



## MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE

FE8R / FE88R

## OPERATING INSTRUCTIONS FOR DEEP FRYER

FE8R / FE88R



FE88R

English Translation of  
the original

Français Traduction depuis  
l'Allemand original

## SOMMAIRE / CONTENT

Introduction / introduction	3
Contenu du colis / scope of delivery	3
Normes et directives/ standards and directives	3
Remarque importante / important information	4
Explication des symboles / explanation of symbols	4
Caractéristiques techniques FE8R - FE88R / Technical specifications FE8R - FE88R	5
Liste des pièces détachées FE8R / parts name FE8R	6
Vue éclatée FE8R / exploded drawing FE8R	6
Liste des pièces détachées FE88R / parts name FE88R	7
Vue éclatée FE88R / exploded drawing FE88R	7
Informations générales / General information	8
Consignes de sécurité / safety information	9
Instructions d'installation / installation instructions	10
Manuel d'instruction / operating instruction	11
Allumer / turning on	11
Éteindre / turning off	11
Maintenance / servicing	12
Droits et obligations du fabricant / rights and obligations of the manufacturer	12
Problèmes fonctionnels / functioning problems	12
Plan d'alimentation / circuit diagram	13
Élimination des emballages / packaging disposal	14
Élimination des équipements / device disposal	14

## INTRODUCTION

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi et respecter les informations qu'il contient.

Ce manuel contient des informations sur l'installation, la configuration, le fonctionnement, l'entretien, le nettoyage et la mise au rebut éventuelle de cet appareil.

Ce mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil et doit être conservé à proximité de l'appareil et accessible à tout moment pour toutes les personnes impliquées dans l'installation, le fonctionnement, le nettoyage ou l'entretien de cet appareil.

En cas de transmission de l'appareil à des tiers, ce mode d'emploi doit également être remis.

Les illustrations de ce manuel peuvent différer de l'article original. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques à l'appareil.

Si ces instructions d'utilisation ne sont pas respectées, la sécurité de l'appareil ne peut plus être garantie. Le fabricant/revendeur ne peut être tenu responsable des dommages causés par le non-respect de ces instructions d'utilisation.



**Attention! Ces friteuses ont été conçues et construites pour un usage commercial. Ils sont uniquement destinés à la friture d'aliments adaptés aux friteuses.**

**Attention! These deep fryers were developed and built for commercial use. They are only intended for frying food suitable for deep fryers.**

## CONTENU DE COLIS

- 1 Friteuse
- 1 Panier à friture
- 1 Manuel d'utilisation

## NORMES ET DIRECTIVES

L'appareil est conforme aux normes et directives actuelles de l'UE.  
Si nécessaire, nous pouvons vous envoyer la déclaration de conformité correspondante.

## SCOPE OF DELIVERY

- 1 refrigeration units
- 1 fryer basket
- 1 operating instruction

## STANDARDS AND DIRECTIVES

The device complies with current EU standards and directives.  
If necessary, we will send you the corresponding declaration of conformity.



## AVIS IMPORTANT

Les consignes de sécurité contenues dans ce mode d'emploi sont accompagnées de symboles correspondants. Ceux-ci signalent des dangers possibles. Les informations associées doivent être lues et respectées !

## IMPORTANT INFORMATION

The safety instructions in this instruction manual are marked with appropriate symbols. These indicate possible dangers. The accompanying information must be read and observed!

## EXPLICATION DU SYMBOLE / EXPLANATION OF SYMBOLS



### ATTENTION !

Ce symbole indique des dangers qui peuvent entraîner des blessures. Il est impératif de respecter scrupuleusement les consignes de sécurité au travail spécifiées et d'agir avec une prudence particulière dans les cas suivants.

### WARNING!

This symbol indicates dangers that may cause injury. It is imperative that you strictly adhere to the information on occupational safety and be particularly careful in these cases.



### ATTENTION : DANGER DE COURANT ÉLECTRIQUE!

Ce symbole attire l'attention sur des situations dangereuses causées par le courant électrique. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures ou la mort !

### WARNING: DANGER DUE TO ELECTRIC CURRENT!

This symbol draws attention to dangerous situations caused by electrical current. Failure to observe the safety instructions may result in injury or death!



### ATTENTION: SURFACE CHAUDE ! DANGER DE BRÛLURES !

- Certains composants de la marmite à soupe et à comptoir deviennent très chauds pendant le fonctionnement ! Il y a un risque de brûlure en touchant ces composants.

