

MODE D'EMPLOI :

FRITEUSE ELECTRIQUE HAUTE PERFORMANCE

FESR900



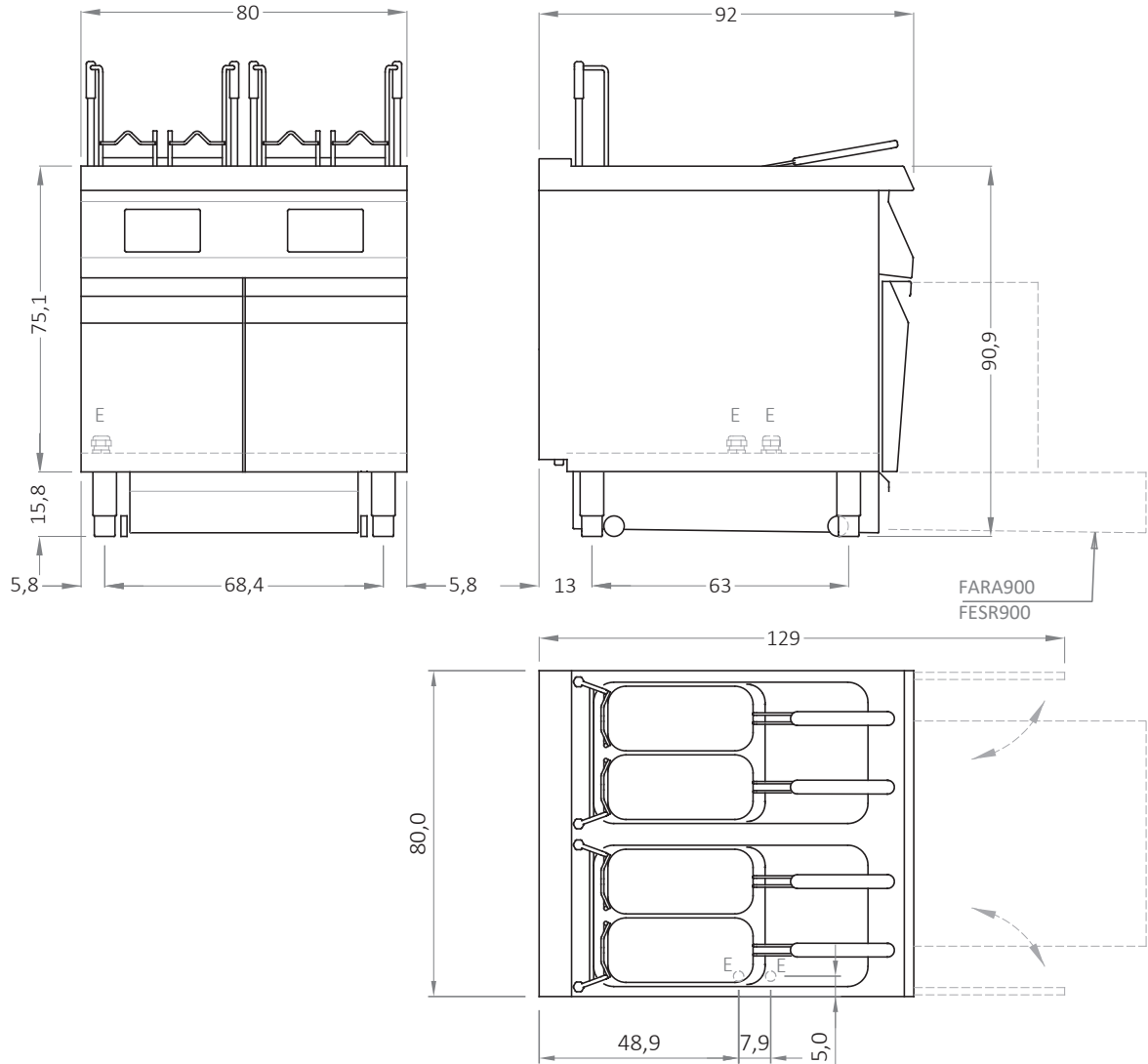
Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Traduit de l'anglais

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR
ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

FARA900 - FESR900



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçao gás EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água EN 10226-1 R1/2</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água</p>
<p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba</p>	<p>A1= Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2= Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio EN 10226-1 R1/2</p>
<p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão</p>	<p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível</p>
<p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto</p>	
<p>S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno</p>	



UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES
UNIÓN D'APAREIL - UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN
UNIÃO DE APARELHOS - SAMMANFOGNING AV APPARATER

Serie - Series - Série - Řada 700/900

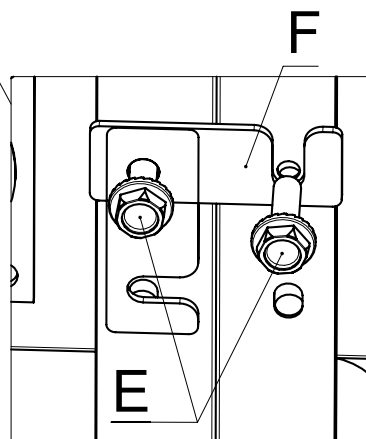
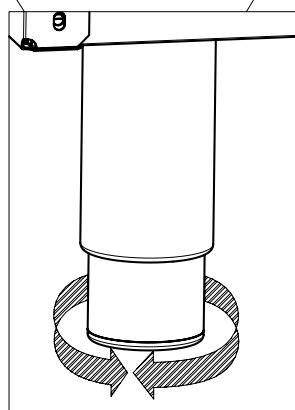
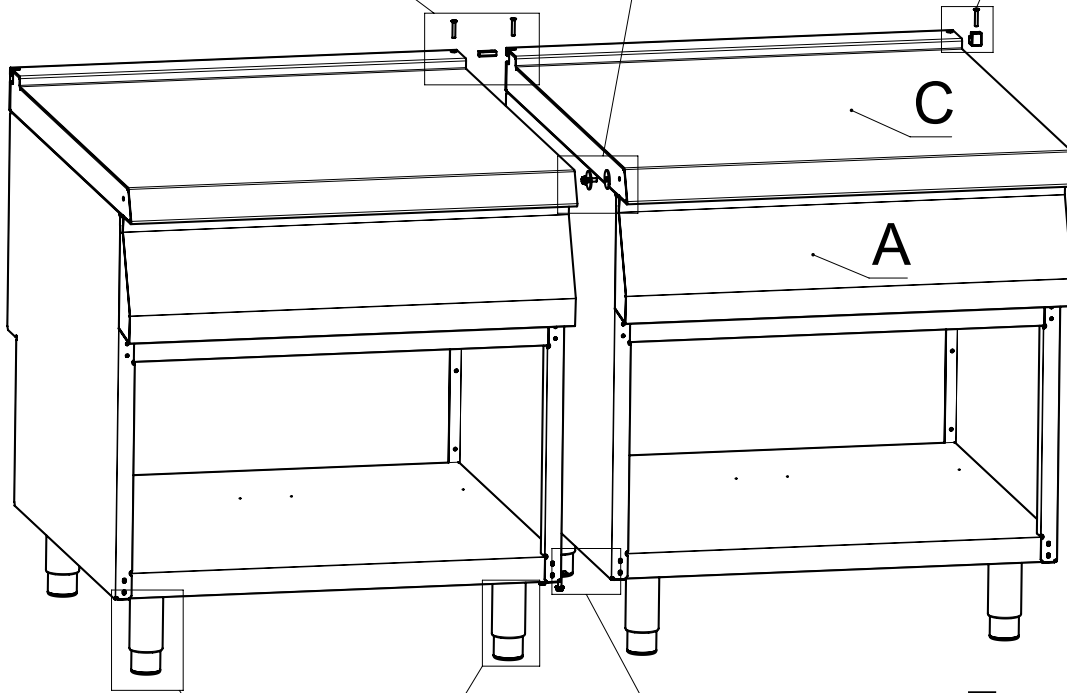
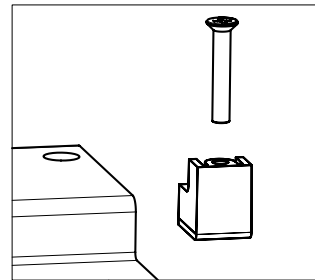
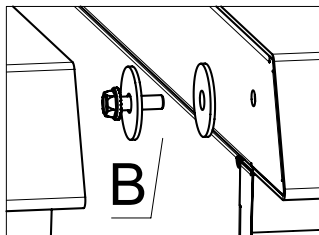
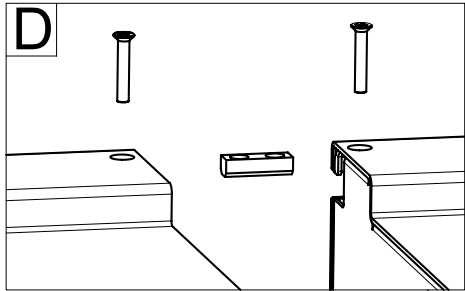
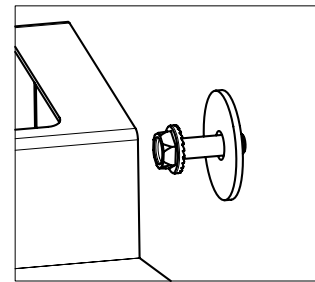
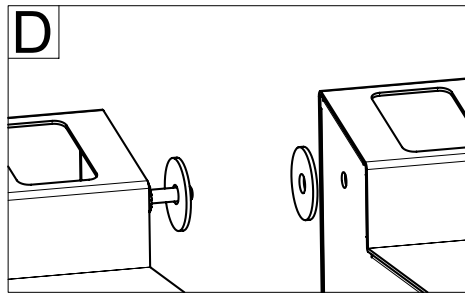
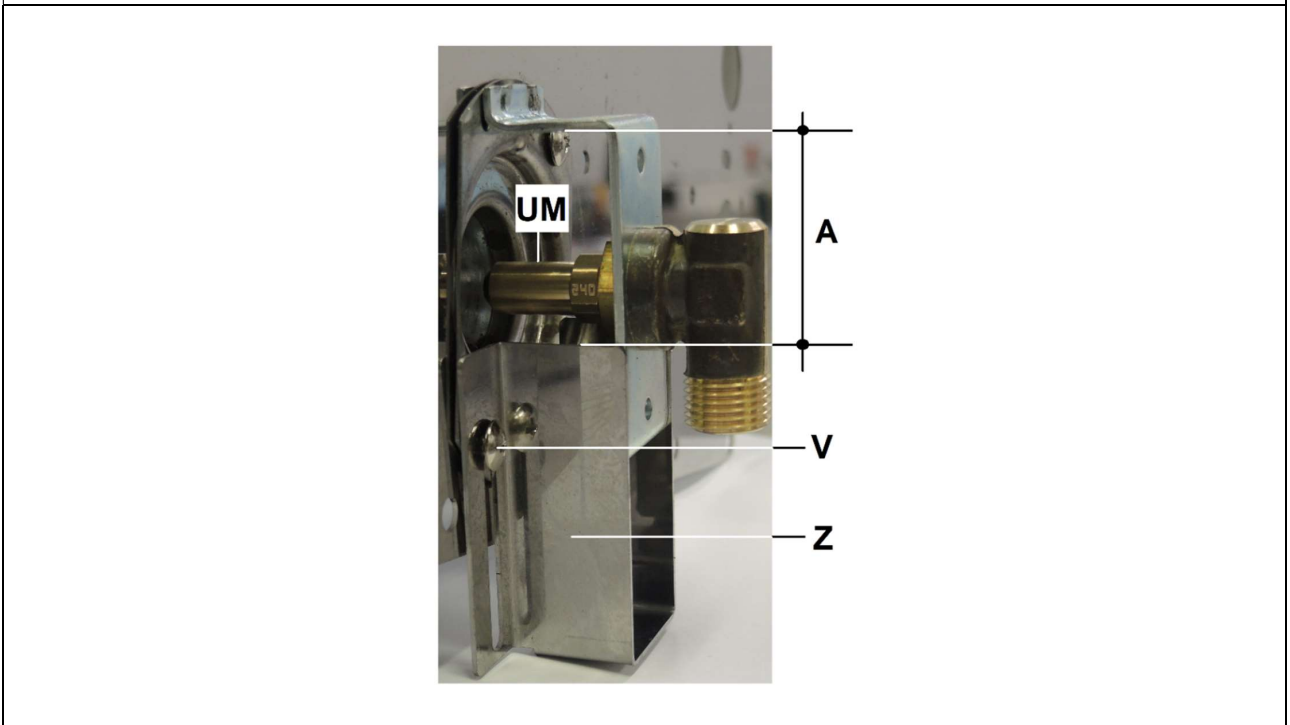
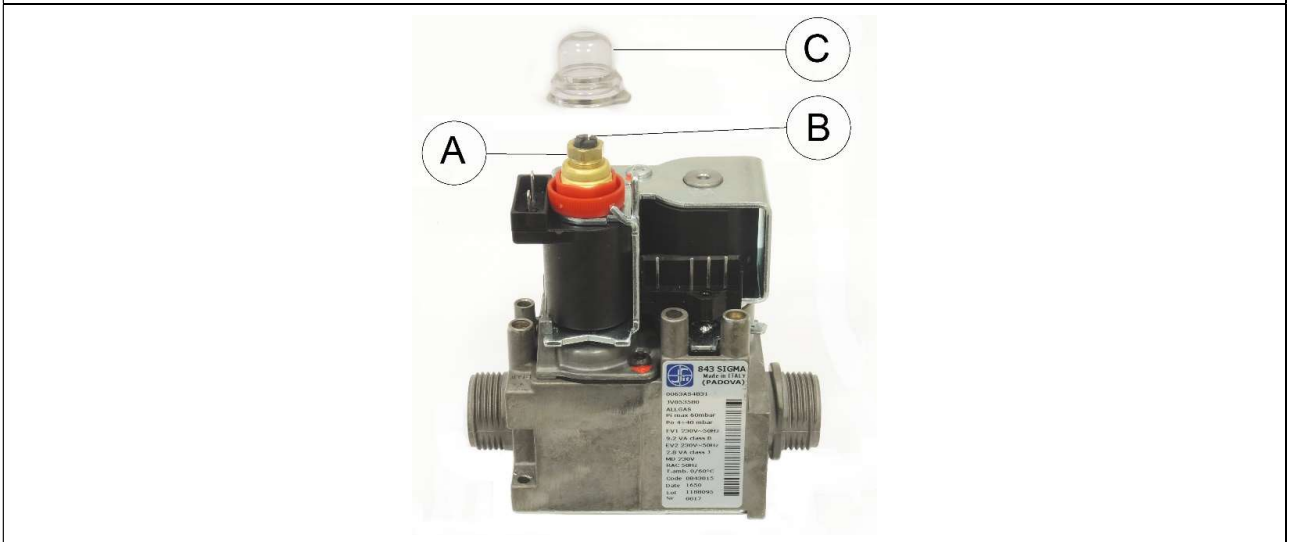
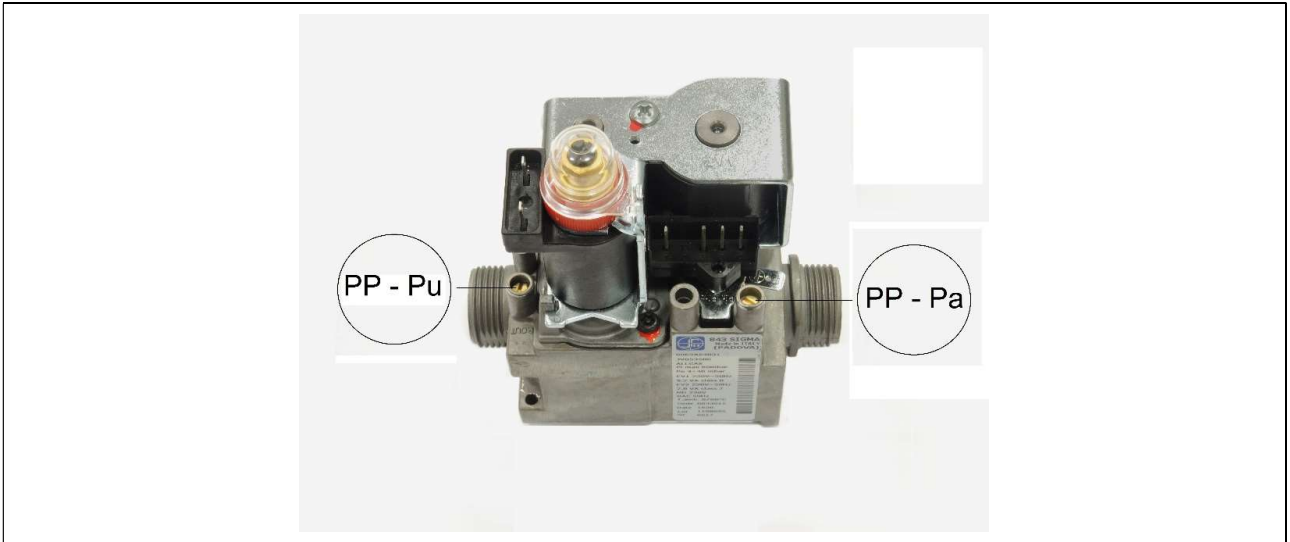


FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER



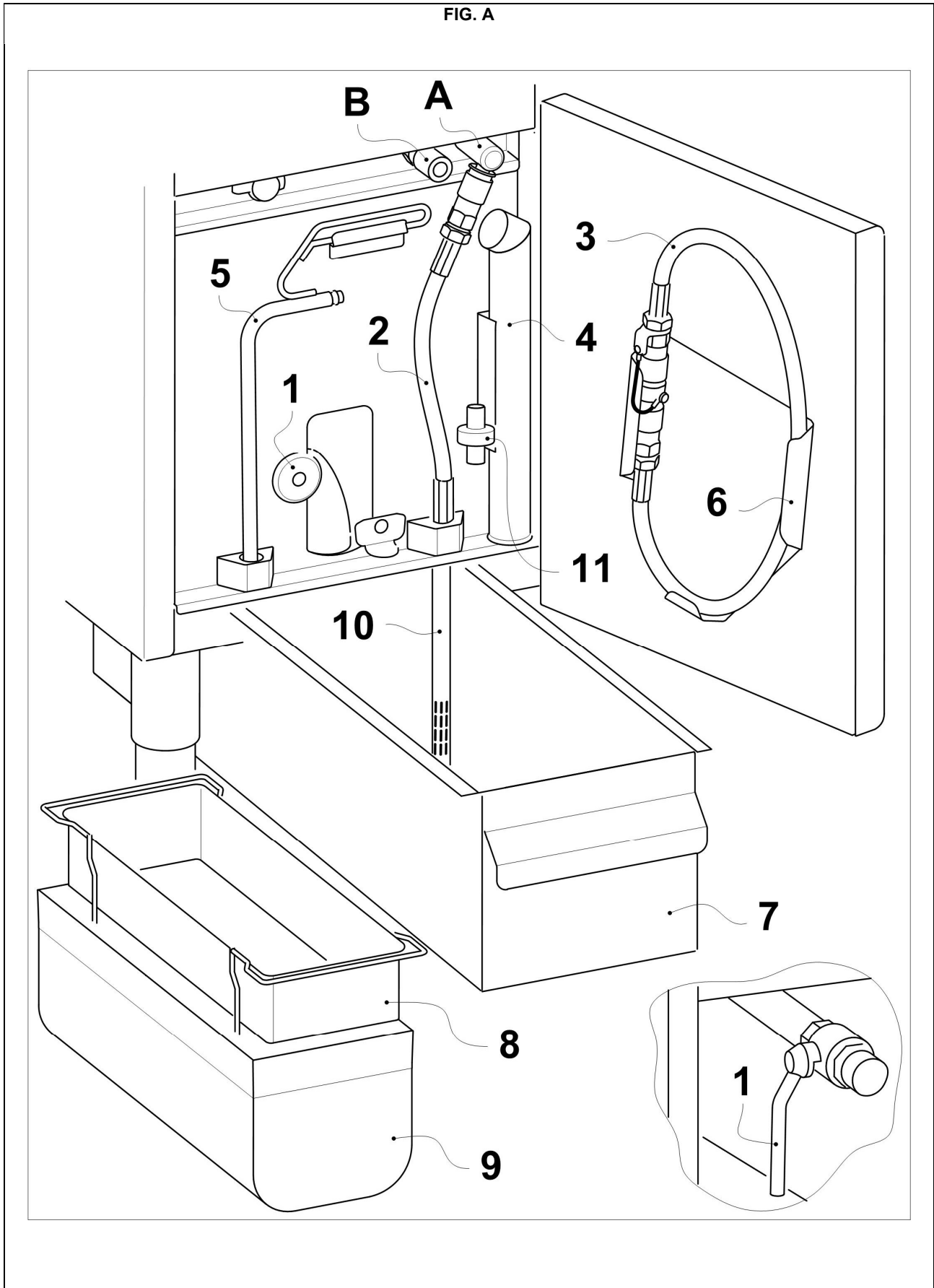


FIG. B

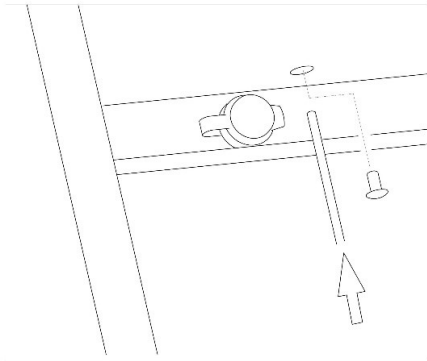


FIG. C

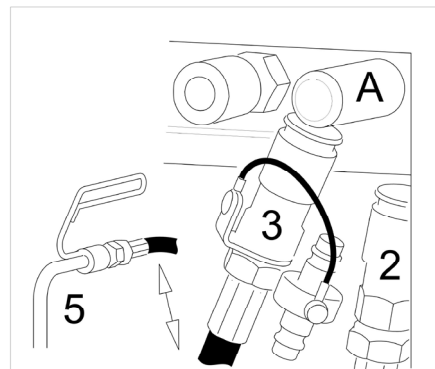


FIG. D

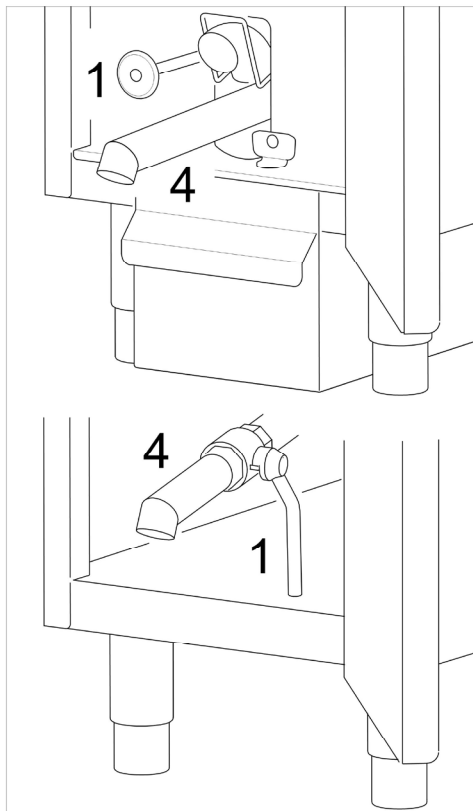


FIG. E

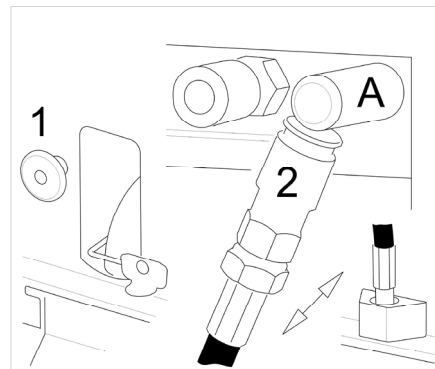


FIG. F

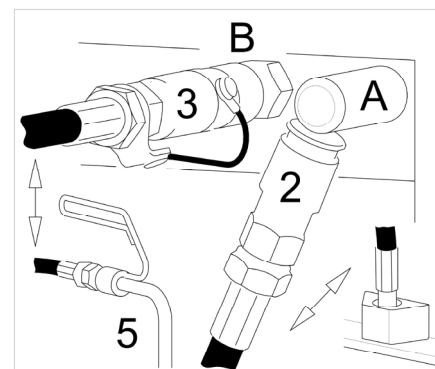
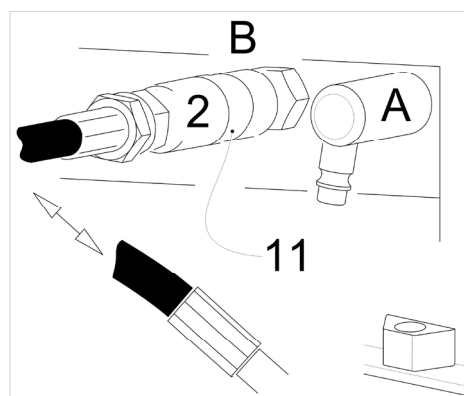


FIG. G



T1

Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Munstycken och inställningar		Pa (mbar)	Gas - Gaz	Paese - Land Country - Pays - Pais	FARA900 FESR900
AT - BE - BG - CH - CZ - DE - DK EE - ES - FI - FR - GB - GR - HR IE - IT - LT - LU - LV - NO - PL PT - RO - SE - SI - SK - TR - NL	20 20/25	G20 G20/G25			UM 310 A (mm) 36 Pu Max (mbar) 12,0 Pu Min (mbar) 5,0 UM 310 A (mm) 25 Pu Max (mbar) 15,0 Pu Min (mbar) 6,5 UM 310 A (mm) 25 Pu Max (mbar) 16,5 Pu Min (mbar) 7,0 UM 310 A (mm) 36 Pu Max (mbar) 12,0 Pu Min (mbar) 5,0 UM 310 A (mm) 25 Pu Max (mbar) 19,0 Pu Min (mbar) 8,0 UM 185 A (mm) 30 Pu Max (mbar) - Pu Min (mbar) 12 UM 185 A (mm) 30 Pu Max (mbar) 27,7 Pu Min (mbar) 12 UM 185 A (mm) 30 Pu Max (mbar) 27,7 Pu Min (mbar) 12
DE	20	G25			
NL	25	G25.3			
HU	25	G20			
HU	25	G25.1			
BE - BG - CY - CZ - DK - EE - ES FI - FR - GB - GR - HR - HU - IE IT - LT - LU - LV - MT - NL - NO PT - RO - SE - SI - SK - TR	28-30/37 28-30	G30/G31			
PL	37	G30/G31			
AT - CH - DE - HU	50	G30/G31			

Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - Munstycke MIN
A : Apertura Aeratore - Öffnen Lüftung - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Öppning belufter - Öppning av luftare
Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Pressión de conexión - Aansluitingstryck
Pu Max: Pressione massima in uscita alla valvola - Pressione massima in uscita alla valvola - Max. Austrittsdruck am Ventil - Valve maximum output pressure - Max. utloppstryck till ventilen
Pression maximale à la sortie de la vanne - Presión máxima en salida válvula - Maximale uitaatdruk klep - Max. utloppstryck till ventilen
Pu Min: Pressione minima in uscita alla valvola - Pressione minima in uscita alla valvola - Min. Austrittsdruck am Ventil EN - Valve minimum output pressure - Pression minimale à la sortie de la vanne - Presión mínima en salida válvula - Minimale uitaatdruk klep - Min. utloppstryck till ventilen



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

T5		
Carico max. - Max. fassungsvermögen - MAX. storage capacity - Capacité de charge maxi Carga máx. - MAX. vulling - Max. belastning		
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud Behållarens volym	Carico max. Max. fassungsvermögen MAX. storage capacity Capacité de charge maxi Carga máx. MAX. vulling Max. belastning
	l	kg
FESR900	22 + 22	3 + 3
FARA900	22 + 22	3 + 3

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

ATTIVAZIONE RISCALDAMENTO	EINSCHALTEN DER BEHEIZUNG	HEATING SYSTEM ACTIVATION
ACTIVATION DU CHAUFFAGE	ACTIVACIÓN CALEFACCIÓN	VERWARMING INSCHAKELEN
ATIVACÃO DO AQUECIMENTO	START AV UPPVÄRMNING	

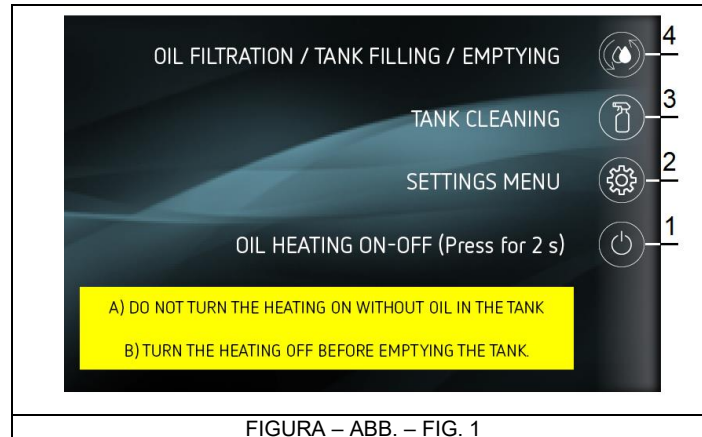


FIGURA – ABB. – FIG. 1



Le operazioni al punto 4 sono possibili solo una vasca per volta.	Betriebe gemäss Punkt 4 sind nur an einem Becken jeweils möglich.	Operations according to point 4 are only possible on one well at a time.
Les opérations au point 4 ne sont possibles que sur une cuve à la fois.	Las operaciones en el punto 4 solo son posibles de una garrafa a la vez.	De handling is slechts mogelijk voor één tank tegelijk.
A operação é possível apenas um tanque de cada vez.	Operationerna vid punkt 4 är endast möjliga en tank i taget.	

1	ON-OFF Riscaldamento olio (premere per 2s) ON-OFF Chauffage de l'huile (appuyer pendant 2 s) ON-OFF Aquecimento do óleo (pressionar por 2s)	Ölbeheizung EIN/AUS (2 Sek. drücken) ON-OFF Calefacción aceite (pulsar durante 2s) ON-OFF Uppvärmning av olja (tryck i 2 sekunder)	Oil heating ON-OFF (press for 2 s) ON-OFF Olie verhitten (2s ingedrukt houden)
2	Menu impostazioni Menu paramétrage Menu programações	Einstellungen Menú de configuración Inställningsmeny	Settings menu Instellingenmenu
3	Pulizia vasca Nettoyage cuve Limpeza da cuba	Reinigung der Wanne Limpieza cuba Rengöring av behållare	Tank cleaning Bak reinigen
4	Filtrazione olio, Riempimento e Svuotamento vasca Filtration de l'huile, Remplissage et Vidange de la cuve Filtragem do óleo, Enchimento e Esvaziamento da cuba	Ölfilterung, Befüllen und Entleeren der Wanne Filtración aceite, Llenado y Vaciado cuba Oljefiltrering, påfyllning och tömning av behållare	Oil filtration, tank filling and emptying Olie filteren, Bak vullen en legen

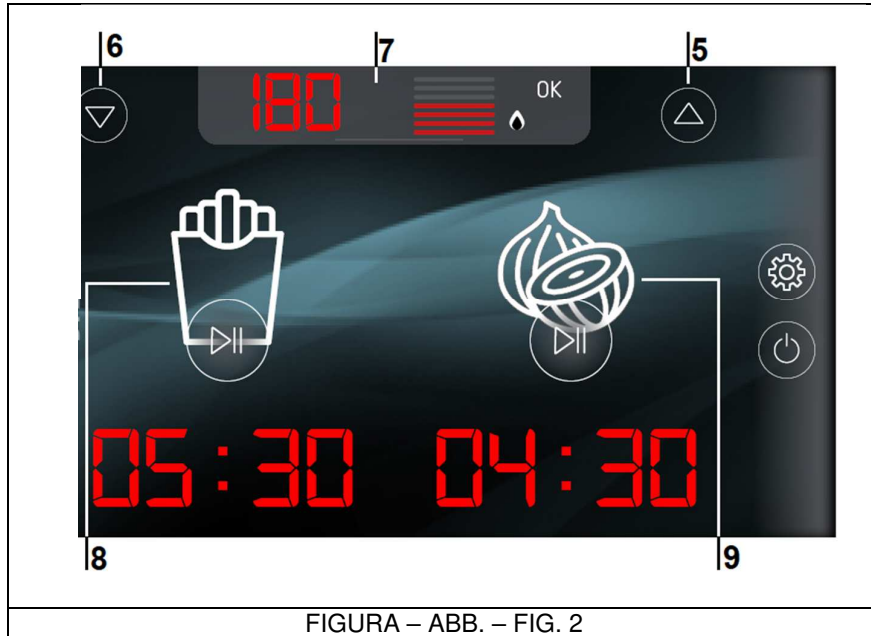
AVVERTENZE - WARNHINWEISE - WARNINGS - PRÉCAUTIONS À SUIVRE - ADVERTENCIAS - WAARSCHUWINGEN – ADVERTÊNCIAS - VARNINGSFÖRESKRIFTER

A	Non attivare il riscaldamento senza olio in vasca. Ne pas activer le chauffage sans huile dans la cuve. Não ativar o aquecimento se não houver óleo na cuba.	Die Beheizung nicht ohne Öl in der Wanne einschalten. No activar la calefacción sin aceite en la cuba. Starta inte uppvärmningen om det inte finns olja i behållaren.	Do not turn the heating on without oil in the tank. Schakel de verwarming niet in als er geen olie in de bak zit.
B	Disattivare il riscaldamento prima di svuotare la vasca. Désactiver le chauffage avant de vidanger la cuve. Desativar o aquecimento antes de esvaziar a cuba.	Vor dem Entleeren der Wanne die Beheizung ausschalten. Desactivar la calefacción antes de vaciar la cuba. Avbryt uppvärmningen innan behållaren töms.	Turn the heating off before emptying the tank. Schakel de verwarming uit voordat u de bak leegt.
C	Riscaldamento attivo Indica l'attivazione dei contattori (ELETTRICA) o la presenza della fiamma (GAS) Chauffage activé Indique l'activation des contacteurs (ÉLECTRIQUE) ou la présence de la flamme (GAZ) Aquecimento ativo Indica a ativação dos contactores (ELÉTRICA) ou a presença de chama (GÁS)	Beheizung eingeschaltet Meldet die Einschaltung der Schaltschütze (ELEKTRO) oder das Brennen der Flamme (GAS) Calefacción activa Indica la activación de los contactores (ELÉCTRICA) o la presencia de la llama (GAS) Uppvärmning startad Anger aktivering av kontaktorerna (EL) eller närvaron av lågan (GAS)	Heating on It indicates that the contactor (ELECTRIC) is active, or the flame (GAS) is ignited Verwarming ingeschakeld Geeft aan dat de schakelaars (ELEKTRISCH APPARAAT) ingeschakeld zijn of dat de vlam aanwezig is (GASAPPARAAT)

NOTA - HINWEIS – NOTE - REMARQUE - NOTA - BELANGRIJK – NOTA - OBS!

Il riscaldamento ha due livelli di erogazione: min e MAX.	Die Beheizung hat zwei Leistungsstufen: min und MAX.	Two heating levels are available: min. and MAX.
Le chauffage a deux niveaux de puissance : min et MAX.	La calefacción tiene dos niveles de suministro: mín. y MÁX.	De verwarming heeft twee afgifteniveaus: min. en MAX.
O aquecimento possui dois níveis de distribuição: min e MAX.	Uppvärmningen har två distributionsnivåer: min och MAX.	

PAGINA OPERATIVA parte 1	HAUPTSEITE teil 1	OPERATING PAGE part 1
PAGE OPÉRATIONNELLE 1ère partie	PÁGINA OPERATIVA parte 1	OPERATIONELE PAGINA deel 1
PÁGINA OPERATIVA parte 1	ARBETSSIDA del 1	



5 e 6	Abbassa/alza il cestino (SX/DX). Con il comando ALZA viene interrotto il timer relativo.	Lowers/lifts the basket (LH/RH). The LIFT command causes the interruption of the corresponding timer.
	Den Frittierkorb (li/re) heben / senken. Mit dem Befehl HEBEN wird der betreffende Timer gestoppt.	Permet de baisser/lever le panier (G./D.) En appuyant sur la commande LEVER, on interrompt la minuterie correspondante.
	Bajar/elevar la cesta (IZQ/DER). Con el comando ELEVAR se interrumpe el temporizador correspondiente.	Abaixa/eleva o cesto (ESQ./DIR). Com o comando ELEVAR será interrompido o timer relativo.
	Om de mand omlaag/omhoog te doen (links/rechts). Met de bediening OMHOOG wordt de betreffende timer onderbroken.	Sänk/höj korgen (VÄ/HÖ). Med kommandot HÖJ avbryts aktuell timer.
7	MENU A TENDINA Per cambiare impostazioni di riscaldamento.	DROP-DOWN MENU Used for changing the heating settings.
	PULL-DOWN-MENÜ Dieses Menü dient zur Änderung der Einstellungen für die Beheizung.	MENU DÉROULANT Il s'utilise pour changer les paramètres du chauffage.
	MENÚ DESPLEGABLE Para cambiar la configuración de calefacción.	MENU DE CASCATA Para modificar as programações de aquecimento.
	PULL-DOWN MENU Om de verwarmingsinstellingen te veranderen.	RULLGARDINSMENY Används för att ändra inställningarna av uppvärmningen.
8 e 9	PROGRAMMA IMPOSTATO A timer inattivo, selezionare il programma	PROGRAM SET Make sure that the timer is off and select the program
	GEWÄHLTES PROGRAMM Bei eingeschaltetem Timer das Programm wählen.	PROGRAMME RÉGLÉ Sélectionner le programme lorsque la minuterie est inactive.
	PROGRAMA DEFINIDO Con el temporizador inactivo, seleccionar el programa	PROGRAMA DEFINIDO Com timer não ativo, selecionar o programa
	INGESTELD PROGRAMMA Selecteer als de timer uitgeschakeld is het programma	INSTÄLLT PROGRAM Med frånslagen timer, välj programmet

PAGINA OPERATIVA parte 2	HAUPTSEITE teil 2	OPERATING PAGE part 2
PAGE OPÉRATIONNELLE 2ème partie	PÁGINA OPERATIVA parte 2	OPERATIONELE PAGINA deel 2
PÁGINA OPERATIVA parte 2	ARBETSSIDA del 2	



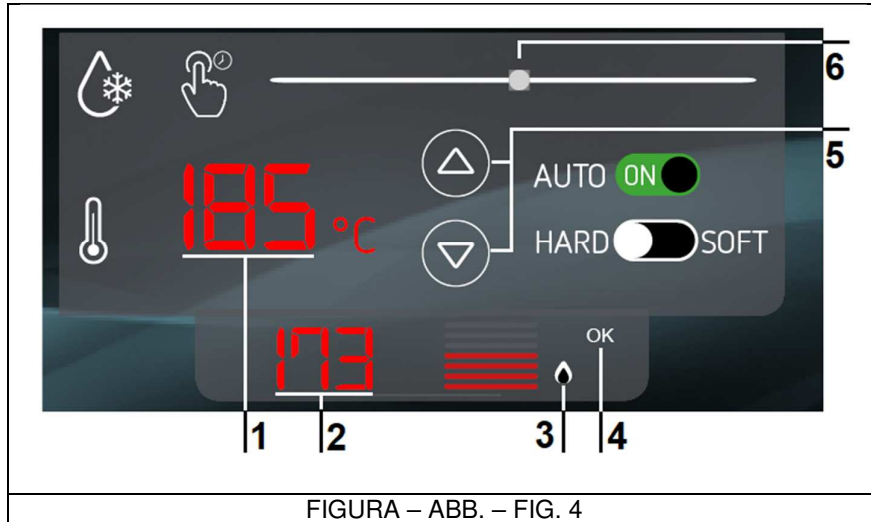
FIGURA – ABB. – FIG. 3

10 e 12	Tempo cesto di sinistra e destra	Frittierdauer linker und rechter Korb	Left and right basket time
	Temps de cuisson du panier gauche et du panier droit	Tiempo cesta izquierda y derecha	Tijd linker- en rechtermand
	Tempo da cuba da esquerda e direita	Tid för vänster och höger korg	
11 e 13	Tasto di PLAY/PAUSE cesto di sinistra e destra	Schaltfläche PLAY/PAUSE des linken und rechten Korbs	Left and right basket PLAY/PAUSE key
	Touche PLAY/PAUSE du panier gauche et du panier droit	Tecla de PLAY/PAUSE cesta izquierda y derecha	Toets PLAY/PAUSE linker- en rechtermand
	Tecla de PLAY/PAUSE do cesto da esquerda e direita	Knapp PLAY/PAUSE för vänster och höger korg	

NOTA - HINWEIS – NOTE - REMARQUE - NOTA - BELANGRIJK - NOTA - OBS!

