiture.

Si sconsiglia di usare olio vecchio poiché con l'uso prolungato si riduce la temperatura di infiammabilità e aumenta la tendenza a bollire improvvisamente.

Cibi particolarmente voluminosi o non sgocciolati possono provocare la bollitura improvvisa dell'olio.

L'apparecchio dev'essere installato e utilizzato in modo tale che l'acqua non possa entrare in contatto con il grasso o l'olio.

Accensione (Fig. 3)

MOD. FE 101 (172-2082), FE 102 (172-2083), PROFRI 10 (172-2081): ruotare la manopola dell'interruttore (D) in posizione 1.

L'accensione della friggitrice si ottiene ruotando la manopola del termostato (E) fino alla posizione corrispondente al valore di temperatura desiderata. Il controllo avviene per mezzo delle due spie luminose poste sul pannello comandi (vedere fig. 3). La spia di colore verde accesa (H) indica che l'alimentazione è inserita.

La spia di colore arancio (F) si accenderà e spegnerà ad intermittenza durante il normale funzionamento ad indicare quando le resistenze stanno riscaldando l'olio per mantenerlo alla temperatura impostata.

Spegnimento (Fig. 3)

Dopo l'uso per spegnere la macchina basterà ruotare il termostato (E) sulla posizione di minimo con l'avvertenza di staccare l'alimentazione a monte dell'attrezzatura e servirsi dei coperchi di cui sono dotate le friggitrici per proteggere e mettere in sicurezza l'olio all'interno della vasca.

MOD. FE 101 (172-2082), FE 102 (172-2083), PROFRI 10 (172-2081): ruotare la manopola dell'interruttore (D) in posizione 0.

ATTENZIONE: l'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che scollega le resistenze quando il gruppo testata viene rimosso. (Fig. 2)

Se si dovessero riscontrare dei malfunzionamenti anomali nelle friggitrici verificare il microswitch posto sul retro (C-B).

MANUTENZIONE

Dopo la cottura togliere i residui galleggianti nell'olio.

Dopo un certo numero di cotture filtrare l'olio freddo e lavare la vasca con acqua calda e detersivo. Nello stesso modo pulire le resistenze facendo attenzione al capillare del termostato.

La testata con i comandi deve essere puita utilizzando un panno umido.

NON USARE ACQUA LIBERA O A PRESSIONE O SOSTANZE CORROSIVE

IMPORTANTE: prima di effettuare qualunque opeazione di pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e aspettare che l'olio e le resistenze siano freddi.

Non immergere nell'acqua, parzialmente o completamente, le parti elettriche separabili dell'apparecchio durante le operazioni di pulizia.

IRREGOLARITA' DI FUNZIONAMENTO

Verificare le segenti condizioni:

Che ci sia tensione di rete

Che il perno (B) sia ben inserito nella testata come spiegato in Fig. 2.

Che il termostato di sicurezza (G Fig. 4) sia in posizione normale (perno rosso non abbassato). Il termostato disicurezza interviene quando la temperatura dell'olio supera i 230°C causa il mancato funzionamento del termostato di regolazione (E Fig. 4).

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

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

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.

INSTALLATIONSANLEITUNG

GERÄTEBESCHREIBUNG

Robuste Stahlstruktur. Kochwanne aus rostfreiem Stahl. Die Öltemperatur wird über ein sensibles Betriebsthermostat eingestellt.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät verfügt über ein Sicherheitsthermostat, das bei einem Eingreifen die Heizelemente ausschaltet.

Dies geschieht zum Beispiel im Falle zur hoher Temperaturen in Folge einer Betriebsstörung der Fritteuse (z.B. bei Einschalten ohne die Wanne zuvor mit Öl gefüllt zu haben). Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen betätigen Sie zur Unterbrechung der Stromversorgung den vorgeschalteten Trennschalter, lassen Sie es abkühlen und betätigen Sie dann den Knopf (G Fig. 4).

INBETRIEBNAHME

Befreien Sie das Gerät vor Beginn der Arbeiten zur Inbetriebnahme von seiner Verpackung. Einige Elemente sind mit einer Klebefolie geschützt, die sorgfältig entfernt werden muss.

Eventuelle Kleberreste müssen mit geeigneten Mitteln entfernt werden, verwenden Sie auf keinen Fall abrasive Reinigungsmittel.