### WARNING: HOT SURFACE! RISK OF BURNING!

- Some components of the soup and counter boilers become very hot during operation! There is a risk of burns when touching these components.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL SPECIFICATIONS

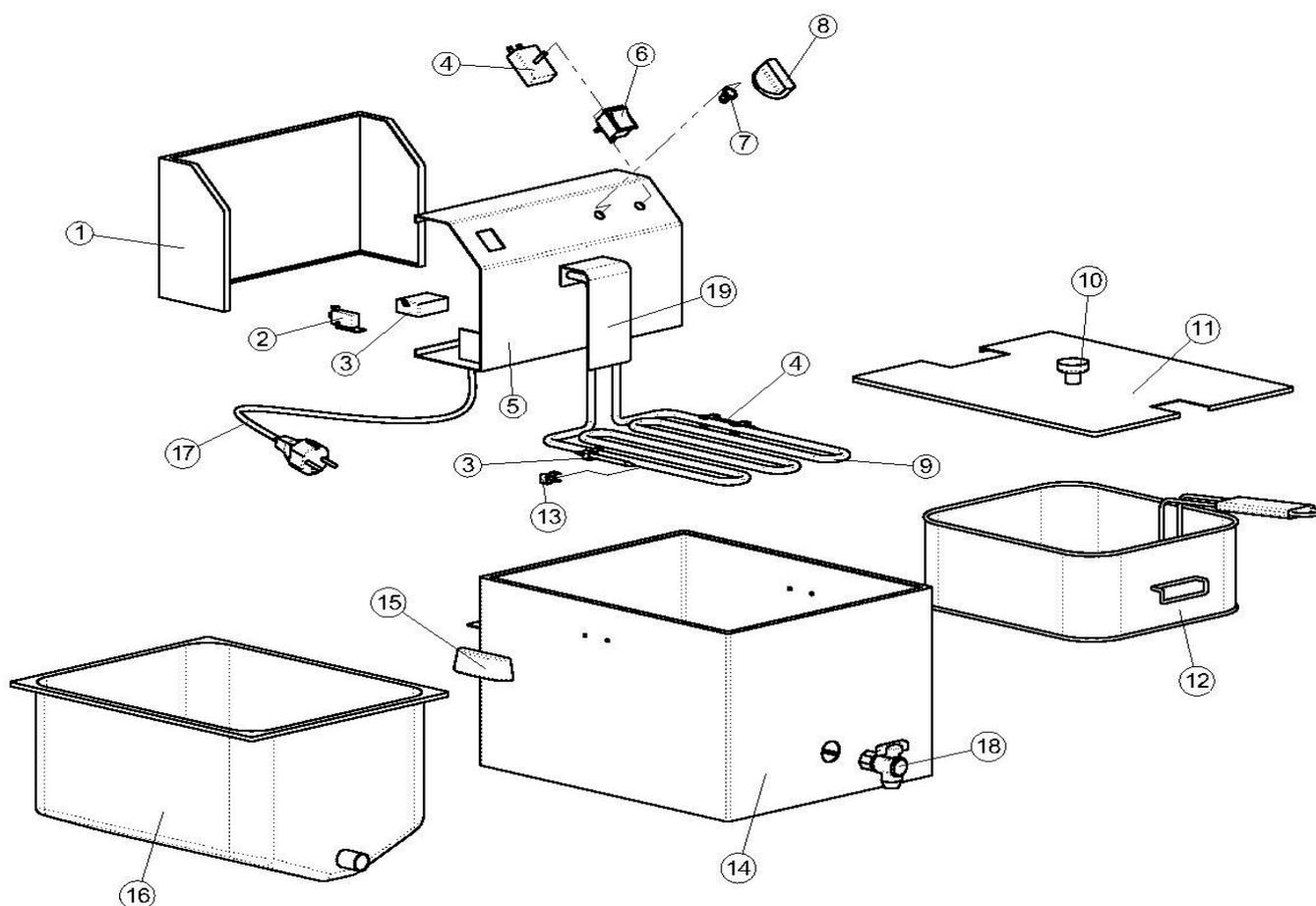
MODÈLE	FE8R	FE88R
Référence N° Order No.	FE8R	FE88R
Matériau de la friteuse Housing material	Acier inox stainless steel	Acier inox stainless steel
Matériau du panier de la friteuse material fryer basket	Acier inox stainless steel	Acier inox stainless steel
Dimensions (mm) Dimensions (mm)	L 260 x P 430 x H 350 W 260 x D 430 x H 350	L 550 x P 430 x H 350 W 550 x D 430 x H 350
Connexion (V / Ph. / Hz. / kW) Connection (V / Ph. / Hz. / kW)	230 / 1 / 50 / 3,25	230 / 1 / 50 / 2 x 3,25
Températures : Temperatur:	0 / + 180 °C	0 / + 180 °C
Poids / weight	9 kg	15 kg
Volume (l) / volume (l)	8	2 x 8
Thermostat de sécurité / safety thermostat	oui / yes	oui / yes
EAN-Code / EAN-code	4017337 172702	4017337 172900
		

Sous réserve de modifications techniques. Subject to technical modifications.