HEAT BOOSTER	Con PLAY viene attivato per alcuni secondi il riscaldamento alla massima potenza.	Mit PLAY wird die Beheizung einige Sekunden lang auf maximale Leistung geschaltet.	When PLAY is pressed, the heating is turned on at the maximum power for some seconds.
	La touche PLAY permet d'activer, pendant quelques secondes, le chauffage à la puissance maximale.	Con PLAY se activa durante algunos segundos la calefacción a la potencia máxima.	Met PLAY wordt de verwarming enkele seconden op het maximumvermogen ingeschakeld.
	Com PLAY será ativado, por alguns segundos, o aquecimento, na máxima potência.	Med PLAY startas uppvärmningen vid max. effekt i några sekunder.	

MENU A TENDINA parte 1	PULL-DOWN-MENÜ teil 1	DROP-DOWN MENU part 1
MENU DÉROULANT 1ère partie	MENÜ DESPLEGABLE parte 1	PULL-DOWN MENU deel 1
MENU DE CASCATA parte 1	RULLGARDINSMENY del 1	



1	Temperatura impostata	Eingestellte Temperatur	Set temperature
	Température réglée	Temperatura programada	Ingestelde temperatuur
	Temperatura programada	Inställd temperatur	
2	Temperatura misurata in vasca	In der Wanne gemessene Temperatur	Temperature measured at the tank
	Température mesurée dans la cuve	Temperatura medida en la cuba	Gemeten temperatuur in de bak
	Temperatura medida na cuba	Uppmätt temperatur i behållaren	
3	Riscaldamento attivo	Beheizung aktiv	Heating on
	Chauffage activé	Calefacción activa	Verwarming ingeschakeld
	Aquecimento ativo	Uppvärmning startad	
4	Raggiungimento SETPOINT	SOLLWERT erreicht	SETPOINT Reached
	POINT DE CONSIGNE atteint	SETPOINT alcanzado	SETPOINT bereikt
	Obtenção do SETPOINT	Uppnått BÖRVÄRDE	
5	Tasti per regolazione fine	Schaltflächen zur Feineinstellung	Fine adjustment keys
	Touches pour réglage de précision	Teclas para regulación de precisión	Toetsen voor nauwkeurige regeling
	Teclas para a regulação fina	Knappar för fininställning	
6	Barra per regolazione veloce	Schieberegler der Schnelleinstellung	Quick adjustment bar
	Barre pour réglage rapide	Barra para regulación rápida	Balk voor snelle regeling
	Barra para a regulação rápida	Rad för snabbinställning	

AVVERTENZA - WARNHINWEIS - WARNING - PRÉCAUTIONS À SUIVRE ADVERTENCIA - WAARSCHUWING - ADVERTÊNCIA - SÄKERHETSFÖRESKRIFT		
Riscaldamento attivo Indica l'attivazione dei contattori (ELETTRICA) o la presenza della fiamma (GAS)	Beheizung eingeschaltet Meldet die Einschaltung der Schaltschütze (ELEKTRO) oder das Brennen der Flamme (GAS)	Heating on It indicates that the contactor (ELECTRIC) is active, or the flame (GAS) is ignited
Chauffage activé Indique l'activation des contacteurs (ÉLECTRIQUE) ou la présence de la flamme (GAZ)	Calefacción activa Indica la activación de los contactores (ELÉCTRICA) o la presencia de la llama (GAS)	Verwarming ingeschakeld Geeft aan dat de schakelaars (ELEKTRISCH APPARAAT) ingeschakeld zijn of dat de vlam aanwezig is (GASAPPARAAT)
Aquecimento ativo Indica a ativação dos contactores (ELÉTRICA) ou a presença de chama (GÁS)	Uppvärmning startad Anger aktivering av kontaktorer (EL) eller närvaron av lågan (GAS)	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

MENU A TENDINA parte 2	PULL-DOWN-MENÜ teil 2	DROP-DOWN MENU part 2
MENU DÉROULANT 2ème partie	MENÜ DESPLEGABLE parte 2	PULL-DOWN MENU deel 2
MENU DE CASCATA parte 2	RULLGARDINSMENY del 2	



FIGURA – ABB. – FIG. 5

	<p>HARD: l'apparechiatura si porta subito alla temperatura impostata. SOFT: raggiunta la temperatura di stand-by, attende un ulteriore comando dall'operatore.</p>	<p>HARD: Das Gerät erwärmt sich sofort auf die eingestellte Temperatur. SOFT: Nach Erreichen der Standby-Temperatur wartet das Gerät auf einen erneuten Bedienerbefehl.</p>	<p>HARD: the appliance immediately starts heating to reach the set temperature. SOFT: the appliance reaches the stand-by temperature and then waits for a further command from the operator.</p>
7	<p>HARD : l'appareil atteint tout de suite la température réglée. SOFT : une fois la température de stand-by atteinte, l'appareil attend une autre commande de la part de l'opérateur.</p>	<p>HARD: el aparato alcanza de inmediato la temperatura definida. SOFT: una vez alcanzada la temperatura de stand-by, espera otro comando del operador.</p>	<p>HARD: het apparaat gaat meteen op de ingestelde temperatuur staan. SOFT: als de stand-by temperatuur is bereikt, wacht het apparaat op nog een bediening van de gebruiker.</p>
	<p>HARD: o equipamento atinge rapidamente a temperatura programada. SOFT: ao atingir a temperatura de stand-by, aguarda um novo comando do operador.</p>	<p>HARD: Apparaten värms genast upp till inställd temperatur. SOFT: När standbytemperaturen har uppnåtts väntar apparaten på att operatören ska ge ett ytterligare kommando.</p>	
	<p>AUTO: Una volta raggiunta la temperatura di set i cestri si abbassano automaticamente.</p>	<p>AUTO: Nach Erreichen des Temperatur-Sollwerts senken sich die Körbe automatisch ab.</p>	<p>AUTO: Once the set temperature has been reached, the baskets lower automatically.</p>
8	<p>AUTO : Une fois atteinte la température de consigne, les paniers s'abaissent automatiquement.</p>	<p>AUTO: Una vez alcanzada la temperatura de set las cestas bajan automáticamente.</p>	<p>AUTO: Zodra de insteltemperatuur is bereikt gaan de manden automatisch omlaag.</p>
	<p>AUTO: Após ter atingido a temperatura de set, os cestos se abaixam automaticamente.</p>	<p>AUTO: När börvärdestemperaturen har uppnåtts sänks korgarna automatiskt.</p>	
	<p>MELTING: Attivazione ciclo per fusione grasso solido in vasca.</p>	<p>MELTING: Einschaltung des Schmelzzyklus für Hartfett in der Wanne.</p>	<p>MELTING: Activation of the tank solid grease melting cycle.</p>
9	<p>MELTING : Activation du cycle pour la fonte de la graisse solide dans la cuve.</p>	<p>MELTING: Activación ciclo para fusión grasa sólida en la cuba.</p>	<p>MELTING: Inschakelen cyclus voor smelten van vast frituurvet in de bak</p>
	<p>MELTING: Ativação do ciclo para fusão da gordura sólida na cuba.</p>	<p>MELTING: Aktivering av cykel för smältning av fett i fast form i behållaren.</p>	
	<p>Temperatura di stand-by Temperatura in pausa</p>	<p>Standby-Temperatur Beheizung in Pause</p>	<p>Stand-by temperature Idle temperature</p>
10	<p>Température de stand-by Température en pause</p>	<p>Temperatura de stand-by Temperatura en pausa</p>	<p>Stand-by temperatuur Temperatuur in pauze</p>
	<p>Temperatura de stand-by Temperatura em pausa</p>	<p>Standbytemperatur Pausad temperatur</p>	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

SCelta PROGRAMMA CHOIX DU PROGRAMME ESCOLHA DO PROGRAMA	PROGRAMMWahl ELECCIÓN DEL PROGRAMA PROGRAMVAL	PROGRAM SELECTION KEUZE PROGRAMMA
---	---	--------------------------------------

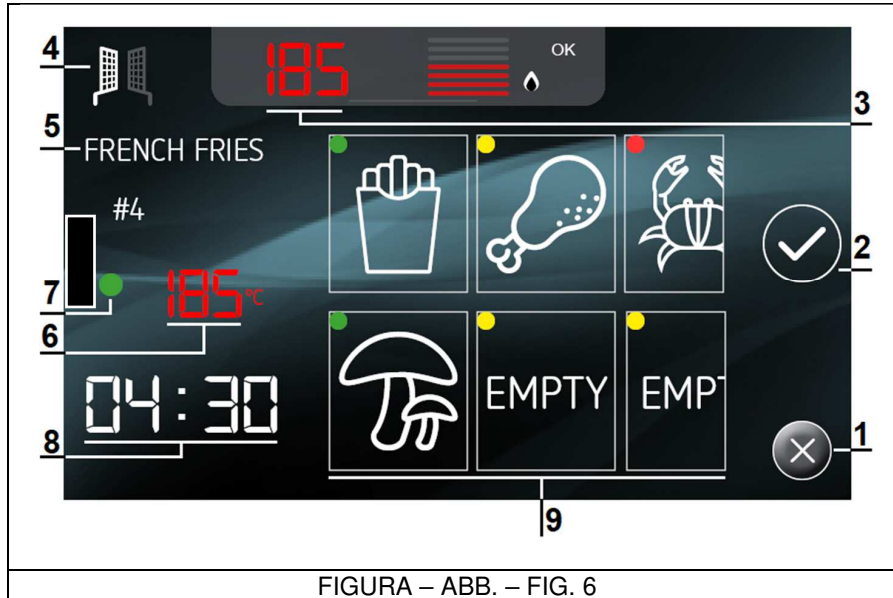


FIGURA – ABB. – FIG. 6

1	Esci senza salvare	Beenden ohne Speichern	Exit without saving
	Quitter sans enregistrer	Salir sin guardar	Afsluiten zonder opslaan
	Sair sem salvar	Avsluta utan att spara	
2	Conferma/Salva ed esci	Bestätigen/Speichern und Beenden	Confirm/Save and exit
	Confirmer/Enregistrer et quitter	Confirmar/Guardar y salir	Bevestigen/Opslaan en afsluiten
	Confirmar/Salvar e sair	Bekräfta/Spara och avsluta	
3	Temperatura impostata	Eingestellte Temperatur	Set temperature
	Température réglée	Temperatura programada	Ingestelde temperatuur
	Temperatura programada	Inställd temperatur	
4	Cesto selezionato	Gewählter Korb	Selected basket
	Panier sélectionné	Cesta seleccionada	Gekozen mand
	Cesto selecionado	Vald korg	
5	Nome programma	Programmname	Program name
	Nom du programme	Nombre programa	Naam programma
	Nome do programa	Programamn	
6	Temperatura programma	Programmierte Temperatur	Program temperature
	Température du programme	Temperatura programa	Temperatuur programma
	Temperatura do programa	Programtemperatur	
7	Coerenza temperature Differenza tra quella impostata e quella del programma -Verde: ±5 ; Giallo: ±10 ; Rosso: ±15	Übereinstimmung der Temperaturen Differenz zwischen eingestellter und programmierter Temperatur - Grün: ±5 ; Gelb: ±10 ; Rot: ±15	Temperature consistency Difference between the set temperature and the program temperature -Green: ±5 ; Yellow: ±10 ; Red: ±15
	Cohérence des températures Différence entre la température réglée et celle du programme -Vert : ±5 ; Jaune : ±10 ; Rouge : ±15	Coherencia temperaturas Diferencia entre la definida y la del programa -Verde: ±5 ; Amarillo: ±10 ; Rojo: ±15	Overeenstemming temperatuur Verschil tussen ingestelde temperatuur en temperatuur van programma -Groen: ±5 ; Geel: ±10 ; Rood: ±15
	Coerência das temperaturas Diferença entre a definida e a do programa -Verde: ±5 ; Amarelo: ±10 ; Vermelho: ±15	Temperaturesens enhetlighet Skillnad mellan inställd och programmerad temperatur -Grön: ±5, Gul: ±10, Röd: ±15	
8	Tempo cottura	Frittierdauer	Cooking time
	Temps de cuisson	Tiempo cocción	Bereidingstijd
	Tempo de cozedura	Tillagningstid	
9	Menù programmi (scorrevole)	Programm-Menü (Durchtippen)	Program menu (scroll menu)
	Menu des programmes (défilement horizontal)	Menú programas (deslizante)	Programmamenu (scrollbaar)
	Menu dos programas (por deslocamento)	Programmeny (rullningsmeny)	

MENU IMPOSTAZIONI	MENÜSEITE EINSTELLUNGEN	SETTINGS MENU
MENU PARAMÉTRAGE	MENÚ DE CONFIGURACIÓN	INSTELLINGENMENU
MENU PROGRAMAÇÕES	INSTÄLLNINGSMENY	

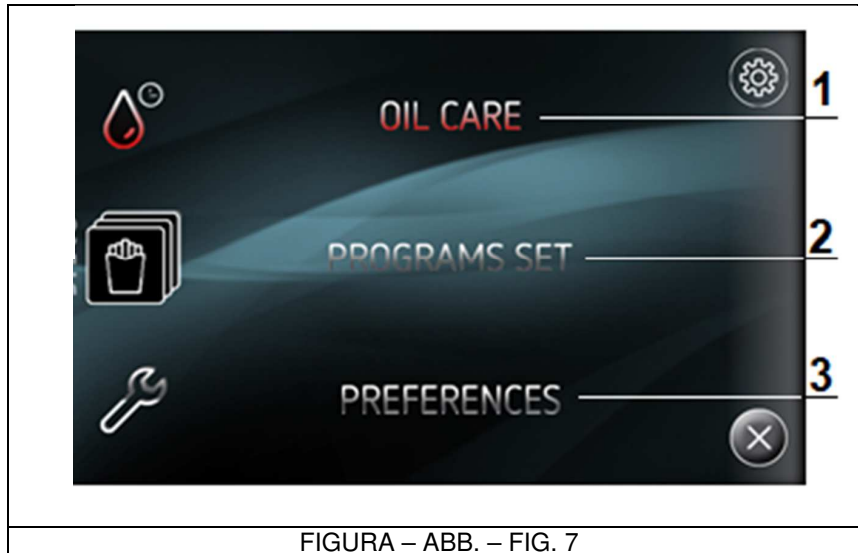
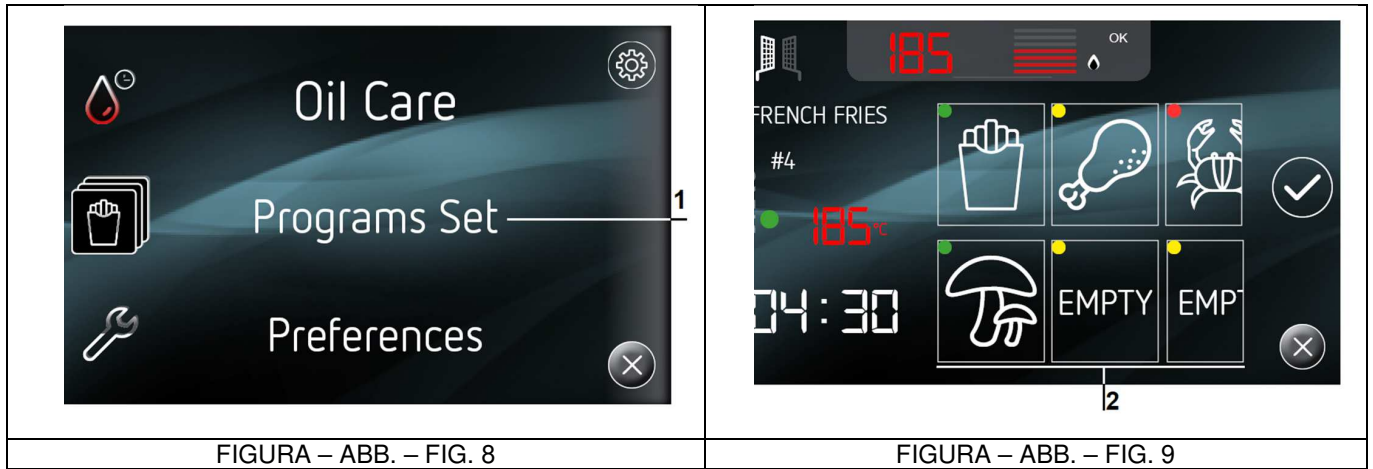


FIGURA – ABB. – FIG. 7

1	Visualizza contatore dei minuti di frittura (resettabile)	Anzeige des Minutenzählers der Frittierdauer (Nullstellen möglich)	Displays the frying minutes counter (can be reset)
	Visualise le compteur des minutes de friture (réinitialisable).	Visualiza contador de los minutos de frittura (reseteable)	Om de telling van de frituurminuten te tonen (terugzetbaar)
	Visualiza o contador dos minutos de frittura (reset possível)	Visar räknaren av friteringsminuter (nollställbar)	
2	Permette la creazione e la modifica dei programmi.	Dient zum Erstellen und Ändern der Programme.	It can be used to create and change programs.
	Permet la création et la modification des programmes.	Permite crear y modificar los programas.	Om programma's te maken en te veranderen.
	Permite a criação e a modificação dos programas.	Används för att skapa och ändra program.	
3	Preferenze	Einstellungen	Preferences
	Préférences	Preferencias	Voorkeuren
	Preferências	Favoriter	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