Installationsort

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube.

Es kann freistehend oder neben anderen Geräten montiert werden. Das Gerät aus positioniert werden soll, muss in jedem Falle sowohl für die Seitenwände als auch für die Rückwand ein Mindestabstand von 150 mm eingehalten werden. Vor Beginn der elektrischen Anschlussarbeiten muss mit Hilfe des technischen Kennschildes sichergestellt werden, dass das Gerät für die verfügbare Stromversorgung geeignet ist.

Raumbelüftung

Zur Sicherstellung eines korrekten Gerätebetriebs und eines ausreichenden Luftaustauschs muss der Raum, in dem das Gerät installiert wird, über Belüftungsöffnungen verfügen. Letztere müssen entsprechend dimensioniert, mit Gittern geschützt und so positioniert werden, dass sie nicht verdeckt werden können.

Vorsicht - Hinweis

NUm die Elektrokomponenten des Geräts nicht zu beschädigen, installieren Sie es nicht in der Nähe anderer Geräte, die hohe Temperaturen erreichen.

Stellen Sie während der Installation sicher, dass die Luftabzugs- und -Ausstoßleitungen frei von eventuellen Verstopfungen sind.

Gesetzesvorschriften, technische Regeln und Richtlinien

Der Hersteller erklärt, dass die Geräte mit den EWG- Richtlinien konform sind und fordert eine Installation unter Berücksichtigung der rechtsgültigen Gesetzesvorschriften. Im Rahmen der Montage müssen die folgenden Vorschriften befolgt werden:

- gültige CEI-Bestimmungen
- lokale Bauvorschriften und Feuerschutzbestimmungen
- gültige Unfallschutzvorschriften
- Bestimmungen des Stromversorgungsunternehmens

Die Geräte sind mit folgenden europäischen Richtlinien konform:

2014/35/UE

2014/30/UE

2011/65/UE

2012/19/UE

EN 60335-1

EN 60335-2-37

Merkmale der Geräte

Das technische Datenschild befindet sich an der Geräterückseite und enthält alle notwendigen Anschlussdaten. (Fig. 1)

INSTALLATION

Montage, Installation und Wartungsarbeiten müssen von durch das Versorgungsunternehmen vor Ort autorisierten Betrieben durchgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Betriebsstörungen ab, die auf eine falsche oder nicht vorschriftsgemäße Installation zurückzuführen sind.

Hinweis!

Vor Durchführung von Arbeiten gleich welcher Art unterbrechen Sie die Hauptstromversorgung.

Für den direkten Netzanschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die eine Trennung des Gerätes vom Netz ermöglicht. Diese Vorrichtung muss eine Kontaktöffnungsweite besitzen, die bei Vorliegen der Überspannungsbedingungen der Kategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung garantiert.

Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder von einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ausgewechselt werden.

Achtung! Das gelb-grüne Erdkabel darf auf keinen Fall unterbrochen werden.

ELEKTROANSCHLUSS

Installieren Sie, falls nicht vorhanden, einen Trennschalter mit Überstromauslöser und FI-Schalter in der Nähe des Gerätes.

Wichtig: Abnahme des Geräts

Vor Inbetriebnahme muss ein Abnahmetest des Gerätes vorgenommen werden, um die Betriebsbedingungen der einzelnen Komponenten zu prüfen und eventuelle Störungen auszumachen. In dieser Phase ist eine strikte Einhaltung aller Sicherheits- und Hygienebedingungen von besonderer Bedeutung. Prüfen Sie im Rahmen der Abnahme Folgendes:

- 1) Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der des Gerätes konform ist.
- 2) Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Elektroanschluss zu prüfen.
- 3) Prüfen Sie den korrekten Betrieb der Sicherheitsvorrichtungen.

Nach Beendigung der Abnahme weisen Sie den Benutzer, sofern notwendig, entsprechend ein, so dass er über alle Kenntnisse verfügt, die notwendig sind, um das Gerät unter Berücksichtigung der Sicherheitsbedingungen gemäß der in der jeweiligen Anwendernation gültigen Rechtsvorschriften in Betrieb zu nehmen.

Achtung!

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine unsachgemäße, unter Missachtung der Anleitung ausgeführte Installation zurückzuführen sind.

Für derartige Schäden besteht außerdem keinerlei Garantieanspruch.