- Avec robinet de vidange
- Réglage progressif de la température
- Bassin arrondi et amovible avec zone de refroidissement
- Les éléments chauffants amovibles permettent un nettoyage facile
- Thermostat de sécurité
- With drainage tap
- Stepless temperature adjustment
- Rounded, removable Basin with cold zone
- Removable heating elements enable problem-free cleaning
- safety thermostat

## VUE ÉCLATÉE / EXPLODED DRAWING

FE8R



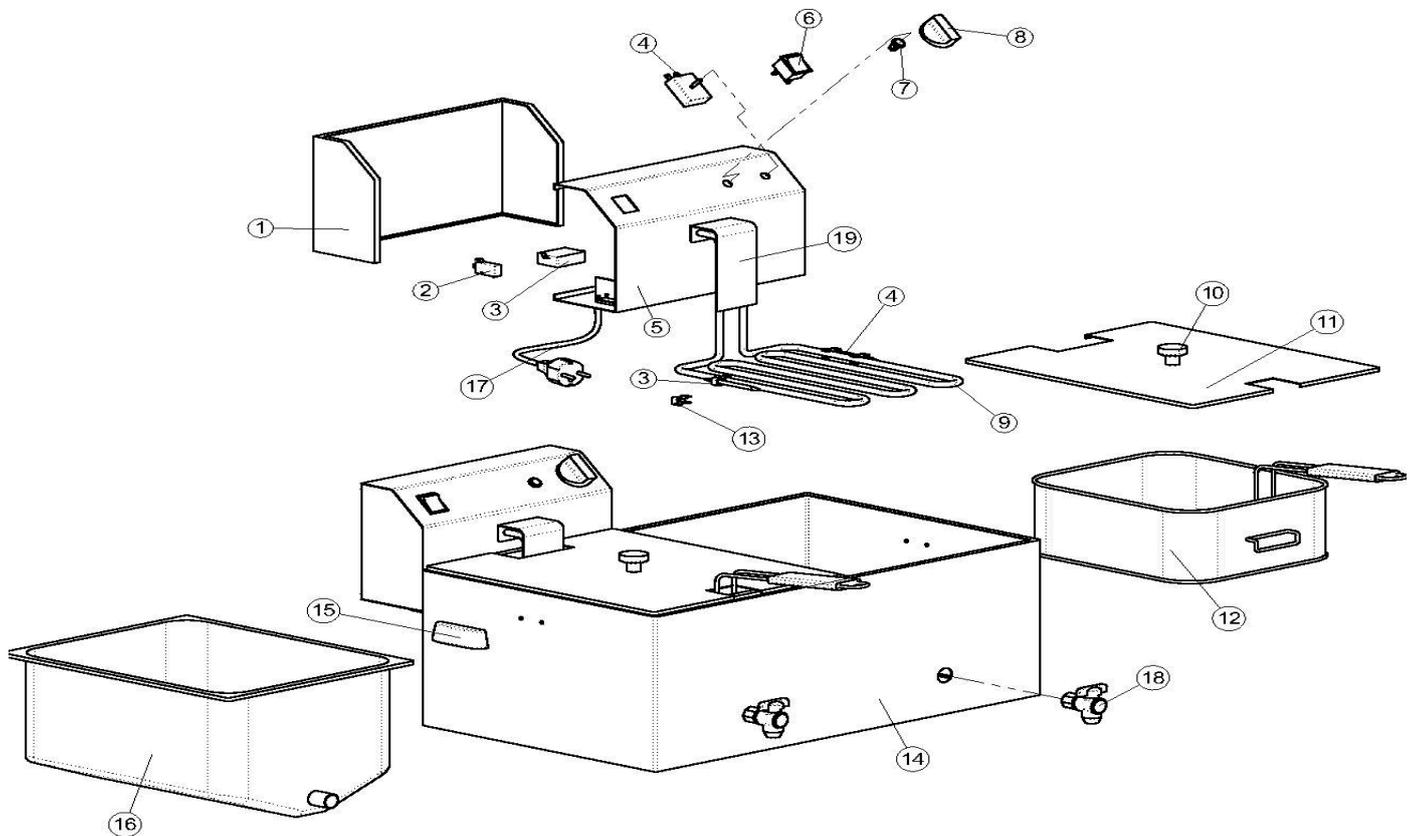
## Liste des Pièces détachées / PARTS NAME

FE8R

1	Bandeau arrière / <i>Back band of head</i>	11	Couvercle / <i>Deckel</i>
2	Microrupteur / <i>Micro-switch</i>	12	Panier / <i>Basket</i>
3	Thermostat de sécurité + Sonde <i>Safety thermostat + bulb</i>	13	Clips / <i>Clips</i>
4	Thermostat de travail + Sonde <i>Working thermostat + bulb</i>	14	Structure de la friteuse / <i>Fryer structure</i>
5	coiffe avant / <i>Front band of head</i>	15	Poignée / <i>Handle</i>
6	Interrupteur marche-arrêt / <i>Switch on-off</i>	16	Bac GN 1/2 / <i>GN tank 1/2</i>
7	Lumière du thermostat fonctionnelle <i>Work thermostat light</i>	17	Câble électrique mt. 1,3 / <i>Electric cable mt. 1,3</i>
8	Bouton du thermostat en état de marche <i>Working thermostat knob</i>	18	Robinet de vidange / <i>drain tap</i>
9	Résistance 3250 W / <i>Resistance 3250 W</i>	19	Protection de la résistance / <i>Resistance protection</i>
10	Poignée du couvercle / <i>Lid handle</i>	20	Tête de friteuse complète / <i>Complete head of fryer</i>