MODIFICA PROGRAMMI	PROGRAMME ÄNDERN	PROGRAM SETUP
MODIFICATION DES PROGRAMMES	MODIFICACIÓN PROGRAMAS	PROGRAMMA'S VERANDEREN
MODIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS	ÄNDRA PROGRAM	



<p>1</p>	<p>Selezionare PROGRAMS SET dal menù impostazioni. Sélectionner PROGRAMS SET dans le menu paramétrage. Selecionar PROGRAMS SET do menu programações.</p>	<p>PROGRAMS SET im Einstellmenü wählen. Seleccionar PROGRAMS SET desde el menú de configuración. Välj PROGRAMS SET i inställningsmenyn.</p>	<p>Select PROGRAMS SET in the settings menu. Selecteer PROGRAMS SET in het instellingenmenu.</p>
<p>2</p>	<p>Selezionare il programma dal menù a scorrimento. Per inserire un nuovo programma selezionare la casella EMPTY. Sélectionner le programme dans le menu à défilement horizontal. Pour insérer un nouveau programme, sélectionner la case EMPTY. Selecionar o programa do menu por deslocamento. Para inserir um novo programa selecionar o quadrado EMPTY.</p>	<p>Im Scroll-Menü das gewünschte Programm wählen. Zur Eingabe eines neuen Programms das Feld EMPTY wählen. Seleccionar el programa desde el menú deslizable. Para introducir un nuevo programa seleccionar la casilla EMPTY. Välj programmet i rullgardinsmenyn. Välj rutan EMPTY om du vill lägga in ett nytt program.</p>	<p>Select the program from the scroll menu. Select the EMPTY box to enter a new program. Selecteer het programma in het scrollmenu. Selecteer het vakje EMPTY om een nieuw programma toe te voegen.</p>

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

PAGINA IMPOSTAZIONE PROGRAMMI	MENÜSEITE PROGRAMME ERSTELLEN	PROGRAM SETUP PAGE
PAGE PARAMÉTRAGE DES PROGRAMMES	PÁGINA DE CONFIGURACIÓN PROGRAMAS	PAGINA PROGRAMMA'S INSTELLEN
PÁGINA DE DEFINIÇÃO DOS PROGRAMAS	SIDA FÖR PROGRAMINSTÄLLNING	

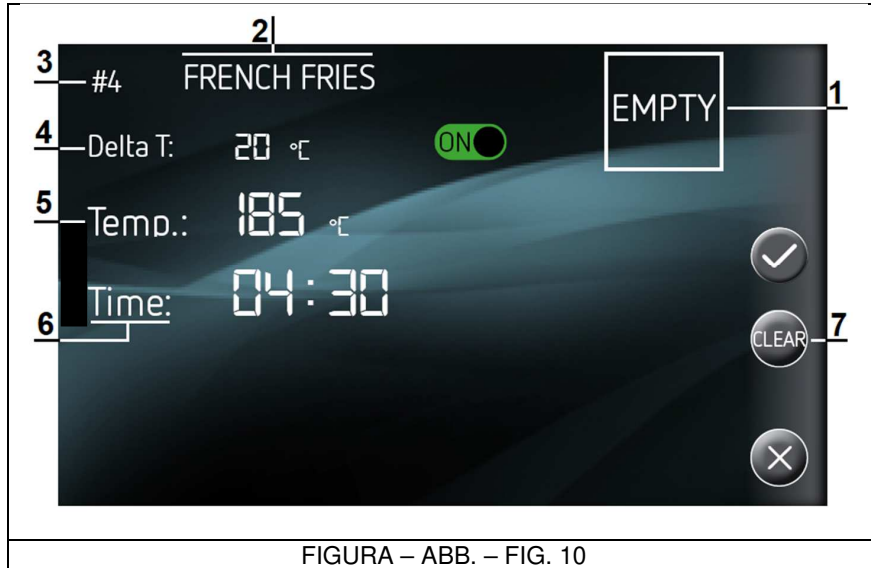


FIGURA – ABB. – FIG. 10

	Immagine associata	Zugeordnetes Symbol	Associated image
1	Image associée	Imagen asociada	Gekoppelde afbeelding
	Imagem associada	Associerad bild	
	Nome programma	Programmname	Program name
2	Nom du programme	Nombre programa	Naam programma
	Nome do programa	Programnamn	
	Numero programma	Programmnummer	Program number
3	Numéro du programme	Número programa	Programmanummer
	Número do programa	Programnummer	
	DELTA T Variable per l'adeguamento del tempo di cottura in funzione di quantità e temperatura del prodotto.	DELTA T Variable zur Abstimmung der Frittierdauer auf Menge und Temperatur des Frittierguts.	DELTA T Variable for the adaptation of the cooking time based on product quantity and temperature.
4	DELTA T Variable pour l'adaptation du temps de cuisson en fonction de la quantité et de la température du produit.	DELTA T Variable para la adecuación del tiempo de cocción según la cantidad y la temperatura del producto.	DELTA T Variabele om de bereidingstijd op basis van de hoeveelheid en de temperatuur van het product aan te passen.
	DELTA T Variável para adaptar o tempo de cozedura em função da quantidade e da temperatura do produto.	DELTA T Variabel för anpassning av tillagningstiden beroende på produktmängd och -temperatur.	
	Temperatura prevista dal programma (non modifica la temperatura impostata).	Programmierte Temperatur (ändert nicht die eingestellte Temperatur).	Program temperature (does not change the set temperature).
5	Température prévue par le programme (ne modifie pas la température réglée).	Temperatura prevista por el programa (no modifica la temperatura programada).	Temperatuur ingesteld voor het programma (hierdoor wordt de ingestelde temperatuur niet veranderd).
	Temperatura prevista pelo programa (não modifica a temperatura definida).	Programtemperatur (den ändrar inte den inställda temperaturen).	
6	Tempo di cottura	Frittierdauer	Cooking time
	Temps de cuisson	Tiempo de cocción	Bereidingstijd
	Tempo de cozedura	Tillagningstid	
7	Tasto CLEAR per resettare i campi.	Schaltfläche CLEAR zum Löschen der Felder.	CLEAR key used to reset the fields.
	Touche CLEAR pour réinitialiser les champs.	Tecla CLEAR para resetear los campos.	Toets CLEAR om de velden terug te zetten.
	Tecla CLEAR para o reset dos campos.	Knapp CLEAR för att nollställa fälten.	

PAGINA IMPOSTAZIONE PROGRAMMI	MENÜSEITE PROGRAMME ERSTELLEN	PROGRAM SETUP PAGE
PAGE PARAMÉTRAGE DES PROGRAMMES	PÁGINA DE CONFIGURACIÓN PROGRAMAS	PAGINA PROGRAMMA'S INSTELLEN
PÁGINA DE DEFINIÇÃO DOS PROGRAMAS	SIDA FÖR PROGRAMINSTÄLLNING	

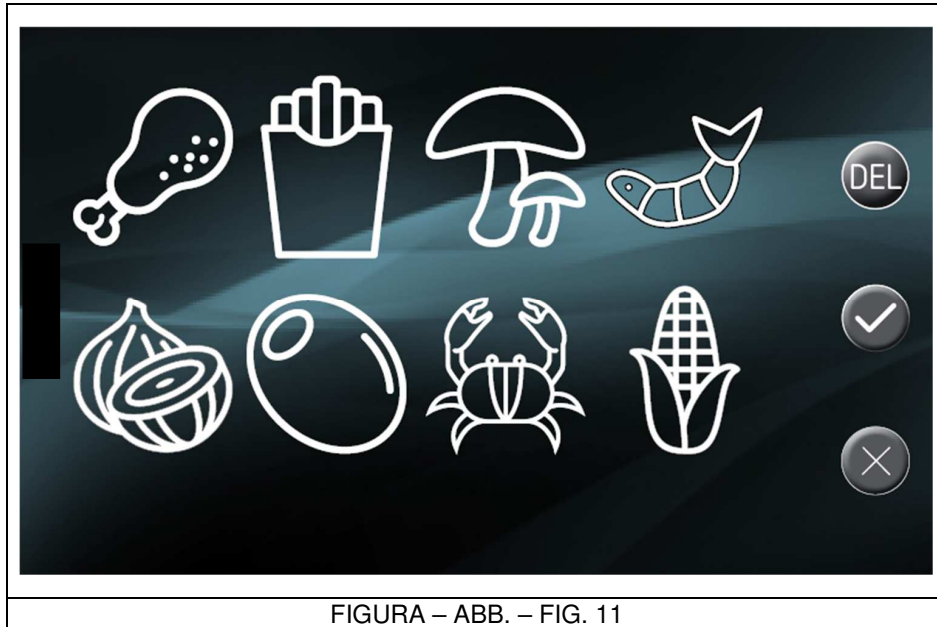
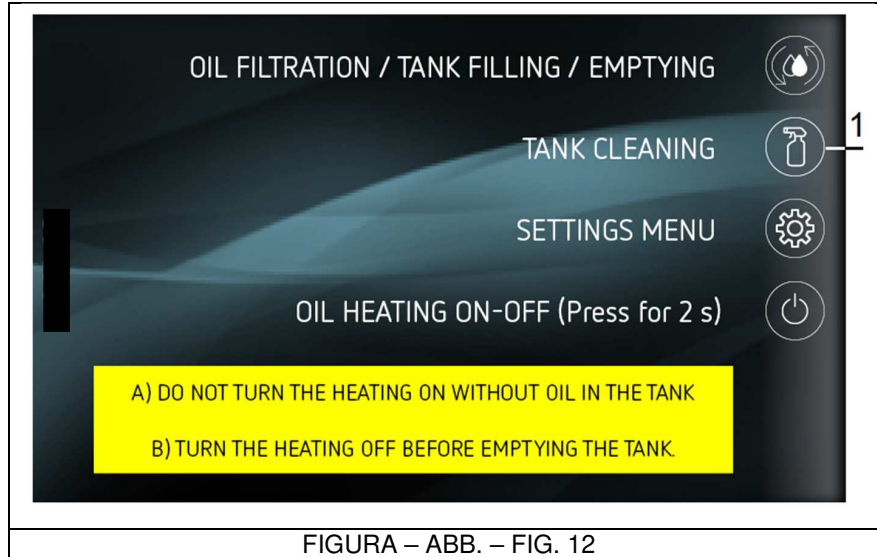


FIGURA – ABB. – FIG. 11

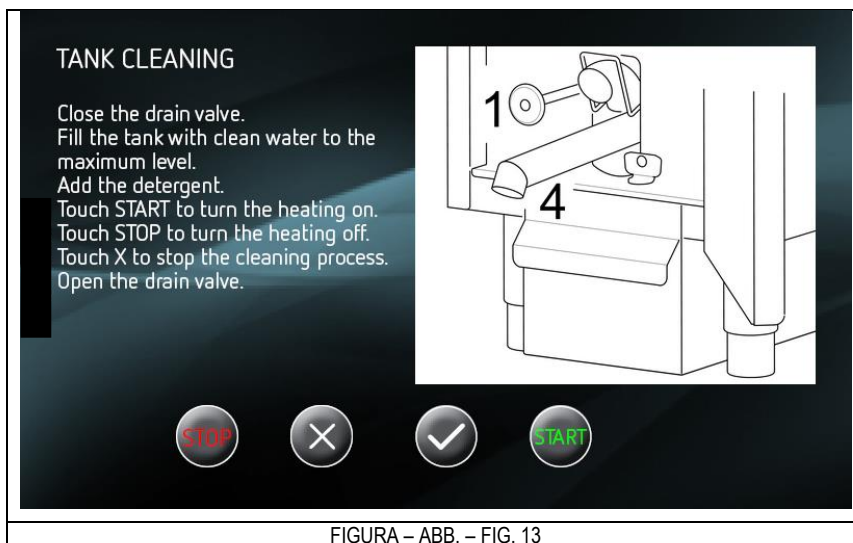
<p>Selezionare immagine. Premere V per confermare e uscire. Premere X per uscire senza confermare. Premere DEL per cancellare l'immagine dal sistema.</p>	<p>Ein Symbol wählen. Auf V tippen, um die Auswahl zu bestätigen und das Menü zu schließen. Auf X tippen, um das Menü ohne Bestätigung der Auswahl zu verlassen. Auf DEL tippen, um das Symbol aus dem System zu löschen.</p>	<p>Select an image. Press V to confirm and exit. Press X to exit without confirming. Press DEL to delete the image from the system.</p>
<p>Sélectionner l'image. Appuyer sur V pour confirmer et quitter. Appuyer sur X pour quitter sans confirmer. Appuyer sur DEL pour supprimer l'image du système.</p>	<p>Seleccionar imagen. Pulsar V para confirmar y salir. Pulsar X para salir sin confirmar. Pulsar DEL para borrar la imagen del sistema.</p>	<p>Selecteer een afbeelding. Druk op V om te bevestigen en af te sluiten. Druk op X om af te sluiten zonder te bevestigen. Druk op DEL om de afbeelding uit het systeem te wissen.</p>
<p>Selecionar imagem. Pressionar V para confirmar e sair. Pressionar X para sair sem confirmar. Pressionar DEL para cancelar a imagem do sistema.</p>	<p>Välj bild. Tryck på V för att bekräfta och avsluta. Tryck på X för att avsluta utan att bekräfta. Tryck på DEL för att radera bilden från systemet.</p>	

PULIZIA VASCA parte 1	REINIGUNG DER WANNE teil 1	TANK CLEANING part 1
NETTOYAGE DE LA CUVE 1ère partie	LIMPIEZA CUBA parte 1	BAK REINIGEN dell 1
LIMPEZA DA CUBA parte 1	RENGÖRING AV BEHÅLLARE del 1	



1	Selezionare la voce PULIZIA VASCA (1), e premere START. Per interrompere premere STOP.	Den Menüpunkt REINIGUNG DER WANNE (1) wählen und auf START tippen. Zum Beenden auf STOP tippen.	Select TANK CLEANING (1) and then press START. Press STOP to stop the process.
	Sélectionner NETTOYAGE CUVE (1) et appuyer sur START. Pour interrompre, appuyer sur STOP.	Seleccionar el elemento LIMPIEZA CUBA (1) y pulsar START. Para interrumpir pulsar STOP.	Selecteer de optie BAK REINIGEN (1) en druk op START. Druk om te onderbreken op STOP.
	Seleccionar o item LIMPEZA DA CUBA (1), e pressionar START. Para interromper, pressionar STOP.	Välj alternativet RENGÖRING AV BEHÅLLARE (1) och tryck på START. Tryck på STOP för att avbryta.	

PULIZIA VASCA parte 2	REINIGUNG DER WANNE teil 2	TANK CLEANING part 2
NETTOYAGE DE LA CUVE 2 ^{ème} partie	LIMPIEZA CUBA parte 2	BAK REINIGEN dell 2
LIMPEZA DA CUBA parte 2	RENGÖRING AV BEHÅLLARE del 2	



TESTO FIGURA 13 - TEXT DER ABBILDUNG 13 - FIGURE 13 TEXT - TEXTE FIGURE 13
TESTO FIGURA 13 - TEKST VAN FIGUUR 13 - TEXTO FIGURA 13 - TEXT FÖR FIGUR 13:

<p>Chiudere la valvola di scarico (1). Versare in vasca acqua pulita fino a raggiungere il livello massimo. Aggiungere il detergente. Per attivare il riscaldamento toccare START. Per disattivare il riscaldamento toccare STOP. Per interrompere la pulizia toccare X. Aprire la valvola di scarico (1).</p>	<p>Das Ablassventil schließen (1). Die Wanne bis zum Höchstfüllstand mit klarem Wasser füllen. Das Reinigungsmittel hineingeben. Zum Einschalten der Beheizung auf START tippen. Zum Ausschalten der Beheizung auf STOP tippen. Zum Abbruch der Reinigung auf X tippen. Das Ablassventil öffnen (1).</p>	<p>Close the drain valve (1). Fill the tank with clean water to the maximum level. Add the detergent. Touch START to turn the heating on. Touch STOP to turn the heating off. Touch X to stop the cleaning process. Open the drain valve (1).</p>
<p>Fermer la vanne de vidange (1). Verser de l'eau propre dans la cuve jusqu'à ce que l'on atteigne le niveau maximal. Ajouter le produit de nettoyage. Pour activer le chauffage, appuyer sur START. Pour désactiver le chauffage, appuyer sur STOP. Pour interrompre le nettoyage, appuyer sur X. Ouvrir la vanne de vidange (1).</p>	<p>Cerrar la válvula de descarga (1). Verter agua limpia en la cuba hasta alcanzar el nivel máximo. Añadir el detergente. Para activar la calefacción tocar START. Para desactivar la calefacción tocar STOP. Para interrumpir la limpieza tocar X. Abrir la válvula de descarga (1).</p>	<p>Draai de afvoerklep dicht (1). Giet schoon water in de bak tot het maximumniveau wordt bereikt. Voeg reinigingsmiddel eraan toe. Druk op START om de verwarming in te schakelen. Druk op STOP om de verwarming uit te schakelen. Druk op X om het reinigen te onderbreken. Draai de afvoerklep open (1).</p>
<p>Fechar a válvula de escoamento (1). Deitar água limpa na cuba até atingir o nível máximo. Adicionar o detergente. Para ativar o aquecimento, tocar START. Para desativar o aquecimento, tocar STOP. Para interromper a limpeza, tocar X. Abrir a válvula de escoamento (1).</p>	<p>Stäng tömningsventilen (1). Häll rent vatten i behållaren upp till max. nivå. Tillsätt rengöringsmedel. Tryck på START för att starta uppvärmningen. Tryck på STOP för att avbryta uppvärmningen. Tryck på X för att avbryta rengöringen. Öppna tömningsventilen (1).</p>	

AVVERTENZE - WARNHINWEISE - WARNINGS - PRÉCAUTIONS À SUIVRE - ADVERTENCIAS - WAARSCHUWINGEN – ADVERTÊNCIAS - VARNINGSFÖRESKRIFTER

A	Le resistenze devono essere immerse completamente.	Die Heizwiderstände müssen komplett eingetaucht sein.	The heating elements must be fully submerged.
	Les résistances doivent toujours être complètement immergées.	Las resistencias deben estar sumergidas totalmente.	De verwarmingselementen moeten volledig ondergedompeld zijn.
	As resistências devem estar totalmente mergulhadas.	Värmelementen måste vara helt nedsänkta.	
B	Sciacquare abbondantemente la vasca con acqua calda pulita, per rimuovere ogni traccia di detergente.	Die Wanne gründlich mit sauberem warmem Wasser nachspülen und alle Reinigungsmittel-Rückstände entfernen.	Thoroughly rinse the tank with clean hot water to remove all traces of detergent.
	Rincer abondamment la cuve avec de l'eau chaude propre pour éliminer toute trace de produit de nettoyage.	Aclarar abundantemente la cuba con agua caliente limpia, para eliminar cualquier residuo de detergente.	Spoel de bak met veel schoon warm water na om alle sporen van het reinigingsmiddel te verwijderen.
	Enxaguar abundantemente a cuba com água limpa para remover qualquer vestígio de detergente.	Skölj behållaren noggrant med rent varmvatten för att ta bort alla rengöringsmedelsrester.	