BEDIENUNGSANLEITUNG

ACHTUNG: Während des Einsatzes darf das Gerät nie unbeaufsichtigt gelassen werden. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nach Ende des Gebrauchs vom Hauptstromnetz getrennt wird.

Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern oder Gewerbebetrieben, wie zum Beispiel Bäckereien, Metzgereien usw., er ist jedoch nicht für die kontinuierliche bzw. die Massenproduktion von Speisen bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen bestimmt (einschließlich Kinder), es sei denn, es ist eine Person anwesend, die die Verantwortung für die Sicherheit der oben genannten Bediener übernimmt, und diese in den Einsatz des Gerätes einführt bzw. ihn überwacht.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Für alle anderen Modelle muss die Wanne bis zu einem Stand mit Öl gefüllt werden, der zwischen der Minimal- und der Maximalstand-Markierung der Wanne liegt.

Der Ölstand darf in keinem Fall unter die Minimalstand-Markierung absinken, da sonst Brandgefahr besteht. Stellen Sie vor dem Entleeren sicher, dass das Öl kalt ist und betätigen Sie dann den Entleerungshebel.

Hinweise

Wir empfehlen den Einsatz von Ölen mit deren Rauchpunkt über 200 °C liegt. Der Rauchpunkt kann in Abhängigkeit von Raffinationsgrad, Palmsorte, Jahreszeit und Anbaumethoden variieren. Der Rauchpunkt nimmt

– unter Umständen beachtlich – ab, wenn das Öl nicht sachgemäß gelagert wird (wir erinnern daran, dass es vor

DE Licht und Wärme geschützt werden muss) oder falls es in Vergangenheit bereits zum Frittieren verwendet wurde.

Wir raten davon ab, altes Öl zu wiederzuverwenden, da sich bei längerem Einsatz die Temperatur reduziert, bei der sich das Öl entzündet und die Tendenz zu plötzlichem Sieden zunimmt.

Auch besonders voluminöse oder nicht abgetropfte Speisen können ein plötzliches Sieden des Öls bewirken.

Einschalten (Fig. 3)

MOD. FE 101 (172-2082), FE 102 (172-2083), PROFRI 10 (172-2081): Drehen Sie den Schalter- Drehknopf (D) in die Position 1.

Drehen Sie zum Einschalten der Fritteuse den Thermostat- Drehknopf (E) in die Position, die dem gewünschten Temperaturwert entspricht. Die Kontrolle geschieht über die beiden Leuchten auf der Bedientafel (siehe Fig. 3). Die eingeschaltete grüne Kontrollleuchte (H) zeigt an, dass Versorgung eingeschaltet ist.

Die orange Kontrollleuchte (F) schaltet sich während des normalen Betriebes abwechselnd ein und aus: damit wird angezeigt, dass die Widerstände das Öl erhitzen, um es auf der eingestellten Temperatur zu halten.

Ausschalten (Fig. 3)

Nach dem Gebrauch reicht es zum Ausschalten des Gerätes aus, das Thermostat (E) auf das Minimum zu drehen und das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen. Außerdem müssen zum Schutz und zur Aufbewahrung des Öls in der Wanne die mit den Fritteusen gelieferten Deckel verwendet werden.

MOD. FE 101 (172-2082), FE 102 (172-2083), PROFRI 10 (172-2081): Drehen Sie den Schalter- Drehknopf (D) in die Position 0.

Achtung!

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der die Widerstände unterbricht, wenn die Steuereinheit getrennt wird. (Fig. 2)

Falls es bei Fritteusen mit elektronischen Bedienelementen zu Betriebsstörungen kommen sollte, prüfen Sie den Mikroschalter auf der Rückseite des Elektrogehäuses im Inneren der Bedientafel. Er muss wie in der nachfolgenden Abbildung eingestellt sein. (C-B Fig. 2)

INSTANDHALTUNG

Nach dem backen sind auf dem Öl schwimmende Rücksände zu entfernen.

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.

Der Kopf mit den Bedienelementen muß immer mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

DEN KOPF AUF KEINEN FALL DIREKT MIT WASSER ODER EINEM WASSERSTRAHL ODER MIT KORRODIERENDEN STOFFEN REINIGEN.

Nicht in Wasser eintauchen, teilweise oder vollständig, die elektrischen Teile des Gerätes, die bei den Reinigungsarbeiten getrennt werden können.