## VUE ÉCLATÉE / EXPLODED DRAWING

FE88R



### Liste des Pièces détachées / PARTS NAME

FE88R

1	Bandeau arrière / <i>Back band of head</i>	11	Couvercle / <i>Deckel</i>
2	Microrupteur / <i>Micro-switch</i>	12	Panier / <i>Basket</i>
3	Thermostat de sécurité + Sonde <i>Safety thermostat + bulb</i>	13	Clips / <i>Clips</i>
4	Thermostat de travail + Sonde <i>Working thermostat + bulb</i>	14	Structure de la friteuse / <i>Fryer structure</i>
5	coiffe avant / <i>Front band of head</i>	15	Poignée / <i>Handle</i>
6	Interrupteur marche-arrêt / <i>Switch on-off</i>	16	Bac GN 1/2 / <i>GN tank 1/2</i>
7	Lumière du thermostat fonctionnelle <i>Work thermostat light</i>	17	Câble électrique mt. 1,3 / <i>Electric cable mt. 1,3</i>
8	Bouton du thermostat en état de marche <i>Working thermostat knob</i>	18	Robinet de vidange / <i>drain tap</i>
9	Résistance 3250 W / <i>Resistance 3250 W</i>	19	Protection de la résistance / <i>Resistance protection</i>
10	Poignée du couvercle / <i>Lid handle</i>	20	Tête de friteuse complète / <i>Complete head of fryer</i>

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement ce mode d'emploi et suivez les instructions qu'il contient.
- Conservez ce mode d'emploi à portée de main, à proximité de l'appareil.
- Le fabricant/revendeur ne peut être tenu responsable des dommages causés par le non-respect de ces instructions d'utilisation.
- Si ces instructions d'utilisation ne sont pas respectées, la sécurité de l'appareil ne peut plus être garantie.
- Si l'appareil est transmis à des tiers, ce mode d'emploi doit également être remis.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, car ils pourraient ne pas être conscients des dangers liés à l'utilisation d'appareils électriques et/ou électroniques.
- ou de l'équipement de réfrigération, ce qui pourrait entraîner des accidents, un incendie, une explosion ou des dommages matériels.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur sous la pluie ou dans des endroits humides.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez que tout est en parfait état. Si vous découvrez des dommages, ne branchez pas l'appareil mais prévenez votre revendeur.
- Vérifiez si tous les composants spécifiés dans l'étendue de la livraison sont présents. Si ce n'est pas le cas, informez votre revendeur.
- Assurez-vous que tous les composants de l'emballage (sacs en plastique, carton, pièces en polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et ne doivent pas être stockés à proximité.
- Placez l'appareil dans un endroit sec et correctement ventilé.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson d'aliments dans l'huile.
- L'appareil doit être placé sous une ventouse dont les caractéristiques sont conformes aux normes UNI-CIG 7129 et 8723.
- **Le fabricant n'est pas responsable de :**
  - Tout dommage causé par le non-respect des instructions d'installation et d'utilisation ou par une utilisation incorrecte de l'appareil.
  - Toute inexactitude dans ce livret due à des erreurs de traduction et/ou d'impression. Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification jugée nécessaire à l'équipement sans en affecter les caractéristiques de base.

## GENERAL INFORMATION

- Before initial operation, read these operating instructions carefully and observe the information given therein.
- Keep these operating instructions handy and close to the device.
- The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage resulting from non-observance of these operating instructions.
- If these operating instructions are not observed, the safety of the device can no longer be guaranteed.
- If the device is passed on to third parties, these operating instructions must be included.
- This device must not be operated by children or persons with limited physical, sensory or mental abilities, as they may not recognize the dangers when using electrical appliances and/or cooling devices and accidents, fires, explosions or damage to property may occur.
- Do not use the unit outdoors in the rain or in damp rooms.
- After unpacking the device, make sure that everything is in perfect condition. If you discover any damage, do not connect the device, but inform your dealer.
- Check whether all the components specified in the scope of delivery are present. If this is not the case, contact your dealer.
- Please note that all components of the packaging (plastic bags, cardboard, polystyrene parts, etc.) can endanger children and must therefore not be stored near them.
- Place the appliance in a dry and sufficiently ventilated place.
- This appliance may only be used for baking food in oil.
- The appliance must be installed under a suction cap, the characteristics of which comply with UNI-CIG 7129 and 8723 standards.
- **The manufacturer is not responsible:**
  - Possible damage caused by failure to follow the installation and use instructions or by improper use of the appliance.
  - Possible inaccuracies in this booklet due to translation and/or printing errors. The manufacturer reserves the right to make any modifications to the equipment which he deems necessary without affecting its basic characteristics.