AGGIORNAMENTO SOFTWARE	SOFTWARE-AKTUALISIERUNG	SOFTWARE UPDATE
MISE À JOUR DU LOGICIEL	ACTUALIZACIÓN SOFTWARE	SOFTWARE UPDATEN
ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE	MJUKVARUUPPDATERING	

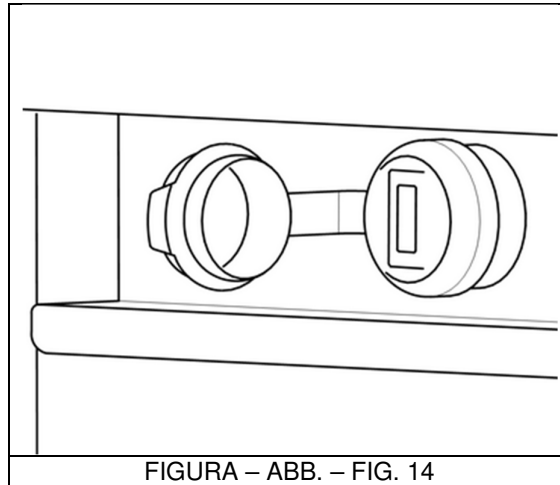
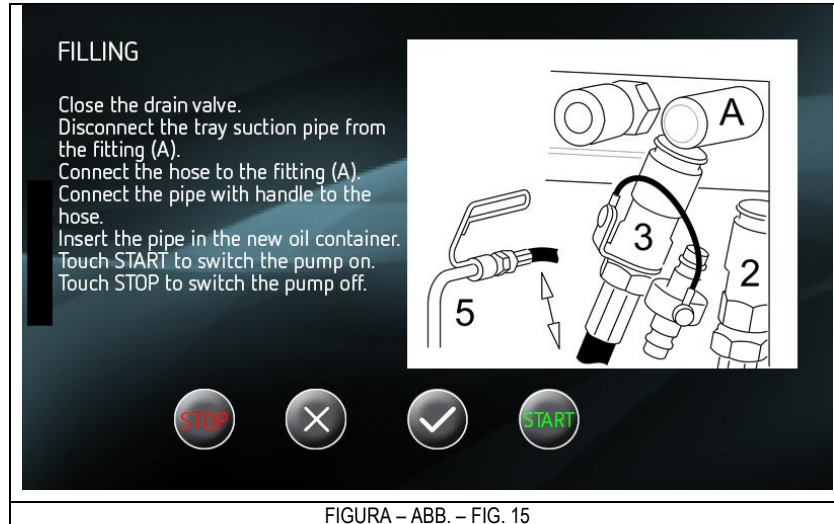


FIGURA – ABB. – FIG. 14

<p>A macchina accesa inserire FLASH DRIVE nell'apposita porta (situata dietro la portina). Dopo 10 secondi estrarre la FLASH DRIVE. Dopo 12 secondi il Display si accende.</p>	<p>Bei eingeschaltetem Gerät den USB-Stick in die USB-Buchse einstecken (hinter der Gummikappe). Nach 10 Sekunden den USB-Stick wieder abziehen. Nach 12 Sekunden schaltet sich das Display ein.</p>	<p>With the appliance on, insert the FLASH DRIVE in the appropriate USB port (behind its cover). Wait 10 seconds and then remove the FLASH DRIVE. After 12 seconds the Display switches on.</p>
<p>Lorsque l'appareil est en marche, insérer la FLASH DRIVE (clé USB) dans le port prévu à cet effet (se trouvant sous le couvercle). Extraire la FLASH DRIVE au bout de 10 secondes. L'écran s'allumera au bout de 12 secondes.</p>	<p>Con la máquina encendida introducir FLASH DRIVE en el puerto correspondiente (situada detrás de la puerta). Después de 10 segundos sacar FLASH DRIVE. Después de 12 segundos la pantalla se enciende.</p>	<p>Steek als de machine aan is de FLASH DRIVE in de speciale aansluiting (bevindt zich aan de achterkant van het deurtje). Haal de FLASH DRIVE er na 10 seconden uit. Na 12 seconden gaat het display aan.</p>
<p>Com a máquina ligada, inserir FLASH DRIVE na porta específica (situada atrás da portinhola). Após 10 segundos, extrair a FLASH DRIVE. Após 12 segundos, acende-se o display.</p>	<p>Låt apparaten vara påslagen och sätt i USB-minnet i aktuell port (placerad bakom luckan). Dra ut USB-minnet efter 10 sekunder. Displayen tänds efter 12 sekunder.</p>	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TRATTAMENTO OLIO RIEMPIMENTO	ÖLKLÄRUNG BEFÜLLEN	OIL TREATMENT FILLING
TRAITEMENT DE L'HUILE REPLISSAGE	TRATAMIENTO ACEITE LLENADO	OLIE BEHANDELEN VULLEN
TRATAMENTO DO ÓLEO ENCHIMENTO	HANtering AV PÁFYLLNINGSolJA	



L'operazione è possibile solo una vasca per volta.	Betrieb ist nur an einem Becken jeweils möglich.	The operation is only possible on one well at a time.
L'opération n'est possible que sur une cuve à la fois.	La operación solo es posible de una garrafa a la vez.	De handling is slechts mogelijk voor één tank tegelijk.
A operação é possível apenas um tanque de cada vez.	Operationen är endast möjlig en tank i taget.	

**TESTO FIGURA - TEXT DER ABBILDUNG - FIGURE TEXT - TEXTE FIGURE
TEXTO FIGURA - TEKST VAN FIGUUR - TEXTO FIGURA - TEXT FÖR FIGUR**

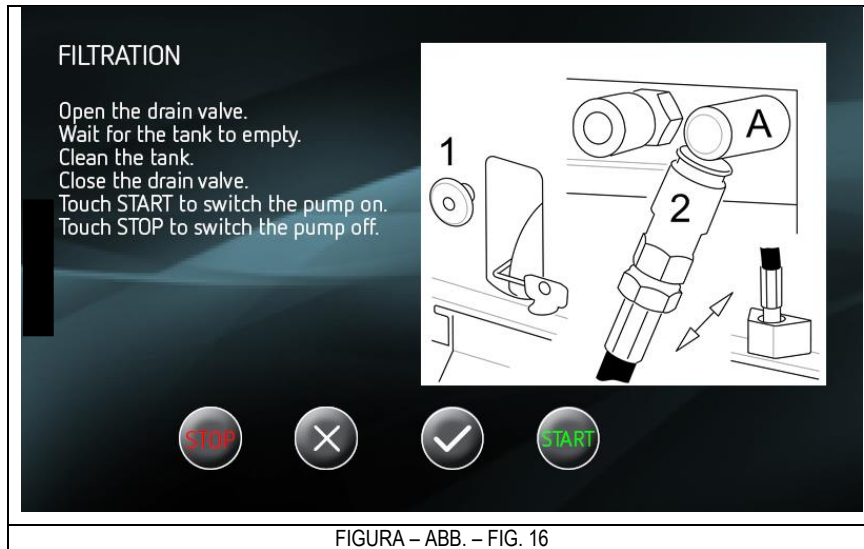
<p>Chiudere la valvola di scarico (1). Scollegare il tubo (2) di aspirazione bacinella dall'innesto (A). Collegare il tubo flessibile (3) sull'innesto (A). Collegare la canna con impugnatura (5) al tubo flessibile. Inserire la canna nel contenitore dell'olio nuovo. Per attivare la pompa toccare START. Per disattivare la pompa toccare STOP.</p>	<p>Das Ablassventil schließen (1). Die Saugleitung (2) der Fettaufangwanne von Schnellkupplung (A) abnehmen. Den Metallschlauch (3) an Schnellkupplung (A) anschließen. Das Rohr mit Griff (5) an den Metallschlauch anschließen. Den Rohrstutzen in den Frischölbehälter einsetzen. Zum Einschalten der Pumpe START antippen. Zum Ausschalten der Pumpe STOP antippen.</p>	<p>Close the drain valve (1). Disconnect the tray suction pipe (2) from the fitting (A). Connect the hose (3) to the fitting (A). Connect the pipe (5) with handle to the hose. Insert the pipe in the new oil container. Touch START to switch the pump on. Touch STOP to switch the pump off.</p>
<p>Fermer la vanne de vidange (1). Débrancher le tube d'aspiration (2) du bac ouvert de son raccord (A). Relier le flexible (3) au raccord (A). Relier la canne avec poignée (5) au flexible. Insérer la canne dans le réservoir de l'huile neuve. Pour activer la pompe, appuyer sur START. Pour désactiver la pompe, appuyer sur STOP.</p>	<p>Cerrar la válvula de descarga (1). Desconectar el tubo (2) de aspiración cubeta del empalme (A). Conectar el tubo flexible (3) al empalme (A). Conectar el caño con empuñadura (5) al tubo flexible. Introducir el caño en el recipiente del aceite nuevo. Para activar la bomba tocar START. Para desactivar la bomba tocar STOP.</p>	<p>Draai de afvoerklep dicht (1). Maak de aanzuigslang (2) van het bakje van de aansluiting (A) los. Sluit de flexibele slang (3) aan op de aansluiting (A). Sluit de pijp met handvat (5) aan op de flexibele slang. Steek de pijp in de houder met verse olie. Druk op START om de pomp in te schakelen. Druk op STOP om de pomp uit te schakelen.</p>
<p>Fechar a válvula de escoamento (1). Desconectar o tubo (2) de aspiração da bacia do encaixe (A). Conectar o tubo flexível (3) ao encaixe (A). Conectar o cano com pega (5) ao tubo flexível. Inserir o cano no recipiente do óleo novo. Para ativar a bomba, tocar START. Para desativar a bomba, tocar STOP.</p>	<p>Stäng tömningsventilen (1). Frånkoppla trågets (2) sugledning från kopplingen (A). Anslut slang (3) till kopplingen (A). Anslut röret med handtag (5) till slang. För in röret i behållaren med ny olja. Tryck på START för att starta pumpen. Tryck på STOP för att stoppa pumpen.</p>	

TRATTAMENTO OLIO RIEMPIMENTO	ÖLKLÄRUNG BEFÜLLEN	OIL TREATMENT FILLING
TRAITEMENT DE L'HUILE REPLISSAGE	TRATAMIENTO ACEITE LLENADO	OLIE BEHANDELEN VULLEN
TRATAMENTO DO ÓLEO ENCHIMENTO	HANtering AV PÅFYLLNINGSolJA	

AVVERTENZE - WARNHINWEISE - WARNINGS - PRÉCAUTIONS À SUIVRE ADVERTENCIAS - WAARSCHUWINGEN - ADVERTÊNCIAS - SÄKERHETSFORESKRIFTER			
A	Controllare che la vasca sia pulita e asciutta.	Prüfen, ob die Wanne sauber und trocken ist.	Check that the tank is clean and dry.
	Contrôler si la cuve est bien propre et sèche.	Controlar que la cuba esté limpia y seca.	Controleer of de bak schoon en droog is.
	Certificar-se que a cuba esteja limpa e seca.	Kontrollera att behållaren är ren och torr.	
B	Non riempire la vasca oltre il livello massimo, indicato dalla tacca superiore presente sulla parete posteriore della vasca. In caso di riempimento oltre il livello massimo, svuotare l'olio in eccesso. Altrimenti l'olio potrebbe traboccare dalla vasca (e dalla vasca di filtrazione, se presente) e riversarsi sul pavimento.	Die Wanne nicht höher als bis zur Maximum-Füllmarke befüllen, die oben an der Rückwand der Wanne angezeichnet ist. Falls die Wanne überfüllt wurde, das überschüssige Öl ablassen. Andernfalls kann Öl an der Wanne (und an der Filterwanne, falls vorhanden) überlaufen und auf den Fußboden fließen.	Do not fill the tank above the maximum level. This is indicated by the top mark at the back of the tank. If the tank is filled above the maximum level, remove the excess oil. If this is not done, the oil may spill out from the tank (and the filtration tank if present) and on the floor.
	Ne pas remplir la cuve au-delà du niveau maximal indiqué par le repère supérieur marqué sur la paroi arrière de la cuve. Au cas où la cuve aurait été remplie au-delà du niveau maximal, vider l'huile en surplus. Dans le cas contraire, l'huile pourrait déborder de la cuve (et du bac de filtration, si présent) et se répandre sur le sol.	No llenar la cuba más allá del nivel máximo, indicado por la muesca superior presente en la pared trasera de la cuba. En caso de llenado más allá del nivel máximo, vaciar el aceite excedente. De lo contrario el aceite podría rebosar de la cuba (y de la cuba de filtración, si está presente) y caer al pavimento.	Vul de bak niet boven het maximumniveau, dat wordt aangegeven door het bovenste merkteken op de achterwand van de bak. Indien de bak over het maximumniveau heen wordt gevuld, moet de overtollige hoeveelheid olie afgetapt worden. Anders kan de olie over de rand van de bak (en de filterbak, indien aanwezig) lopen en op de vloer terecht komen.
	Não encher a cuba além do nível máximo, indicado pela marca superior presente na parede traseira da cuba. Em caso de enchimento além do nível máximo, esvaziar o óleo em excesso. Caso contrário, o óleo poderia transbordar da cuba (e da cuba de filtragem, se houver) e escoar no piso.	Fyll inte på behållaren över max. nivån som anges av det övre märket på behållarens bakre vägg. Om behållaren fylls på över max. nivån ska oljeöverskottet tömmas ut. Oljan kan annars rinna ut från behållaren (och filteringsbehållaren i förekommande fall) och ut på golvet.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TRATTAMENTO OLIO FILTRAZIONE	ÖLKLÄRUNG FILTERUNG	OIL TREATMENT FILTRATION
TRAITEMENT DE L'HUILE FILTRATION	TRATAMIENTO ACEITE FILTRACIÓN	OLIE BEHANDELEN FILTEREN
TRATAMENTO DO ÓLEO FILTRAGEM	HANTERING AV FILTRERINGSOLJA	



L'operazione è possibile solo una vasca per volta.	Betrieb ist nur an einem Becken jeweils möglich.	The operation is only possible on one well at a time.
L'opération n'est possible que sur une cuve à la fois.	La operación solo es posible de una garrafa a la vez.	De handeling is slechts mogelijk voor één tank tegelijk.
A operação é possível apenas um tanque de cada vez.	Operationen är endast möjlig en tank i taget.	

TESTO FIGURA - TEXT DER ABBILDUNG - FIGURE TEXT - TEXTE FIGURE TEXTO FIGURA - TEKST VAN FIGUUR - TEXTO FIGURA - TEXT FÖR FIGUR		
<p>Aprire la valvola di scarico (1). Attendere lo svuotamento della vasca. Pulire la vasca. Chiudere la valvola di scarico (1). Per attivare la pompa toccare START. Per disattivare la pompa toccare STOP.</p>	<p>Das Ablassventil öffnen (1). Warten, bis sämtliches Öl aus der Wanne abgeflossen ist. Die Wanne reinigen. Das Ablassventil schließen (1). Zum Einschalten der Pumpe START antippen. Zum Ausschalten der Pumpe STOP antippen.</p>	<p>Open the drain valve (1). Wait for the tank to empty. Clean the tank. Close the drain valve (1). Touch START to switch the pump on. Touch STOP to switch the pump off.</p>
<p>Ouvrir la vanne de vidange (1). Attendre que la cuve soit complètement vide. Nettoyer la cuve. Fermer la vanne de vidange (1). Pour activer la pompe, appuyer sur START. Pour désactiver la pompe, appuyer sur STOP.</p>	<p>Abrir la válvula de descarga (1). Esperar a que la cuba se vacíe. Limpiar la cuba. Cerrar la válvula de descarga (1). Para activar la bomba tocar START. Para desactivar la bomba tocar STOP.</p>	<p>Draai de afvoerklep open (1). Wacht tot de bak leeg is. Maak de bak schoon. Draai de afvoerklep dicht (1). Druk op START om de pomp in te schakelen. Druk op STOP om de pomp uit te schakelen.</p>
<p>Abrir a válvula de escoamento (1). Aguardar o esvaziamento da cuba. Limpar a cuba. Fechar a válvula de escoamento (1). Para ativar a bomba, tocar START. Para desativar a bomba, tocar STOP.</p>	<p>Öppna tömningsventilen (1). Vänta tills behållaren har tömts. Rengör behållaren. Stäng tömningsventilen (1). Tryck på START för att starta pumpen. Tryck på STOP för att stoppa pumpen.</p>	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TRATTAMENTO OLIO FILTRAZIONE	ÖLKLÄRUNG FILTERUNG	OIL TREATMENT FILTRATION
TRAITEMENT DE L'HUILE FILTRATION	TRATAMIENTO ACEITE FILTRACIÓN	OLIE BEHANDELEN FILTEREN
TRATAMENTO DO ÓLEO FILTRAGEM	HANTERING AV FILTRERINGSOLJA	