BETRIEBSST

Es ist zu kontrollieren, daß:

Die Stromversorgung nicht unterbrochen ist;

Der Stift (B Fig. 2) wie unter punkt (Fig. 2) beschrieben korrekt in den Kopf eingesetzt wurde.

Der Sicherheitsthermostat (G Fig. 4) in der normalen Position ist (roter Stift nicht abgesenkt). Um den PIN-Zugangs zerlegen die Schutzabdeckung.

Der Sicherheitsthermostat greift ein, wenn die Öltemperatur auf Grund von Betriebsstörungen des betriebsthermostats (E Fig. 3) 230°C überschreitet.

Nach einem mehrmaligen Ansprechen des Sicherheitsthermostat ist ein Fachmann zu rufen.

Defekte Teile sind durch Original-Ersatzteile zu ersetzen.

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 a froid et laver la cuve à l'eau chaude avec un détergent. Laver de la meme façon les résistances en faisant attention aux bulbes capillaires du thermostat.

La tete comprenant les comandes doit etre nettoyée à l'aide d'un chiffone humide.

NE JAMAIS LAYER 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 tete comme expliqué en Fig. 2.

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

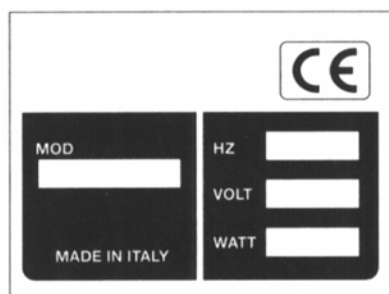


Fig. 2

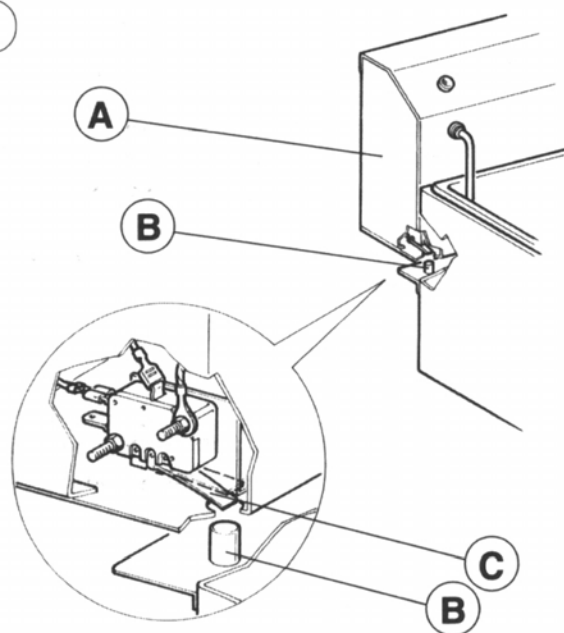


Fig. 4

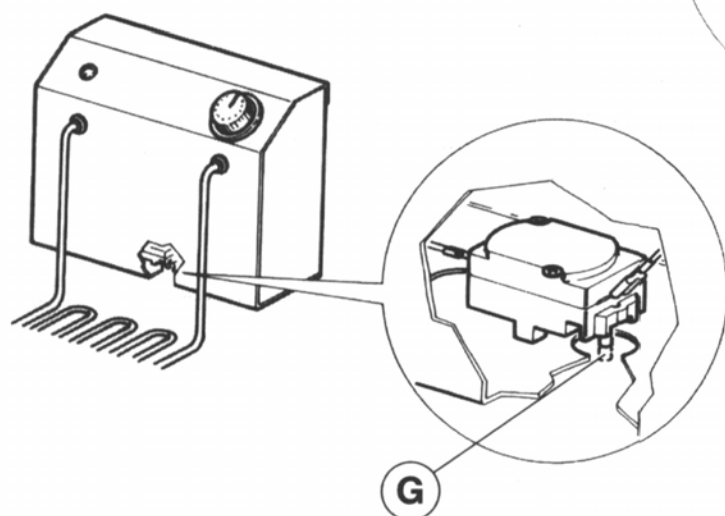
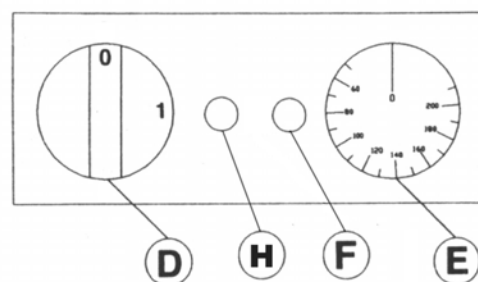