L'appareil est destiné à la friture d'aliments uniquement. Une mauvaise utilisation peut causer des dommages et annuler la garantie.

*The appliance is only intended for frying food. Misuse may result in damage and loss of warranty.*



Ne mélangez jamais les graisses et les huiles, la friteuse pourrait déborder. Mélanger différents types d'huile et de graisse est également dangereux !

*Never mix fat and oils, the deep fryer could foam over. Mixing different types of oil and fats is also dangerous! Do not use block grease!*

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Respectez les règles de prévention des accidents et les règles générales de sécurité applicables au domaine d'utilisation.
- Assurez une position sûre sur une surface sèche, non glissante et suffisante pour le poids de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude
- Avant de déplacer l'appareil, débranchez-le de la prise murale.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Veillez à ne pas faire basculer l'appareil lorsque vous le déplacez, car vous pourriez vous blesser si de la graisse ou de l'huile chaude se répandait.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur des bords tranchants et tenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
- N'endommagez pas, ne modifiez pas, ne tirez pas, ne tendez pas, ne pliez pas, ne sertissez pas, ne tordez pas et n'enroulez pas le cordon d'alimentation.
- Protéger l'appareil de l'humidité
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un jet d'eau ouvert.
- Pendant le fonctionnement, la surface de l'appareil peut devenir chaude Ne posez rien sur l'appareil.
- Si l'appareil prend feu, n'essayez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque la graisse est liquide/chaude.
- Remplissez le panier à l'extérieur de la friteuse pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez toujours le panier à friture pour frire
- Ne mélangez jamais de la graisse et de l'huile, la friteuse pourrait trop mousser Mélanger différents types d'huile et de graisse est également dangereux !
- Ne jamais ajouter d'eau à l'huile !
- N'utilisez que des pièces d'origine pour le fonctionnement de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances. Ces personnes peuvent ne pas être conscientes des dangers liés à l'utilisation d'appareils électriques et/ou d'appareils générant de la chaleur, ce qui peut entraîner des accidents, des brûlures ou des dommages matériels. des accidents, des brûlures ou des dommages matériels peuvent se produire.
- Les huiles peuvent brûler en cas de surchauffe Faites attention ! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation !
- L'appareil doit être déconnecté du réseau dans les cas suivants :
  - a) avant tout nettoyage
  - b) lorsqu'ils ne sont pas utilisés
- Pour débrancher l'appareil du secteur, retirez la fiche du secteur.
- Ne débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise murale que par la fiche d'alimentation.
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche avec des mains mouillées.
- N'utilisez pas de rallonges ou d'adaptateurs
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant Prévenez votre revendeur Il effectuera la réparation avec des pièces de rechange d'origine.

## SAFETY INFORMATION

- Observe the accident prevention regulations and general safety regulations applicable to the area of application.
- Ensure that the unit stands securely on a dry, non-slip surface that is adequate for the weight of the unit.
- Do not place the unit on a hot surface.
- Disconnect the power plug before moving the unit.
- Never move the unit when it is switched on.
- Ensure that the appliance does not tip over when moved. This could cause injury if hot grease or oil leaks.
- Do not let the power cord hang over sharp edges and keep it away from hot objects and naked flames.
- Do not damage, modify, pull, load, bend, squeeze, twist, roll, or pull the power cord, and do not expose it to excessive heat or flame.
- Protect the product from moisture.
- Do not clean the device with an open water jet.
- The surface of the device may become hot during operation. Do not place anything on top of the appliance.
- Should the appliance catch fire, do not try to extinguish the flames with water under any circumstances. Suffocate the flames with a damp cloth.
- Do not move the appliance when the grease is liquid/hot.
- Fill the basket outside the deep fryer to avoid splashing.
- Always use the frying basket for frying.
- Never mix fat and oil, the deep fryer could foam over. Mixing different types of oil and fats with each other is also dangerous!
- Never add water to the oil!
- Only use the original parts provided for this purpose when operating the appliance.
- Do not operate the device by children or persons with limited physical, sensory or mental abilities; or lack of experience and/or knowledge. These persons cannot recognize the dangers when using electrical devices and/or devices which generate heat and accidents, burns or damage to property can occur.
- Oils may burn if overheated. Be careful with them! Do not forget to switch off the device after operation!
- The unit must be disconnected from the mains in the following cases:
  - a) before each cleaning
  - b) if you do not use it
- To disconnect the device from the mains, pull out the mains plug.
- Always unplug the power cord from the wall outlet using the power plug only.
- Never handle the appliance, the cable or the plug with wet hands.
- Do not use extension cords or adapters.
- In the event of a malfunction or malfunction, turn the power off and unplug the appliance from the wall outlet. Notify your dealer. He will carry out the repair with original spare parts.