AVVERTENZE - WARNHINWEISE - WARNINGS - PRÉCAUTIONS À SUIVRE ADVERTENCIAS - WAARSCHUWINGEN - ADVERTÊNCIAS - SÄKERHETSFÖRESKRIFTER			
A	Disattivare il riscaldamento prima di svuotare la vasca.	Vor dem Entleeren der Wanne die Beheizung ausschalten.	Turn the heating off before emptying the tank.
	Désactiver le chauffage avant de vidanger la cuve.	Desactivar la calefacción antes de vaciar la cuba.	Schakel de verwarming uit voordat u de bak leegt.
	Desativar o aquecimento antes de esvaziar a cuba.	Avbryt uppvärmningen innan behållaren töms.	
B	Svuotare la vasca solo se la vasca di filtrazione è nella sua corretta posizione.	Die Wanne nur entleeren, wenn die Filterwanne korrekt positioniert ist.	Only empty the tank if the filtration tank is in the correct position.
	Ne vidanger la cuve que si le bac de filtration est correctement installé.	Vaciar la cuba solamente si la cuba de filtración está en su posición correcta.	Laat de bak alleen leeglopen als de filterbak op de juiste plaats is aangebracht.
	Esvaziar a cuba somente se a cuba de filtragem estiver em sua posição correta.	Töm endast behållaren om filteringsbehållaren är i korrekt position.	
C	Non svuotare se il livello di olio in vasca è superiore, di oltre 2cm, al livello massimo indicato dalla tacca superiore presente sulla parete posteriore della vasca oppure se nella vasca di filtrazione già presente più di 1 lt di olio.	Die Wanne nicht entleeren, wenn der Öfüllstand mehr als 2 cm über der an der Rückwand der Wanne eingepprägten Maximum-Füllmarke liegt oder in der Filterwanne schon mehr als 1 l Öl enthalten ist.	Do not empty if the tank oil level is more than 2 cm above the maximum level indicated by the top mark at the back of the tank, or if more than 1 litre of oil is in the filtration tank.
	Ne pas vidanger la cuve si le niveau d'huile dépasse de 2 cm le niveau maximal, indiqué par le repère supérieur marqué sur la paroi arrière de la cuve, ou bien si le bac de filtration contient déjà plus d'un litre d'huile.	No vaciar si el nivel de aceite en la cuba es superior (más de 2 cm) al nivel máximo indicado por la muesca superior presente en la pared trasera de la cuba o si en la cuba de filtración ya está presente más de 1 l de aceite.	Laat de bak niet leeglopen als het oliepeil in de bak hoger is dan 2 cm boven het maximumniveau, dat wordt aangegeven door het bovenste merkteken op de achterwand van de bak of als er in de filterbak al meer dan 1 liter olie zit.
	Não esvaziar se o nível de óleo na cuba estiver acima, de mais de 2cm, do nível máximo indicado pela marca superior presente na parede traseira da cuba ou se na cuba de filtragem já estiver presente mais de 1 lt de óleo.	Töm inte behållaren om oljenivån i behållaren är 2 cm över max. nivå som anges av det övre märket på behållarens bakre vägg eller om det redan finns över 1 liter olja i filteringsbehållaren.	
D	Svuotare solo se entrambi i filtri sono nella loro corretta posizione. Altrimenti le briciole di cibo presenti nell'olio si depositeranno sul fondo della vasca di filtrazione e impediranno poi di rinviare l'olio alla vasca di cottura (istruzioni al punto Rimandare l'olio filtrato alla vasca di cottura).	Die Wanne nur entleeren, wenn die Filter korrekt positioniert sind. Andernfalls lagern sich Frittiergutreste auf dem Boden der Filterwanne ab und verhindern die Zurückleitung des Öls in die Frittierwanne (Anleitung unter Punkt „Zurückleiten des gefilterten Öls in die Frittierwanne“).	Only empty if both filters are in their correct positions. Otherwise food debris in the oil will end up at the bottom of the filtration tank, therefore preventing the oil from returning to the cooking tank (instructions in the “Returning the filtered oil to the cooking tank” section).
	Ne vidanger la cuve que si les deux filtres sont correctement installés. Dans le cas contraire, les petits morceaux d'aliments présents dans l'huile se déposeront dans le fond du bac de filtration et empêcheront ensuite de ramener l'huile filtrée dans la cuve de cuisson (voir instructions du paragraphe "Ramener l'huile filtrée dans la cuve de cuisson").	Vaciar solamente si ambos filtros están en su posición correcta. De lo contrario, las migajas de alimentos presentes en el aceite se depositarán en el fondo de la cuba de filtración e impedirán el envío del aceite a la cuba de cocción (instrucciones en el punto Enviar el aceite filtrado a la cuba de cocción).	Laat de bak alleen leeglopen als beide filters op de juiste plaats zijn aangebracht. Anders kunnen de kruimels die in de olie zitten op de bodem van de filterbak blijven liggen waardoor de olie niet naar de bereidingsbak kan stromen (aanwijzingen in de paragraaf Gefilterde olie naar de bereidingsbak terugleiden).
	Esvaziar somente se ambos os filtros estiverem em suas posições corretas. Caso contrário, as migalhas de alimentos presentes no óleo ficarão depositadas no fundo da cuba de filtragem e irão impedir o envio do óleo para a cuba de cozedura (instruções no item Enviar o óleo filtrado para a cuba de cozedura).	Töm endast behållaren om båda filtren är i korrekt position. Matrester i oljan lägger sig annars på botten av filteringsbehållaren och hindrar oljan från att komma tillbaka till tillagningsbehållaren (anvisningar i avsnitt "Returnera filtrerad olja till tillagningsbehållaren").	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TRATTAMENTO OLIO SVUOTAMENTO VASCA DI FILTRAZIONE	ÖLKLÄRUNG ENTLEEREN DER FILTERWANNE	OIL TREATMENT EMPTYING THE FILTRATION TANK
TRAITEMENT DE L'HUILE VIDANGE DU BAC DE FILTRATION	TRATAMIENTO ACEITE VACIADO CUBA DE FILTRACIÓN	OLIE BEHANDELEN FILTERBAK LEGEN
TRATAMENTO DO ÓLEO ESVAZIAMENTO DA CUBA DE FILTRAGEM	HANTERING AV OLJA VID TÖMNING AV FILTRERINGSBEHÅLLARE	

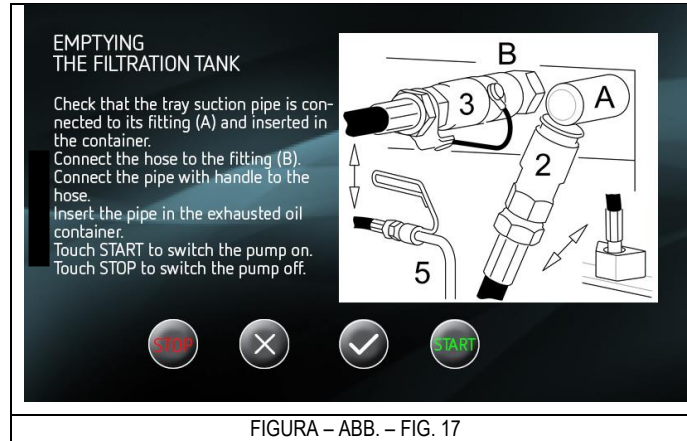


FIGURA – ABB. – FIG. 17



L'operazione è possibile solo una vasca per volta	Betrieb ist nur an einem Becken jeweils möglich.	The operation is only possible on one well at a time
L'opération n'est possible que sur une cuve à la fois	La operación solo es posible de una garrafa a la vez	De handling is slechts mogelijk voor één tank tegelijk.
A operação é possível apenas um tanque de cada vez	Operationen är endast möjlig en tank i taget	

TESTO FIGURA - TEXT DER ABBILDUNG - FIGURE TEXT – TEXTE FIGURE
 TEXTO FIGURA - TEKST VAN FIGUUR - TEXTO FIGURA - TEXT FÖR FIGUR

<p>Controllare che il tubo di aspirazione bacinella (2) sia collegato al proprio innesto (A) e inserito nella bacinella. Collegare il tubo flessibile (3) sull'innesto (B). Collegare la canna con impugnatura (5) al tubo flessibile (3). Inserire la canna (5) nel contenitore dell'olio esausto. Per attivare la pompa toccare START. Per disattivare la pompa toccare STOP.</p>	<p>Prüfen, ob die Saugleitung der Fettauffangwanne (2) an ihre Schnellkupplung (A) angeschlossen und in die Fettauffangwanne eingesetzt ist. Den Metallschlauch (3) an Schnellkupplung (B) anschließen. Das Rohr mit Griff an den Metallschlauch (5) anschließen (3). Das Rohr (5) in den Altölbehälter einsetzen. Zum Einschalten der Pumpe START antippen. Zum Ausschalten der Pumpe STOP antippen.</p>	<p>Check that the tray suction pipe (2) is connected to its fitting (A) and inserted in the container. Connect the hose (3) to the fitting (B). Connect the pipe with handle (5) to the hose (3). Insert the pipe (5) in the exhausted oil container. Touch START to switch the pump on. Touch STOP to switch the pump off.</p>
<p>Contrôler si le tube d'aspiration du bac ouvert (2) est bien relié à son raccord (A) et s'il est inséré dans le bac ouvert. Relier le flexible (3) au raccord (B). Relier la canne avec poignée (5) au flexible (3). Insérer la canne (5) dans le récipient de l'huile usagée. Pour activer la pompe, appuyer sur START. Pour désactiver la pompe, appuyer sur STOP.</p>	<p>Controlar que el tubo de aspiración cubeta (2) esté conectado a su empalme (A) e introducido en la cubeta. Conectar el tubo flexible (3) al empalme (B). Conectar el caño con empuñadura (5) al tubo flexible (3). Introducir el caño (5) en el recipiente del aceite gastado. Para activar la bomba tocar START. Para desactivar la bomba tocar STOP.</p>	<p>Controleer of de aanzuigslang van het bakje aangesloten (2) is op de betreffende aansluiting (A) en in het bakje zit. Sluit de flexibele slang (3) aan op de aansluiting (B). Sluit de pijp met handvat (5) aan op de flexibele slang (3). Steek de pijp (5) in de bak voor verbruikte olie. Druk op START om de pomp in te schakelen. Druk op STOP om de pomp uit te schakelen.</p>
<p>Certifique-se que o tubo de aspiração da bacia (2) esteja conectado ao seu encaixe (A) e inserido na bacia. Conectar o tubo flexível (3) ao encaixe (B). Conectar o cano com pega (5) ao tubo flexível (3). Inserir o cano (5) no recipiente do óleo usado. Para ativar a bomba, tocar START. Para desativar a bomba, tocar STOP.</p>	<p>Kontrollera att trågets sugslang (2) är ansluten till sin koppling (A) och införd i tråget. Anslut slang (3) till kopplingen (B). Anslut röret (5) med handtag till slang (3). För in röret i behållaren (5) med förbrukad olja. Tryck på START för att starta pumpen. Tryck på STOP för att stoppa pumpen.</p>	

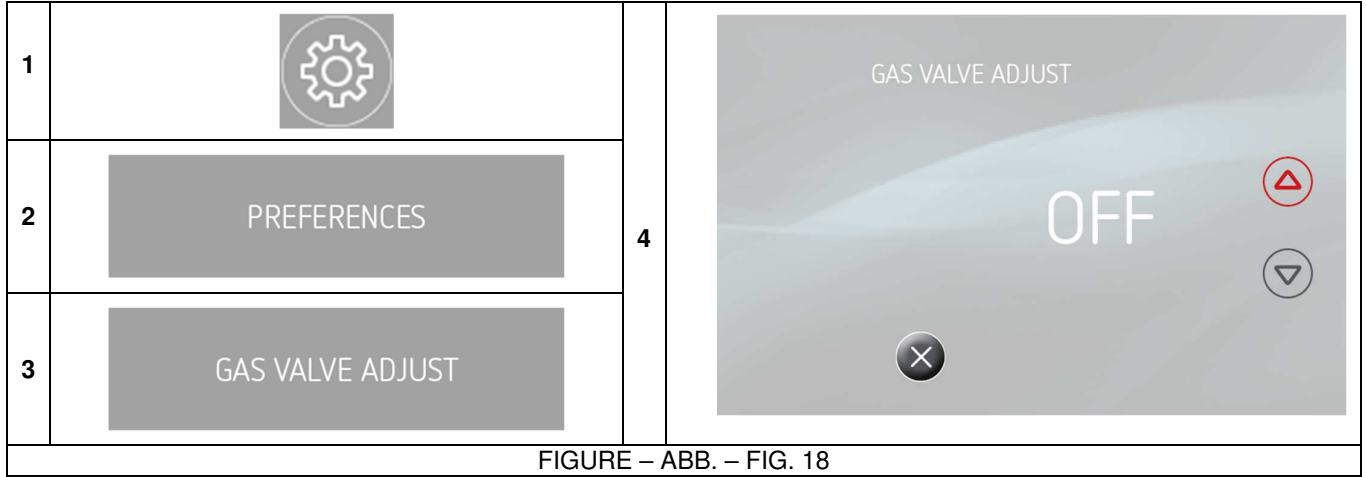


FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TRATTAMENTO OLIO SVUOTAMENTO VASCA DI FILTRAZIONE	ÖLKLÄRUNG ENTLEEREN DER FILTERWANNE	OIL TREATMENT EMPTYING THE FILTRATION TANK
TRAITEMENT DE L'HUILE VIDANGE DU BAC DE FILTRATION	TRATAMIENTO ACEITE VACIADO CUBA DE FILTRACIÓN	OLIE BEHANDELEN FILTERBAK LEGEN
TRATAMENTO DO ÓLEO ESVAZIAMENTO DA CUBA DE FILTRAGEM	HANTERING AV OLJA VID TÖMNING AV FILTRERINGSBEHÅLLARE	

AVVERTENZE - WARNHINWEISE - WARNINGS - PRÉCAUTIONS À SUIVRE ADVERTENCIAS - WAARSCHUWINGEN – ADVERTÊNCIAS - VARNINGSFÖRESKRIFTER			
A	Non lasciare l'olio nella vasca, durante la notte, a temperatura ambiente inferiore a 10 °C. ATTENZIONE l'olio potrebbe solidificare e impedire quindi di utilizzare, pienamente, la friggitrice.	Bei Raumtemperaturen unter 10 C kein Öl über Nacht in der Wanne lassen. ACHTUNG - Das Öl kann erstarren und die Gebrauchseigenschaften der Fritteuse stark beeinträchtigen.	Do not leave oil in the tank during the night at ambient temperatures below 10 °C. WARNING: the oil could solidify, therefore preventing full use of the fryer.
	La nuit, ne pas laisser l'huile dans la cuve en cas de température ambiante inférieure à 10 °C. ATTENTION : l'huile pourrait se solidifier et donc empêcher le bon fonctionnement de la friteuse.	No dejar el aceite en la cuba durante la noche, a temperatura ambiente inferior a 10 °C. ATENCIÓN el aceite podría solidificarse e impedir así que se utilice, plenamente, la freidora.	Laat de olie 's nachts, bij temperaturen beneden 10°C niet in de bak zitten. LET OP: de olie kan gaan stollen waardoor het niet meer mogelijk is om de friteuse volledig te gebruiken.
	Não deixar o óleo na cuba, durante a noite, a uma temperatura ambiente inferior a 10 °C. ATENÇÃO: o óleo poderia solidificar-se e impedir, deste modo, que se possa utilizar plenamente a fritadeira.	Låt inte oljan vara kvar i behållaren över natten vid en rumstemperatur under 10 °C. OBSERVERA! Oljan kan stelna och göra att fritösen inte kan användas fullt ut.	
B	Non usare la vasca di filtrazione per trasportare olio, caldo o freddo; non è stata progettata per questo scopo. L'olio potrebbe traboccare dalla vasca di filtrazione e riversarsi sul pavimento.	Die Filterwanne nicht zum Transportieren von heißem oder kaltem Öl verwenden; sie ist nicht für diesen Zweck bestimmt. Das Öl könnte an der Filterwanne überlaufen und auf den Fußboden fließen.	Do not use the filtration tank to transport hot or cold oil, as the tank was not designed for this purpose. The oil may spill out from the filtration tank and on the floor.
	Ne pas utiliser le bac de filtration pour transporter de l'huile chaude ou froide. Il n'a pas été conçu à cet effet. L'huile pourrait déborder du bac de filtration et se répandre sur le sol.	No utilizar la cuba de filtración para transportar aceite, caliente o frío; no ha sido diseñada para este fin. El aceite podría rebosar de la cuba de filtración y caer al pavimento.	Gebruik de filterbak niet om warme of koude olie te vervoeren; hier is de bak niet voor ontworpen. De olie kan over de rand van de filterbak lopen en op de vloer terecht komen.
	Não usar a cuba de filtragem para transportar óleo, quente ou frio; não foi projetada para esta finalidade. O óleo poderia transbordar da cuba de filtragem e e escoar no piso.	Använd inte filteringsbehållaren för att transportera vare sig varm eller kall olja. Den är inte konstruerad för detta ändamål. Oljan kan rinna ut från filteringsbehållaren och ut på golvet.	
C	Svuotare solo quando la temperatura dell'olio è inferiore a 40°C.	Die Wanne erst entleeren, nachdem das Öl auf unter 40 °C abgekühlt ist.	Only empty when the oil temperature is below 40 °C.
	Ne le vidanger que lorsque la température de l'huile est inférieure à 40 °C.	Vaciar solamente cuando la temperatura del aceite es inferior a 40 °C.	Laat de bak alleen leeglopen als de olietemperatuur lager is dan 40 °C.
	Esvaziar somente quando a temperatura do óleo for inferior a 40 °C.	Utför endast tömningen när oljetemperaturen är under 40 °C.	
D	Pulire regolarmente la vasca di filtrazione e i 2 filtri.	Die Filterwanne und die 2 Filter regelmäßig reinigen.	Regularly clean the filtration tank and the 2 filters.
	Nettoyer régulièrement le bac de filtration et les 2 filtres.	Limpia regularmente la cuba de filtración y los 2 filtros.	Maak de filterbak en de 2 filters regelmatig schoon.
	Limpar a cuba de filtragem e os 2 filtros com regularidade.	Rengör regelbundet filteringsbehållaren och de två filtren.	

REGOLAZIONE VALVOLA GAS	EINSTELLUNG DES GASVENTILS	GAS VALVE ADJUSTMENT
RÉGLAGE DE LA VANNE DU GAZ	REGULACIÓN VÁLVULA GAS	REGELING GASKLEP
REGULAÇÃO DA VÁLVULA A GÁS	INSTÄLLNING AV GASVENTIL	



N.	Descrizione Description Descrição	Beschreibung Descripción Beskrivning	Description Beschrijving
1	Entrare in IMPOSTAZIONI	Das Menü EINSTELLUNGEN aufrufen.	Go to SETTINGS
	Entrer dans PARAMÉTRAGE	Entrar en CONFIGURACIÓN	Ga in INSTELLINGEN staan
	Entrar em PROGRAMAÇÕES	Öppna INSTÄLLNINGAR	
2	Scegliere la voce PREFERENCES	Den Menüpunkt PREFERENCES wählen.	Select PREFERENCES
	Choisir PREFERENCES	Elegir el elemento PREFERENCES	Kies de optie PREFERENCES
	Escolher o item PREFERÊNCIAS	Välj alternativet PREFERENSER	
3	Scorrere il menù e scegliere la voce REGOLAZIONE VALVOLA GAS	Das Menü durchtippen und den Menüpunkt EINSTELLUNG DES GASVENTILS wählen.	In the scroll-down menu select GAS VALVE ADJUSTMENT
	Dérouler le menu et choisir RÉGLAGE VANNE DU GAZ	Desplazar el menú y elegir el elemento REGULACIÓN VÁLVULA GAS	Scroll door het menu en kies de optie REGELING GASKLEP
	Deslocar-se no menu e escolher o item REGULAÇÃO DA VÁLVULA DO GÁS	Bläddra i menyn och välj alternativet INSTÄLLNING AV GASVENTIL	
4	Usare i tasti per la modalità di erogazione: OFF, min, MAX	Mit den Schaltflächen die Betriebsart wählen: OFF, MIN oder MAX.	Use the delivery mode keys: OFF, min, MAX
	Utiliser les touches pour le mode de débit : OFF, min, MAX	Usar las teclas para el modo de suministro: OFF, mín., MÁX.	Gebruik de toetsen voor de afgiftewijze: OFF, min, MAX
	Usar as teclas para a modalidade de distribuição: OFF, min, MAX	Använd knapparna för distributionssätt: OFF, min, MAX	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TEMPERATURA STAND-BY	STANDBY-TEMPERATUR	STAND-BY TEMPERATURE
TEMPÉRATURE STAND-BY	TEMPERATURA STAND-BY	STAND-BY TEMPERATUUR
TEMPERATURA STAND-BY	STANDBYTEMPERATUR	



Attiva/Disattiva temperatura a 120°C.	Aktivierung bzw. Deaktivierung der Temperatur 120 °C.	Enable/disable temperature at 120 °C.
Active/Désactive la température à 120 °C.	Activación/Desactivación temperatura a 120 °C.	Om de temperatuur op 120 °C in/uit te schakelen.
Ativar/Desativar a temperatura a 120 °C.	Slå på/stäng av temperaturen vid 120 °C.	