Fig. 3

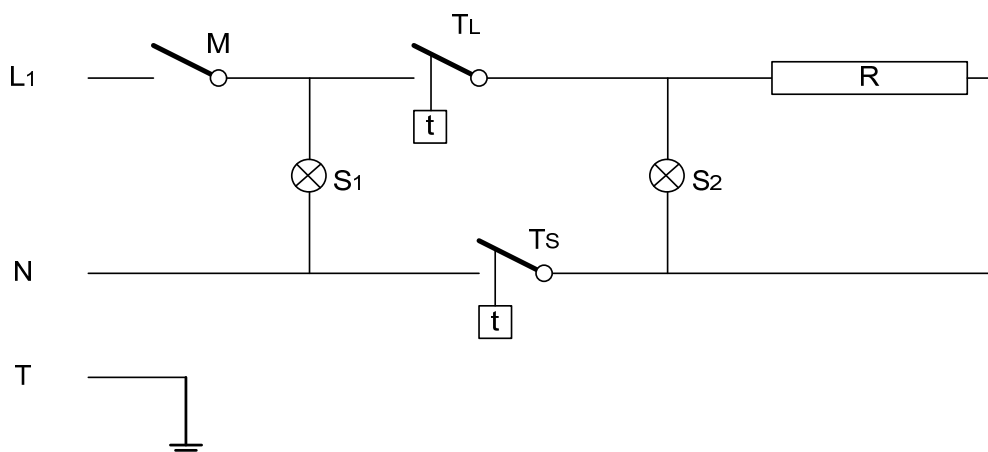


DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN DONNÉES TECHNIQUES

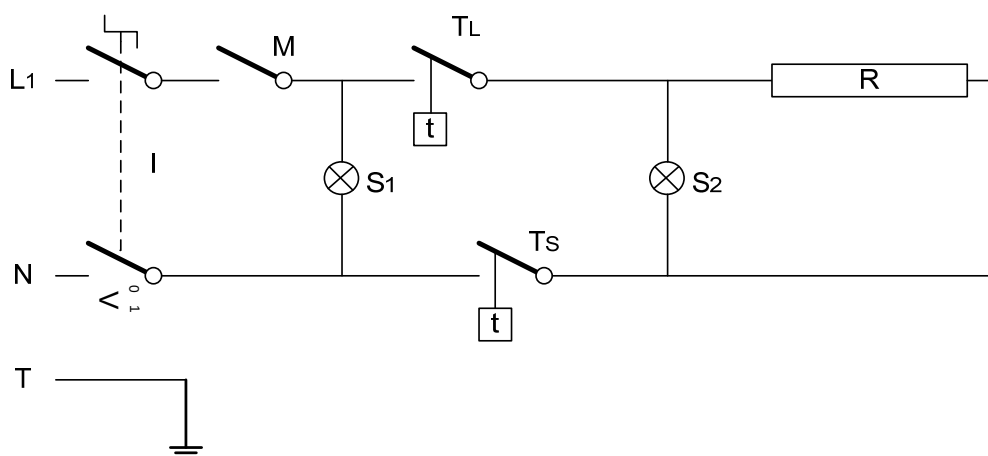
Modello Model Modell Modèle	Capacità olio Oil capacity Ölkapazität Capacité d'huile	Potenza Power Leistung Puissance	Tensione Tension Spannung Tension	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions	Carico max. Charge max. Max. füllmenge Charge max.	Peso Weight Gewicht Poids
Ref.	Lt.	kW	Voltz - Hz.	mm	kg	kg
PROFRI 4 (172-2030)	4	2	230 - 50/60	185x430x210/310h	0,4	5
PROFRI 44 (172-2040)	4 + 4	2 + 2	230 - 50/60	375x430x210/310h	0,4 + 0,4	8
PROFRI 6 (172-2050)	6	3,25	230 - 50/60	275x430x210/310h	0,6	7
PROFRI 66 (172-2060)	6 + 6	3,25 + 3,25	230 - 50/60	550x430x210/310h	0,6 + 0,6	13
PROFRI 8 (172-20501)	8	3,25	230 - 50/60	275x430x210/310h	0,8	7
PROFRI 88 (172-20601)	8 + 8	3,25 + 3,25	230 - 50/60	550x430x210/310h	0,8 + 0,8	13
PROFRI 8V (172-2070)	8	3,25	230 - 50/60	275x485x250/350h	0,8	9
PROFRI 88V (172-2075)	8 + 8	3,25 + 3,25	230 - 50/60	550x485x250/350h	0,8 + 0,8	15
PROFRI 10 (172-2081)	10	6	400 - 50/60	280x510x250/365h	0,8	10
FE101 (172-2082)	10	3,5	230 - 50/60	300x480x250/350h	1	10
FE102 (172-2083)	10 + 10	3,5 + 3,5	230 - 50/60	600x480x250/350h	1 + 1	17