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

La plaque signalétique est fixée à l'arrière de l'appareil. (fig 1)

Structure en acier inoxydable, thermostat de fonctionnement amovible, thermostat de sécurité, interrupteur lumineux on/off, lampe témoin, vidange de l'huile avec cuvette extractible ou au moyen d'un robinet de vidange.

Retirer le film de protection

### RÈGLES DE SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Les règles suivantes doivent être respectées :

Conformité entre la tension du réseau et la tension indiquée sur la plaque technique.

Raccordement à un système équipotentiel Le raccordement électrique doit être effectué par des techniciens compétents conformément aux normes CEI Le câble d'alimentation doit être positionné de telle sorte qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure à 50°C au-dessus de la température ambiante

Avant de procéder au raccordement, assurez-vous que la prise ou l'interrupteur utilisé pour le raccordement est facilement accessible, même lorsque l'appareil est installé.

**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE NON-RESPECT DE CES RÈGLES DE PRÉVENTION DES ACCIDENTS.**

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

The technical identification plate is attached to the rear of the unit (Fig. 1).

Stainless steel structure, removable. Operating thermostat, safety thermostat, on/off light switch, Indicator light, oil drain with pull-out basin or by means of drain cock.

Remove the protective film.

### ELECTRICAL SAFETY REGULATIONS

The following regulations must be observed:

The mains voltage corresponds to the voltage indicated on the technical label.

Connection to an equipotential bonding system. The electrical connection must be carried out by competent professionals in accordance with CEI standards. The power cable must be positioned in such a way that it does not reach a temperature above room temperature by more than 50°C at any point.

Before connection, make sure that the socket or switch used for connection is easily accessible, even when the appliance is installed.

**THE MANUFACTURER TAKES OVER NO LIABILITY IF THESE ACCIDENT PREVENTION REGULATIONS ARE NOT FOLLOWED.**

Fig. 1

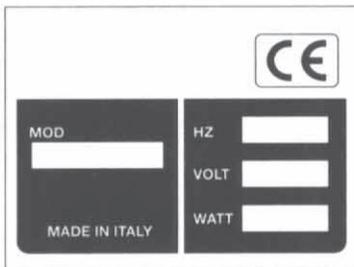


Fig. 2

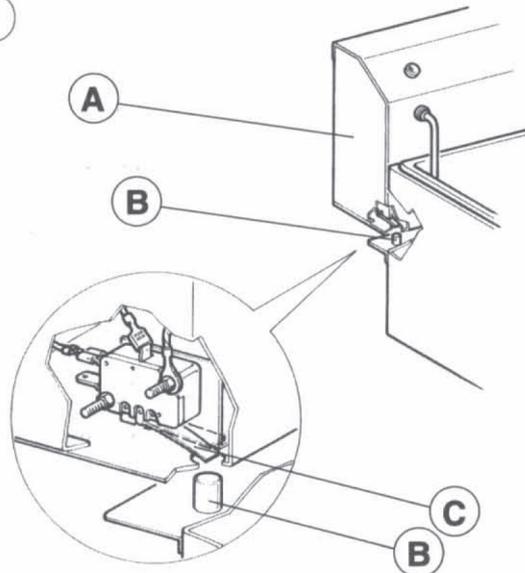


Fig. 4

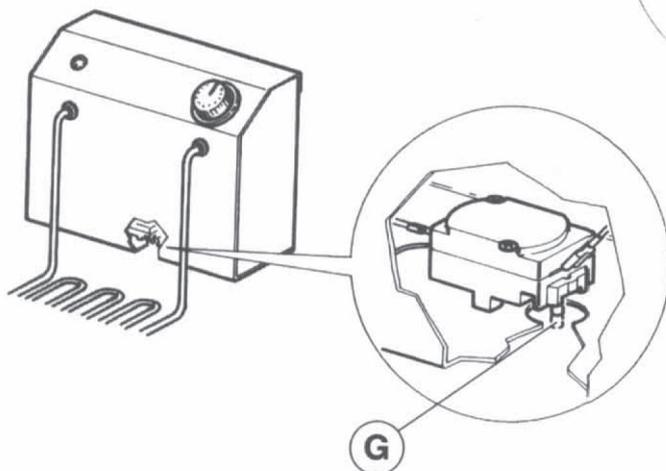
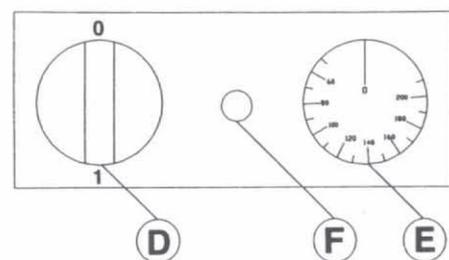


Fig. 3



## MODE D'EMPLOI

L'appareil est destiné à un usage collectif et ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le fonctionnement de l'appareil.

Avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois, nettoyez soigneusement la cuve et le panier pour éliminer les résidus de graisse industrielle.