INTERVENTO ALLARME	ANZEIGE EINES ALARMCODES	ALARM TRIPPING
INTERVENTION DE L'ALARME	ACTIVACIÓN ALARMA	ALARM INGESCHAKELD
ATIVAÇÃO DO ALARME	LARMUTLÖSNING	



Cod.		Alarmcode	Alarm code
	Codifica allarme	Codificación alarma	Alarmcodering
	Codage de l'alarme	Larmkod	
	Codificação do alarme		
1	Intervento termostato di sicurezza	Sicherheitsthermostat angesprochen	Safety thermostat tripping
	Intervention du thermostat de sécurité	Activación termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat ingeschakeld
	Ativação do termostato de segurança	Utlösning av säkerhetstermostat	
2	Non utilizzato	Nicht verwendet	Not used
	Non utilisé	No utilizado	Niet gebruikt
	Não utilizado	Används ej	
3	Sovratemperatura scheda potenza	Übertemperatur der Leistungsplatine	Power board overtemperature
	Surchauffe carte de puissance	Sobretemperatura tarjeta de potencia	Overtemperatuur vermogenskaart
	Sobretemperatura placa de potência	Överhettning av effektkretskort	
4	Non utilizzato	Nicht verwendet	Not used
	Non utilisé	No utilizado	Niet gebruikt
	Não utilizado	Används ej	
5	Brucciatori in blocco Premere X per uscire. Disattivare e riattivare il riscaldamento.	Brenner in Störabschaltung Zum Quittieren X antippen. Die Beheizung ausschalten und wieder einschalten.	Burners disabled Press X to exit. Disable and enable heating.
	Blocage des brûleurs Appuyer sur X pour quitter. Désactiver et réactiver le chauffage.	Quemadores bloqueados Pulsar X para salir. Desactivar y reactivar la calefacción.	Branders geblokkeerd Druk op X om af te sluiten. Schakel de verwarming uit en weer in.
	Bloqueio dos queimadores Pressionar X para sair. Desativar e reativar o aquecimento.	Blockerade brännare Tryck på X för att avsluta. Avbryt och starta uppvärmningen igen.	
6	Salita troppo rapida	Zu schnelle Erwärmung des Öls in der Wanne	Tank oil temperature increasing too quickly
	Hausse de la température de l'huile dans la cuve trop rapide	Subida demasiado rápida temperatura aceite en la cuba	Temperatuur olie in bak stijgt te snel
	Aumento muito rápido da temperatura do óleo na cuba	Temperaturen höjs för snabbt	
7	Non utilizzato	Nicht verwendet	Not used
	Non utilisé	No utilizado	Niet gebruikt
	Não utilizado	Används ej	
8	Temperatura olio troppo alta	Öltemperatur in der Wanne zu hoch	Tank oil temperature too high
	Température de l'huile dans la cuve trop haute	Temperatura aceite demasiado alta en la cuba	Temperatuur olie in bak te hoog
	Temperatura do óleo da cuba muito alta	Oljetemperaturen är för hög	










AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
 - Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
 - L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
 - Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
 - Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
 - Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
 - L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
 - Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
 - Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
 - En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
 - Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
 - Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
 - Ne pas modifier les composants de l'appareil.
 - Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la friteuse.
 - Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS

Le tableau ci-dessous récapitule les dispositifs de protection individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

Phase	Vêtement de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage ordinaire		X					
Nettoyage exceptionnel		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

X (*) DPI PRÉVU

DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

DPI NON PRÉVU

(*) Les gants portés pendant l'utilisation ordinaire et la maintenance doivent assurer la protection thermique des mains quand l'opérateur touche les pièces de l'appareil ou les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur...).

Nous rappelons que le défaut d'utilisation des dispositifs de protection individuels par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les employés chargés de l'utilisation de l'appareil peut les exposer à des risques chimiques et sanitaires.

RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.
 Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

RISQUES RÉSIDUELS	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT
Glissade et chute	L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des dispositifs de protection individuels antidérapants.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement des liquides de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, ...).	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Électrocution	Contact avec les pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance exécutées avec l'armoire électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine) couché par terre sur le sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels contre l'électrocution.
Électrocution	Électrocution provoquée par un dysfonctionnement de l'installation de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux normes en vigueur.
Chute de hauteur	L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).
Basculement des charges	Manutention de l'appareil ou d'une de ses pièces sans les moyens adaptés.	Pendant la maintenance de l'appareil ou de l'emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés.
Risque chimique	L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, détartrant, etc.)	Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Consulter toujours les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les dispositifs de protection individuels conseillés par les fiches de sécurité.
Coupures	Il existe un risque de coupure sur les pièces intérieures du châssis de la machine pendant les interventions de maintenance.	La maintenance doit être exécutée uniquement par du personnel qualifié, équipé des dispositifs de protection individuels (gants de sécurité couvrant l'avant-bras contre les coupures).
Écrasement	Il existe un risque d'écrasement des doigts et de la main pendant la maintenance des pièces mobiles.	La maintenance doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels (gants).
Ergonomique	L'opérateur intervient sur l'appareil sans les dispositifs de protection individuels requis.	Pour intervenir sur l'appareil, l'opérateur doit porter les dispositifs de protection individuels.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR »).

1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commande.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les bordereaux et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous. L'équipement n'est pas destiné à être utilisé dans les zones ouvertes au public mais uniquement dans les zones destinées aux opérateurs (cuisiniers, personnel, etc.).

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
 - L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
 - Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
 - Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
 - Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
 - Ne pas modifier les composants de l'appareil.
 - Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
 - Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments.
- ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la friteuse.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

L'appareil est doté d'un thermostat de sécurité, à réarmement manuel, qui coupe le circuit du chauffage :

- pour éviter que la température de l'huile ne dépasse 230 °C, quelles que soient les circonstances,
- au cas où le bulbe capillaire du thermostat serait endommagé,
- au cas où la température ambiante serait inférieure à 0 °C,
- au cas où le chauffage serait activé dans des conditions d'utilisation inadéquates - à savoir cuve sans huile, niveau d'huile dans la cuve inférieur au niveau minimum ou cuve avec graisse solide -, sans avoir auparavant activé le mode « MELTING ».

Dans tel cas, l'afficheur visualisera le message « INTERVENTION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ ».

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous. L'équipement n'est pas destiné à être utilisé dans les zones ouvertes au public mais uniquement dans les zones destinées aux opérateurs (cuisiniers, personnel, etc.).

Le thermostat ne peut être réarmé que par un technicien agréé et ne devra être ni forcé ni exclu.

Pour réarmer le thermostat de sécurité (fig.B) :

- débrancher la friteuse du réseau électrique.
- Attendre jusqu'à ce que la température de l'huile dans la cuve descende au-dessous de 100 °C.
- Ouvrir la porte.
- Retirer la vis située sur la traverse supérieure.
- Insérer dans le logement de la vis une tige cylindrique à bout non pointu et pousser le bouton de réarmement du thermostat.

Si le thermostat de sécurité intervient de nouveau, couper le courant électrique et appeler l'assistance technique.

CONTRÔLE DE L'ALLUMAGE DES BRÛLEURS

L'appareil à gaz est doté d'un dispositif de sécurité, à réarmement manuel, qui coupe le chauffage quand il y a des problèmes d'allumage des brûleurs, causés par :

- Branchement au réseau électrique **avec polarité inversée**.
- Alimentation en gaz erronée.
- Mauvais fonctionnement de l'appareil.

Dans tel cas, l'afficheur visualisera le message « BLOCAGE DES BRÛLEURS ».



Le dispositif de sécurité pourra être réarmé par l'utilisateur qui agira comme suit :

- Désactiver le chauffage.
- Réactiver le chauffage. Le dispositif de sécurité tentera d'allumer les brûleurs.

Si le dispositif de sécurité intervient de nouveau, couper le courant électrique et appeler l'assistance technique.

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

L'emballage est réalisé avec des matériaux éocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène – PE).
- les feuillards (en polypropylène – PP).

APPAREIL

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas abandonner dans l'environnement.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

5 RISQUES LIÉS AU BRUIT

- Lors des émissions de bruit aérien, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous. L'équipement n'est pas destiné à être utilisé dans les zones ouvertes au public mais uniquement dans les zones destinées aux opérateurs (cuisiniers, personnel, etc.).

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

7 MANUTENTION

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil. Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser des moyens adaptés. En cas d'utilisation de moyens de levage tels que des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

8 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

9 MISE EN PLACE

- Les dimensions hors tout de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées sur le schéma d'installation qui se trouve au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne doit pas être encastré.
- Installer l'appareil à 10 cm minimum des parois qui l'entourent. Si l'appareil doit être placé très près de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, d'éléments décoratifs, etc., il est recommandé que ceux-ci soient fabriqués en matériau incombustible ; sinon, ils doivent être revêtus d'un matériau d'isolation thermique incombustible approprié. Faire également très attention aux réglementations sur la prévention des incendies.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables
- Si l'appareil de comptoir qui pèse moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé avec des pieds à visser spéciaux.

MONTAGE DE L'APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Installé seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Démontez les panneaux de commande (A).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail (C) soient alignés.
- Réunir les appareils par les points (B) et (D) à l'aide des vis fournies.
- Desserrer les 2 vis avant (E), faire tourner la plaquette (F) jusqu'à ce qu'elle accroche la vis de l'appareil juxtaposé.
- Serrer les vis (E).

10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées selon le « Type » d'appareil. Le « Type » est précisé sur la plaque signalétique de l'appareil.

APPAREIL DE TYPE « A1 »

- Mettre les appareils de type « A1 » sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

APPAREIL DE TYPE « B21 »

- Installer l'appareil de type « B21 » sous une hotte aspirante.

APPAREIL DE TYPE « B11 »

- Monter le conduit de cheminée adapté à demander au fabricant sur l'appareil de type « B11 ». Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
- Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
- Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

11 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.

RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Contrôler les informations figurant sur les talons apposés sur l'emballage et sur l'appareil. Le cas échéant, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du paragraphe « Adaptation à un autre type de gaz ».

Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.

- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite aux points de raccordement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


Vérifier si l'appareil est prévu pour fonctionner avec la tension et la fréquence avec lesquelles il sera alimenté. Contrôler les données reportées sur la plaque signalétique de l'appareil.


S'il est utilisé, le symbole  indique :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Installer en amont de l'appareil, et dans un endroit facilement accessible, un interrupteur avec une charge adéquate pouvant assurer la coupure omnipolaire du réseau. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète, conformément à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, du type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.
- Démonter le panneau avant (ou la protection verticale).
- Brancher le câble d'alimentation au bornier, comme indiqué dans le schéma électrique fourni avec l'appareil. Respecter le raccordement des câbles Phase (L) et Neutre (N). Ne pas inverser la polarité.
- Remonter le panneau avant (ou la protection verticale).
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le câble d'alimentation à l'extérieur de l'appareil, avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par son service d'assistance technique ou par une personne qualifiée et ceci afin d'éviter tout danger.

MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  et qui est située sur la partie extérieure du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel branché conformément aux normes en vigueur.

12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- Les injecteurs et les réglages pour chaque type de gaz utilisable. Pour les injecteurs, le numéro indiqué dans le tableau T1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz avec lequel il sera alimenté, suivre les indications du tableau T1 et effectuer les opérations ci-dessous :

- remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Installer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Coller sur l'appareil l'étiquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé. Les injecteurs et les étiquettes adhésives sont fournis avec l'appareil.

RÉGLAGES DES PRESSIONS DE SORTIE MAXIMALE ET MINIMALE DE LA VANNE DU GAZ

- Vérifier les pressions d'entrée et de sortie moyennant les prises de pression prévues à cet effet.
- PP – Pa : prise de pression en entrée (alimentation).
- PP – Pu : prise de pression en sortie.
- Utiliser un manomètre avec une résolution non inférieure à 0,1 mbar.
- Dévisser la vis d'étanchéité sur la prise de pression et raccorder le manomètre.
- Effectuer la mesure lorsque l'appareil fonctionne.
- Une fois le contrôle effectué, revisser les vis d'étanchéité sur les prises de pression (couple de serrage recommandé : 1.0 Nm).

Tous les réglages doivent être effectués en suivant l'ordre indiqué.

Retirer le capuchon en plastique C du modulateur.

Pression maximale (voir valeurs dans le tableau T1)

- Voir figure dans le chapitre des figures « RÉGLAGE MIN ET MAX DE LA VANNE DU GAZ ».
- Visser l'écrou A pour augmenter la pression de sortie et le dévisser pour la diminuer (utiliser une clé de 10 mm). Pression minimale (voir valeurs dans le tableau T1)
- Voir figure dans le chapitre des figures « RÉGLAGE MIN ET MAX DE LA VANNE DU GAZ ».
- Tout en gardant l'écrou A bloqué, visser la vis B pour augmenter la pression et la dévisser pour la diminuer (utiliser un tournevis plat 6x1).

Remettre le capuchon en plastique C sur le modulateur.

Attention : afin que le modulateur fonctionne correctement, il est très important de bien remettre en place le capuchon C.



REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Desserrer la vis V.
- Démonter l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z) et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z).
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.

13 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous. L'équipement n'est pas destiné à être utilisé dans les zones ouvertes au public mais uniquement dans les zones destinées aux opérateurs (cuisiniers, personnel, etc.).

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.

- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la friteuse.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments. **ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**



UTILISATION DE LA FRITEUSE

AVERTISSEMENT

L'appareil est destiné à frire des aliments dans de l'huile/ graisse liquide.

Chauffage

Ne pas activer le chauffage lorsque la cuve est vide ou que le niveau de l'huile/de la graisse est inférieur au minimum indiqué par le repère inférieur indiqué sur la paroi arrière de la cuve. Quand le chauffage est activé, il faudra maintenir le niveau d'huile de façon à ce qu'il soit toujours égal ou supérieur au repère inférieur indiqué sur la paroi arrière de la cuve.

Dispositifs de sécurité

L'appareil est doté d'un thermostat de sécurité, à réarmement manuel, qui coupe le circuit du chauffage lorsqu'il existe des conditions dangereuses pour l'utilisateur. Dans tel cas, l'afficheur visualisera le message « INTERVENTION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ ».

L'appareil à gaz est doté d'un dispositif de sécurité, à réarmement manuel, qui coupe le chauffage lorsque les brûleurs ont des problèmes d'allumage. Dans tel cas, l'afficheur visualisera le message « BLOCAGE DES BRÛLEURS ».

Remplissage et utilisation des paniers

Ne pas frire lorsque les paniers sont trop chargés. La friteuse sera moins rentable, les aliments ne seront pas cuits de manière uniforme et absorberont davantage d'huile.

Ne pas remplir les paniers au-delà du niveau (poids) indiqué ci-dessous :

- Pommes de terre surgelées : 1/3 de la hauteur (1,5 kg par panier de 1/2).
- Pommes de terre crues : 1/2 de la hauteur (1,5 kg par panier de 1/2).
- Autres aliments ... : 1/2 de la hauteur.

Plonger les paniers lentement dans la cuve. Arrêter tout de suite si la mousse qui se forme déborde de la cuve.

Ne pas introduire dans la cuve d'aliments trop volumineux ou qui ne sont pas égouttés. Ils pourraient provoquer des projections d'huile bouillante ou faire déborder l'huile de la cuve. **ATTENTION : risque de brûlures.**

Levage automatique des paniers

Le dispositif de levage se lève à chaque fois que l'appareil est branché au réseau électrique. **ATTENTION : risque de basculement des objets placés à proximité du dispositif de levage.**

Ne pas introduire ou ne pas enlever les supports des paniers pendant que le dispositif de levage fonctionne.

Il n'est pas possible d'enlever les supports des paniers du dispositif de levage lorsque ce dernier est en position relevée.

Accrocher le panier à son support avant d'activer la minuterie (pression sur le bouton « PLAY / PAUSE »).

Lorsque la minuterie est activée, le panier s'abaisse dans la cuve et, lorsque le temps de cuisson préfixé est écoulé, il se relève.

Température de cuisson

L'huile se détériore plus rapidement en cas de friture à haute température.

Régler la température de cuisson comme suggéré ci-après :

- Aliments enfarinés : max 170 °C
- Aliments panés : max 175 °C
- Autres aliments : max 180 °C

Bon usage de l'huile

Afin de prolonger la durée de l'huile et de réduire les risques d'en altérer la saveur et l'odeur, respecter les règles ci-dessous :

- Régler la température de cuisson comme indiqué dans le paragraphe « **Températures de cuisson** ».
- Retirer les résidus d'aliments présents en surface.
- Filtrer l'huile régulièrement.
- Ne pas saler les aliments au-dessus de la cuve de la friteuse.
- Avant de plonger les aliments dans la cuve, retirer les miettes ou l'eau en surplus.
- Nettoyer régulièrement la cuve de cuisson.
- Nettoyer régulièrement le bac de filtration (7) et les 2 filtres (8 et 9).

Remplacer l'huile quand elle fume durant la cuisson. L'huile usagée a une température d'inflammation plus basse et a tendance à bouillir à l'improviste. **ATTENTION : risque d'incendie ou de brûlures.**

Utilisation d'huile (ou de graisse) solide

Au cas où l'on souhaiterait utiliser de l'huile (ou de la graisse) solide, il est recommandé de la dissoudre avant de la verser dans la cuve.

Autrement, suivre scrupuleusement les instructions fournies dans le paragraphe « Remplir la cuve avec de la graisse solide ».

REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Toutefois, il est préférable de ne pas utiliser d'huile (ou de graisse) solide.

À défaut, suivre scrupuleusement les instructions fournies dans le paragraphe « Remplir la cuve avec de la graisse solide ». **ATTENTION : risque d'incendie.**

La nuit, n pas laisser l'huile dans la cuve en cas de température ambiante inférieure à 10 °C. **ATTENTION : l'huile (ou la graisse) pourrait se solidifier et donc empêcher le fonctionnement de la friteuse, voire endommager la pompe de filtration (si présente).**

Remplir la cuve d'huile (fig. A).

Contrôler si la cuve est bien propre et sèche.

Ne pas remplir la cuve au-delà du niveau maximal indiqué par le repère supérieur marqué sur la paroi arrière de la cuve. Au cas où la cuve aurait été remplie au-delà du niveau maximal, vider l'huile en surplus. Dans le cas contraire, l'huile pourrait déborder de la cuve (et du bac de filtration, si présent) et se répandre sur le sol. **ATTENTION : risque de sol glissant ou de chutes pouvant causer des blessures graves, voire mortelles.**

- Ouvrir la porte.

- Fermer la vanne de vidange en poussant sa poignée (1) à fond.
- Verser de l'huile propre jusqu'au niveau minimum indiqué par le repère inférieur indiqué sur la paroi arrière de la cuve. Le niveau de l'huile augmente lorsqu'elle est chaude.

Utiliser la pompe et le flexible (fig. A, C)



L'opération n'est possible que sur une cuve à la fois.

- Débrancher le tube d'aspiration (2) du bac ouvert de son raccord (A).
- Brancher le flexible (3) au raccord (A) que l'on vient de libérer.
- Brancher la canne avec poignée (5) au flexible.
- Insérer la canne dans le réservoir de l'huile neuve.
- Mettre en marche le panneau de commande (lire le paragraphe « **MISE EN MARCHÉ DU PANNEAU DE COMMANDE** »).
- Appuyer d'abord sur le bouton « **FILTRATION / REMPLISSAGE / VIDANGE** », puis sur le bouton « **REPLISSAGE...** ». Suivre les instructions apparaissant sur l'afficheur.

Pour activer la pompe, appuyer sur le bouton « **START** ».

La pompe se désactivera automatiquement au bout de 7 minutes. Le décompte s'affichera dans l'angle supérieur droit de l'afficheur.