SCHEMI ELETTRICI /WIRING DIAGRAM / SCHALTPLÄNE / DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES

PROFRI 4 (172-2030) PROFRI 44 (172-2040) PROFRI 6 (172-2050)
PROFRI 66 (172-2060) PROFRI 8 (172-20501) PROFRI88 (172-20601)
PROFRI 8V (172-2070) PROFRI 88V (172-2075)

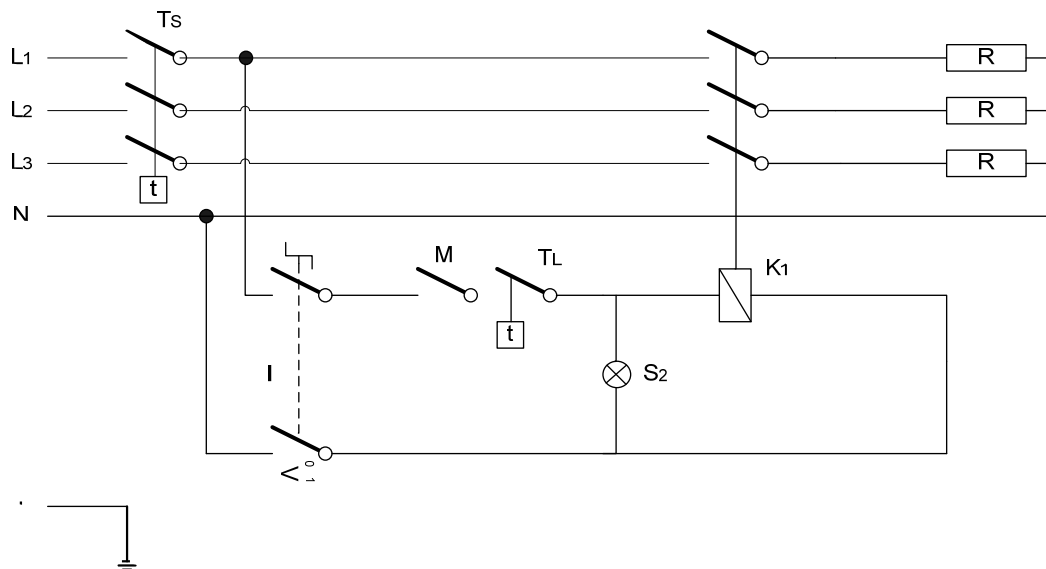


FE 101 (172-2082) FE 102 (172-2083)



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

PROFRI 10 (172-2081)



I	Interruttore	Switch	Schalter	Interrupteur
TL	Termostato di regolazione	Control thermostat	Regulierthermostat	Thermostat de réglage
TS	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Sicherheitsthermostat	Thermostat de sureté
M	Microinterruttore	Microswitch	Microschalter	Microinterrupteur
S1	Lampada presenza tensione (verde)	Power indicator lamp (green)	Kontrollampe spannung vorhanden (grün)	Tèmoïn de présence tension (vert)
S2	Lampada funzionamento (arancione)	Operation indicator lamp (orange)	Kontrollampe betrieb (orange)	Tèmoïn de fonctionnement (orange)
K1	Teleruttore	Contactator	Contacteur	Schütz
R	Resistenza	Resistance	Widerstand	Resistance

VERPACKUNGS-ENTSORGUNG

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

PACKAGING DISPOSAL

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

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!

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!