Positionner correctement la tête escamotable de la machine (A Fig 2) La goupille (B Fig 2) doit être insérée dans la tête de manière à ce qu'elle appuie sur le micro-interrupteur de fonctionnement (C Fig 2) situé à l'intérieur de la machine.

Versez l'huile dans la bassine jusqu'à atteindre le niveau indiqué par les encoches de référence sur la bassine.

Si de la graisse est utilisée, elle doit être fondue avant d'être ajoutée au bassin.

## INTERRUPTEUR MARCHÉ

Insérez la fiche dans la prise.

Mettez l'interrupteur en position 1 (D Fig 3) L'interrupteur s'allume.

Tournez le thermostat (E Fig 3) jusqu'à ce que la température souhaitée soit réglée Le témoin lumineux

(F Fig 3) s'allume et s'éteint dès que la température de consigne est atteinte i t 34 La machine est maintenant prête à être utilisée.

Le produit à cuire doit être sec avant d'être ajouté à l'huile.

Si un produit congelé doit être préparé, ne remplissez le panier qu'à moitié et plongez-le dans l'huile chaude pendant un temps très long.

## INTERRUPTEUR ARRÊT

Régalez le thermostat (E Fig 3) sur "0".

Placez l'interrupteur (D Fig 3) sur "0" et vérifiez que les deux témoins lumineux sont éteints.

**ATTENTION :** Si la fiche secteur n'est pas retirée, l'appareil est toujours alimenté en électricité.

## OPERATING INSTRUCTIONS

The appliance is intended for communal use and may only be operated by personnel who are familiar with the operation of the appliance.

Before switching on the appliance for the first time, the basin and the basket must be carefully cleaned to remove industrial grease residues.

Position the removable head (A Fig. 2) of the machine correctly. The pin (B Fig. 2) must be inserted into the head in such a way that it presses on the internal operating microswitch (C Fig. 2).

Pour oil into the tank until the level indicated by the reference notches on the tank is reached.

If grease is used, melt it before pouring it into the basin.

## TURNING ON

Insert the plug into the socket.

Set the switch to position 1 (D fig. 3). The switch will light up.

Turn the thermostat (E fig. 3) until the desired temperature is set. The control lamp (F fig. 3) turns on and turns off as soon as the set temperature is reached i t. 3.4 Now the machine is ready for operation.

The product to be baked must be dry before being added to the oil.

If a frozen product is to be prepared, only fill the basket halfway and immerse it in the hot oil for a very long time.

## TURNING OFF

Set the thermostat (E fig. 3) to „0“.

Set the switch (D fig. 3) to „0“ and check that both indicator lights are switched off.

**CAUTION:** If the power plug is not removed, the unit remains powered..

## MAINTENANCE

Après la friture, retirez les morceaux qui flottent dans l'huile.

Après un certain nombre de fritures, filtrer l'huile froide et laver la cuve à l'eau chaude Détergent Laver le serpentín de chauffage de la même manière, en faisant attention au bulbe capillaire du thermostat.

La tête avec les ControJs doit être nettoyée avec un tissu humide.

**NE PAS UTILISER D'EAU COURANTE OU DE SUBSTANCES CORROSIVES**

**IMPORTANT :** Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil du secteur et attendez que l'huile et les serpentins de chauffage aient refroidi.

## DROITS ET OBLIGATIONS DU FABRICANT

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des personnes ou des choses comme suit :

- Non-respect de ces instructions de service
- Type d'utilisation non prévu ou utilisation par du personnel non formé
- Emplacements d'installation inadaptés
- Modifications de l'appareil ou réparations par du personnel non qualifié
- Utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine

## PROBLÈMES FONCTIONNELS

Vérifiez les points suivants :

- que la tension du réseau est activée
- La goupille (B Fig2) est insérée dans la tête.
- que le thermostat de sécurité (G Fig4) est en position correcte (goupille rouge non abaissée) Le thermostat de sécurité entre en action lorsque la température de l'huile dépasse 230°C à cause d'un mauvais fonctionnement du thermostat de travail (E Fig3).

En cas d'utilisation répétée du thermostat de sécurité, contactez un technicien qualifié Demandez toujours l'utilisation de pièces de rechange d'origine lors de son entretien

## 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 coil in the same way taking care with the thermostat capillary bulb.

The head with the controJs 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 coils to cool.

## RIGHTS AND OBLIGATIONS OF THE MANUFACTURER

The manufacturer can not be held responsible für damage caused by persons or things as follows:

- failure to follow these operating instructions.
- unintended use or use by untrained personnel.
- Unsuitable installation sites.
- Changes to the device or repairs by unqualified personnel.
- Use of spare parts that are not original.

## FUNCTIONING PROBLEMS

Check the following:

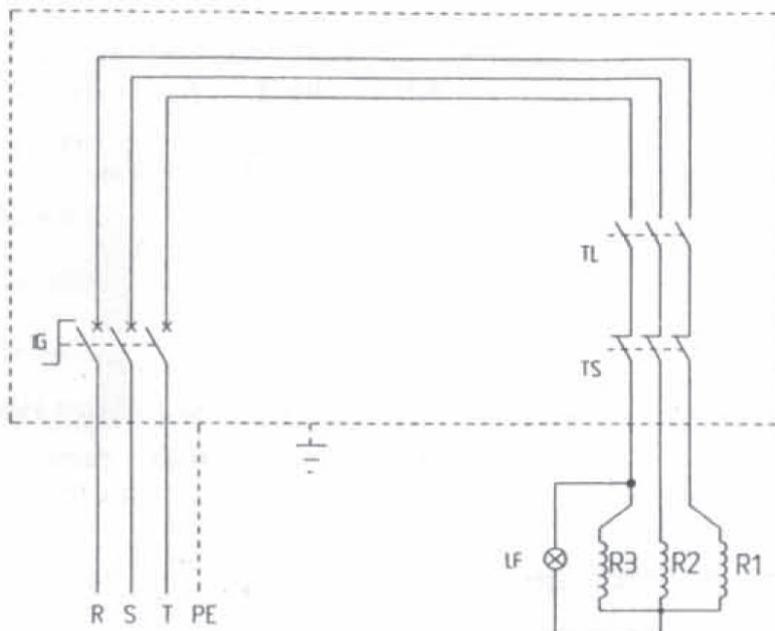
- That the mains voltage is switched on.
- That the pin (B Fig.2) is inserted in the head.
- That the safety thermostat (G Fig.4) is in the correct position (red pin not lowered). The safety thermostat is activated when the oil temperature exceeds 230°C due to the work thermostat not functioning (E Fig.3).

If the safety thermostat is used repeatedly, contact a qualified technician.  
Always request the use of original spare parts during maintenance.

## SCHEMA ELECTRIQUE / CIRCUIT DIAGRAM

Modèles triphasés

three-phase



TL= Thermostat de travail

TS= Thermostat de sécurité

LF= Lampe-espion

R ; R1 = R2 = R3 = RÉSISTANCE

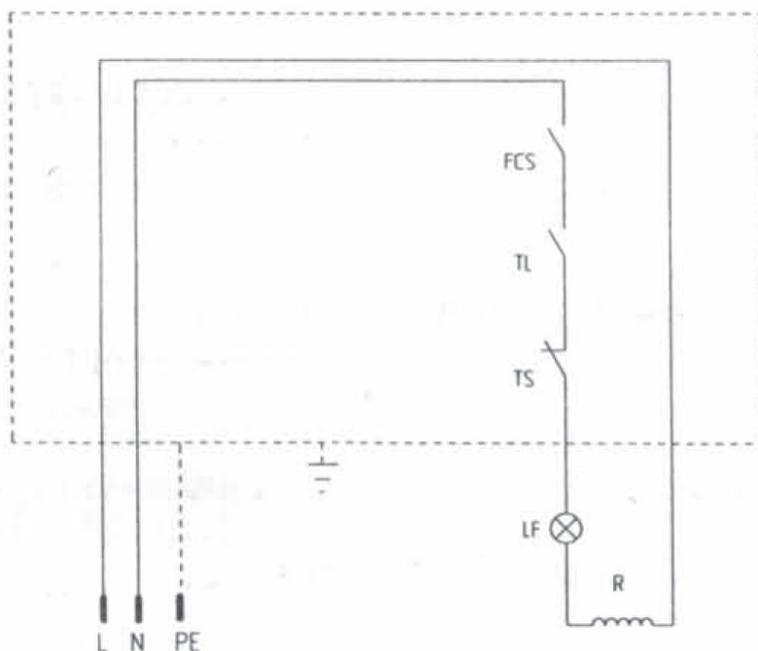
IG= Interrupteur d'allumage général

IG= Interrupteur d'éclairage

FCS= Interrupteur de sécurité  
(uniquement pour les modèles  
monophasés)

Modèle monophasé

single-phase



TL= Working thermostat

TS= Safety thermostat

LF= Spy lamp

R ; R1 = R2 = R3 = RESISTORS

IG= General ignition switch IG= Light switch

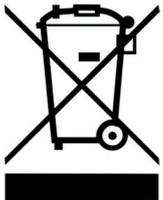
FCS= Safety limit switch  
(only for single-phase models)

## ÉLIMINATION DES EMBALLAGES



Veillez séparer les matériaux d'emballage en conséquence et les apporter aux points de collecte appropriés pour le recyclage et la protection de l'environnement.

## DISPOSITION DES ÉQUIPEMENTS



Une fois que l'appareil a atteint la fin de sa durée de vie, éliminez-le correctement dans un point de collecte des appareils électriques. Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères.

Votre administration locale vous informera des adresses et des heures d'ouverture des points de collecte. C'est le seul moyen de s'assurer que les vieux appareils sont éliminés et recyclés de manière appropriée. Merci !

## 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