L'huile entre dans la cuve de cuisson en remontant par le tube de vidange. Il faudra environ 5 minutes pour remplir la cuve (plus la température de l'huile est basse, plus il faudra de temps pour la remplir).

Si l'opération dure plus longtemps ou bien si la cuve ne se remplit pas, cela signifie que des miettes d'aliments bouchent le flexible et la canne avec poignée. Désactiver la pompe et débrancher le flexible de son raccord. Nettoyer le flexible et la canne comme indiqué dans le paragraphe « **INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE - FLEXIBLE ET CANNE AVEC POIGNÉE** ».

Pour désactiver la pompe à tout moment, appuyer sur le bouton « **STOP** ».

- Attendre que la cuve soit remplie, puis désactiver la pompe.
- Débrancher la canne avec poignée du flexible.
- Débrancher le flexible de la friteuse, le replier et l'insérer dans son support (6) sur la porte.
- Brancher le tube d'aspiration du bac ouvert à son raccord (A).

Remplir la cuve avec de la graisse solide.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous. L'équipement n'est pas destiné à être utilisé dans les zones ouvertes au public mais uniquement dans les zones destinées aux opérateurs (cuisiniers, personnel, etc.).

Contrôler si la cuve est bien propre et sèche.

Ne pas introduire un bloc entier de graisse solide dans la partie haute de la cuve (modèles à gaz) ou directement sur la résistance (modèles électriques).

Avant d'activer le chauffage, sélectionner le mode MELTING (fig.5). **ATTENTION : risque d'incendie.**

- Ouvrir la porte.
- Fermer la vanne de vidange en poussant sa poignée à fond.

- Sortir de la cuve les paniers, la grille pour poser les paniers et les supports des paniers (modèles avec levage automatique).
- Soulever la résistance (modèles électriques).
- Introduire la graisse solide et la presser dans le fond de la cuve.
- Ajouter encore de la graisse et la presser jusqu'à ce que l'on atteigne le repère du minimum (modèle à gaz).
- Abaisser la résistance, puis ajouter encore de la graisse et la presser autour et au-dessus de la résistance jusqu'à ce que l'on atteigne le repère du minimum (modèles électriques).
- Une fois que la graisse s'est dissoute, ajouter encore de la graisse solide pour atteindre le niveau souhaitée.

Vidanger la cuve dans un récipient extérieur (fig. D).

Désactiver le chauffage avant de vidanger la cuve.

Ne vidanger la cuve que lorsque la température de l'huile est inférieure à 40 °C. **ATTENTION : risque de brûlures.**

- Désactiver le chauffage (lire le paragraphe « **DÉSACTIVER LE CHAUFFAGE** »).
- Ouvrir la porte.
- Soulever le coude de vidange (si présent) et visser manuellement le tube de rallonge (4) sur la vanne de vidange. Tourner le coude terminal vers le bas.
- Installer un récipient adapté à recevoir l'huile (ou l'eau de nettoyage) sous le coude terminal du tube de rallonge.
- Ouvrir la vanne de vidange en tirant sur sa poignée (1) à fond et lentement. L'huile (ou l'eau de nettoyage) commencera à s'écouler par le coude. **ATTENTION : risque d'entrer en contact avec de l'huile chaude.**
- Attendre que la cuve de cuisson soit totalement vide (ou que le récipient soit plein), puis fermer la vanne de vidange en poussant sa poignée à fond.

Vidanger la cuve dans le bac de filtration (filtration de l'huile) (fig. A)

Désactiver le chauffage avant de vidanger la cuve.

Ne vidanger la cuve que si le bac de filtration (7) est correctement installé.

Ne pas vidanger la cuve si le niveau de l'huile dépasse de 2 cm le niveau maximal, indiqué par le repère supérieur indiqué sur la paroi arrière de la cuve, ou bien si le bac de filtration contient déjà plus d'un litre d'huile.

L'huile pourrait déborder du bac de filtration et se répandre sur le sol. **ATTENTION : risque de sol glissant ou de chutes pouvant causer des blessures graves, voire mortelles.**

Ne vidanger la cuve que si les deux filtres (8 et 9) sont correctement installés. Dans le cas contraire, les miettes d'aliments présents dans l'huile se déposeront dans le fond du bac de filtration et empêcheront, ensuite, le renvoi de l'huile filtrée dans la cuve de cuisson (lire le paragraphe « Renvoyer l'huile filtrée dans la cuve de cuisson »).

- Désactiver le chauffage (lire le paragraphe « **DÉSACTIVER LE CHAUFFAGE** »).
- Ouvrir la porte.
- Ouvrir la vanne de vidange en tirant sur sa poignée (1) à fond et lentement. L'huile s'écoulera à travers les 2 filtres (8 et 9) dans le bac de filtration (7).

METTRE EN MARCHÉ LE PANNEAU DE COMMANDE

Pour mettre en marche le panneau de commande, brancher la friteuse au réseau électrique. **ATTENTION : le dispositif de levage, si présent, se relèvera.**



Après environ 15 secondes, l'afficheur visualisera la fenêtre principale, comme le montre la fig. 1.

ACTIVER / DÉSACTIVER LE CHAUFFAGE (fig. 1)

Activer

Ne pas activer le chauffage s'il n'y a pas d'huile/de graisse dans la cuve ou bien si le niveau de l'huile/la graisse est inférieur au repère inférieur indiqué sur la paroi arrière de la cuve.

Quand le chauffage est activé, il faudra maintenir le niveau d'huile de façon à ce qu'il soit toujours égal ou supérieur au repère inférieur indiqué sur la paroi arrière de la cuve.

En cas d'utilisation de graisse solide, sélectionner le mode « MELTING » (fig.5) avant d'activer le chauffage. Garder telle sélection jusqu'à ce que la graisse soit totalement dissoute. **ATTENTION : risque d'incendie.** Pour activer le chauffage, garder la pression sur la touche « CHAUFFAGE HUILE » pendant au moins 2 secondes. L'afficheur apparaîtra comme le montre la fig. 2.

ATTENTION : au cas où l'afficheur visualiserait le message « INTERVENTION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ », couper l'alimentation électrique et appeler l'assistance technique.

Au cas où l'afficheur d'un appareil à gaz visualiserait le message « BLOCAGE DES BRÛLEURS », désactiver le chauffage puis l'activer de nouveau. Si le message s'affiche de nouveau, couper l'alimentation électrique et appeler l'assistance technique.

Quand le chauffage est activé, le symbole de la flamme apparaît dans la partie haute de l'afficheur (voir fig. 2, paragraphe 7). La température de cuisson programmée apparaît dans la partie haute de l'afficheur (fig. 2, paragraphe 7). Pour modifier la température de cuisson programmée, ouvrir le menu déroulant et utiliser la barre ou les touches flèche (fig. 4, paragraphes 5 et 6).

REMARQUE Quand la température de l'huile est inférieure à 80 °C ou qu'elle est proche de la température de cuisson programmée, la puissance de chauffage baisse automatiquement.

Désactiver

Pour désactiver le chauffage, garder la pression sur la touche « CHAUFFAGE HUILE » pendant au moins 2 secondes. L'afficheur apparaîtra comme le montre la fig.1.

COMMENCER UNE CUISSON

Ne pas remplir les paniers au-delà du niveau maximal, comme indiqué dans le paragraphe « Remplissage et utilisation des paniers ». Dans le cas contraire, l'huile pourrait déborder de la cuve et se répandre sur le sol. **ATTENTION : risque de sol glissant ou de chutes pouvant causer des blessures graves, voire mortelles.**

La température de cuisson programmée apparaît dans la partie haute de l'afficheur (fig. 2, paragraphe 7). Lorsque l'huile atteint la température de cuisson programmée, on verra apparaître dans la partie haute de l'afficheur le message « OK » (et on verra disparaître le symbole de la flamme).

Il sera possible de commencer une cuisson dès que le message « **READY** » s'affiche.

- Sélectionner la recette de l'aliment que l'on souhaite frire.
- Appuyer sur le bouton « **PLAY / PAUSE** » de la minuterie de la zone où l'on introduira le panier. La minuterie commencera le décompte en affichant le temps qu'il reste pour compléter la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit pour prévenir l'opérateur.
- Introduire dans la cuve le panier contenant l'aliment à frire. Sur les friteuses dotées du dispositif de levage des paniers, la pression sur le bouton « **PLAY / PAUSE** » permet de faire descendre le panier dans la cuve. Une fois le temps de cuisson écoulé, le panier se relèvera automatiquement.

FILTRER L'HUILE



L'opération n'est possible que sur une cuve à la fois.

La filtration permet d'éliminer les miettes d'aliments et les particules (en suspension) qui restent dans la cuve après la cuisson. Cette opération permet de prolonger la durée de l'huile et améliore la qualité de la cuisson.

Pour effectuer la filtration de façon sûre et rapide, la friteuse est dotée des dispositifs ci-dessous (fig. A) :

- bac de filtration (7) en acier inoxydable, capacité maximale de 26 l, 52 l pour les modèles à double cuve ;
- filtre métallique (8) en acier inoxydable, pour filtrer les miettes qui restent après la cuisson ;
- filtre fin (9) en tissu, résistant aux hautes températures, permettant de filtrer même les particules les plus fines ; **REMARQUE** : les 2 filtres doivent travailler en même temps.
- tube d'aspiration (2) du bac ouvert ;
- filtre métallique (10) en acier inoxydable, pour empêcher le colmatage du tube d'aspiration du bac ouvert ;
- pompe permettant de renvoyer l'huile filtrée, du bac de filtration vers la cuve de cuisson.

Filtrer (vidanger l'huile dans le bac de filtration)

Filtrer l'huile lorsque sa température est comprise entre 180 °C et 60 °C (si elle est inférieure, la réchauffer).

- Sortir le bac de filtration de son logement et contrôler qu'il soit bien propre. Vérifier que les 2 filtres soient eux aussi bien propres.
- Remettre le bac de filtration dans son logement.
- Vidanger la cuve (lire les instructions et les consignes du paragraphe « Vidanger la cuve dans le bac de filtration »).
- Nettoyer la cuve.

Nettoyer la cuve.

- Sortir de la cuve les paniers, la grille pour poser les paniers et les supports des paniers (modèles avec levage automatique) et relever la résistance (modèles électriques).
- Éliminer les miettes d'aliments qui se sont déposés dans le fond, sur les parois latérales de la cuve et de la résistance (modèles électriques).
- Nettoyer les surfaces de la cuve avec un chiffon propre et sec.

Renvoyer l'huile filtrée vers la cuve de cuisson (fig. E).

Avant de renvoyer l'huile filtrée vers la cuve, nettoyer cette dernière.

- Fermer la vanne de vidange en poussant sa poignée (1) à fond.
- Contrôler si le filtre d'aspiration (10) se trouve dans le bac.

- Contrôler si le tube d'aspiration (2) du bac ouvert est bien relié à son raccord (A) et s'il est inséré dans le filtre d'aspiration.
 - Mettre en marche le panneau de commande (lire le paragraphe « **MISE EN MARCHÉ DU PANNEAU DE COMMANDE** »).
 - Appuyer sur le bouton « **FILTRATION / REMPLISSAGE / VIDANGE** », puis appuyer sur le bouton « **FILTRATION...** » Suivre les instructions apparaissant sur l'afficheur.
- Pour activer la pompe, appuyer sur le bouton « **START** ».

La pompe se désactivera automatiquement au bout de 7 minutes. Le décompte s'affichera dans l'angle supérieur droit de l'afficheur.

L'huile retourne dans la cuve de cuisson en remontant par le tube de vidange. Pour le retour de toute la quantité d'huile, l'opération durera environ 5 minutes (plus la température de l'huile est basse, plus il faudra de temps). Si l'opération dure plus longtemps ou que la cuve ne se remplit pas, cela signifie que des miettes d'aliments bouchent le tube d'aspiration du bac ouvert. Désactiver la pompe et débrancher le flexible de son raccord. Nettoyer le tube comme indiqué dans le paragraphe « **INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE - TUBE D'ASPIRATION DU BAC OUVERT** ».

Pour désactiver la pompe à tout moment, appuyer sur le bouton « **STOP** ».

- Attendre que le bac de filtration soit vide, puis désactiver la pompe. **REMARQUE** : il est normal que, dans le fond du bac de filtration, il reste une petite quantité d'huile, environ ½ litre.
- Contrôler le niveau de l'huile dans la cuve et, si nécessaire, en rajouter (lire le paragraphe « **Remplir la cuve** »).
- Sortir le bac de filtration (7) de son logement. Nettoyer le bac de filtration et les 2 filtres. **ATTENTION : tels éléments pourraient être chauds. Les laisser refroidir. Il est recommandé de porter l'équipement de protection individuelle.**

VIDANGER LE BAC DE FILTRATION DANS UN RÉCIPENT EXTÉRIEUR (fig. D).



L'opération n'est possible que sur une cuve à la fois.

La nuit, ne pas laisser l'huile dans la cuve en cas de température ambiante inférieure à 10 °C. **ATTENTION : l'huile pourrait se solidifier et donc empêcher le bon fonctionnement de la friteuse.**

Ne pas utiliser le bac de filtration pour transporter de l'huile chaude ou froide. Il n'a pas été conçu à cet effet.

L'huile pourrait déborder du bac de filtration et se répandre sur le sol. **ATTENTION : risque de sol glissant ou de chutes pouvant causer des blessures graves, voire mortelles.**

Ne la vidanger que lorsque la température de l'huile est inférieure à 40 °C. **ATTENTION : risque de brûlures.**

Nettoyer régulièrement le bac de filtration et les 2 filtres.

- Ouvrir la porte.
- Contrôler si le tube d'aspiration (2) du bac ouvert est bien relié à son raccord (A) et s'il est inséré dans le filtre d'aspiration (10).
- Relier le flexible (3) au raccord (B).
- Brancher la canne avec poignée (5) au flexible.
- Insérer la canne dans le récipient de l'huile usagée.
- Mettre en marche le panneau de commande (lire le paragraphe « **METTRE EN MARCHÉ LE PANNEAU DE COMMANDE** »).

- Appuyer sur le bouton « **FILTRATION / REMPLISSAGE / VIDANGE** », puis appuyer sur le bouton « **VIDANGE...** » Suivre les instructions apparaissant sur l'afficheur.
- Pour activer la pompe, appuyer sur le bouton « **START** ». La pompe se désactivera automatiquement au bout de 7 minutes. Le décompte s'affichera dans l'angle supérieur droit de l'afficheur. Il faut environ 5 minutes pour vidanger la cuve (plus la température de l'huile est basse, plus il faudra de temps). Si l'opération dure plus longtemps ou que la cuve ne se remplit pas, cela signifie que des miettes d'aliments bouchent le tube d'aspiration du bac ouvert. Désactiver la pompe et débrancher le flexible de son raccord. Nettoyer le tube comme indiqué dans le paragraphe « **INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE - TUBE D'ASPIRATION DU BAC OUVERT** ». Pour désactiver la pompe à tout moment, appuyer sur le bouton « **STOP** ».
- Attendre que le bac de filtration (7) soit vide (ou que le récipient soit plein), puis désactiver la pompe. **REMARQUE** : il est normal que, dans le fond du bac de filtration, il reste une petite quantité d'huile, environ ½ litre.
- Débrancher la canne avec poignée du flexible.
- Débrancher le flexible de la friteuse, le replier et l'insérer dans son support (6) sur la porte.
- Sortir le bac de filtration de son logement. Nettoyer le bac de filtration et les 2 filtres.

14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets et désactiver l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous. L'équipement n'est pas destiné à être utilisé dans les zones ouvertes au public mais uniquement dans les zones destinées aux opérateurs (cuisiniers, personnel, etc.).

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la friteuse.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent classique non abrasif. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de paille de fer ni d'autres objets métalliques.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objet pointu qui pourrait rayer ou détériorer les surfaces.

CUVE DE CUISSON (fig. D)

À chaque changement d'huile, la nettoyer avec de l'eau et un produit de nettoyage adapté.

Ne pas utiliser de chlore ni de produits à base de sulfates ou de sulfures. Ne pas activer le chauffage comme s'il y avait de l'huile dans la cuve. **ATTENTION : danger de violente ébullition avec risque de brûlures par vapeur.**

Ne pas vider l'eau utilisée pour le nettoyage de la cuve dans le bac de filtration.

- Fermer la vanne de vidange en poussant sa poignée (1) à fond.
- Verser de l'eau propre dans la cuve jusqu'au niveau maximal indiqué par le repère supérieur indiqué sur la paroi arrière de la cuve.
- Ajouter du produit de nettoyage en suivant la notice d'instructions du produit.
- Mettre en marche le panneau de commande (lire le paragraphe « **METTRE EN MARCHÉ LE PANNEAU DE COMMANDE** »).
- Appuyer sur le bouton « **NETTOYAGE CUVE** » et suivre les instructions apparaissant sur l'afficheur.

Pour activer le chauffage, appuyer sur le bouton « **START** ». L'eau est chauffée jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 95 °C et est maintenue à telle température pour la durée programmée. Le chauffage se désactive automatiquement au bout de 10 minutes. Le décompte s'affichera dans l'angle supérieur droit de l'afficheur.

Pour désactiver le chauffage à tout moment, appuyer sur bouton « **STOP** ».

Pour interrompre le nettoyage et revenir à la fenêtre principale, appuyer sur le bouton « **X** ».

- Vidanger la cuve dans un récipient extérieur (lire le paragraphe « Vidanger la cuve dans un récipient extérieur »).
- Répéter toute la procédure dès le début. Cette fois, ajouter dans l'eau 0,25 l de vinaigre pour neutraliser le résidu alcalin laissé par le produit de nettoyage.
- Rincer abondamment la cuve avec de l'eau chaude propre pour éliminer toute trace de produit de nettoyage.
- Essuyer la cuve et la résistance (modèles électriques) avec un chiffon propre.

BAC DE FILTRATION (fig. A)

À chaque changement d'huile, le nettoyer avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage adapté.

Ne pas utiliser de chlore ni de produits à base de sulfates ou de sulfures.

- Sortir le bac de filtration (7) de son logement.
- Retirer les filtres.
- Éliminer les résidus d'aliments.
- Laver à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage adapté.
- Rincer abondamment à l'eau chaude et essuyer.

- Remettre le bac dans son logement. Suivre dans le sens inverse la séquence utilisée pour le démonter.

FILTRES MÉTALLIQUES ET EN TISSU (fig. A)

Les nettoyer, même plusieurs fois par jour, à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage adapté.

Uniquement si le bac de filtration est vide.

Ne pas utiliser de chlore ni de produits à base de sulfates ou de sulfures.

- Sortir partiellement le bac de filtration (7) de son logement.
- Retirer les filtres (8, 9, 10).
- Éliminer les résidus d'aliments.
- Laver à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage adapté.
- Rincer abondamment à l'eau chaude et essuyer.
- Remettre le bac dans son logement. Suivre dans le sens inverse la séquence utilisée pour le démonter.

TUBE D'ASPIRATION DU BAC OUVERT (fig. A et G)

Le nettoyer tous les jours.



L'opération n'est possible que sur une cuve à la fois.

- Débrancher le tube d'aspiration (2) du bac ouvert de son raccord (A).
- Insérer la pièce « 11 » dans la prise du tube d'aspiration du bac ouvert.
- Insérer ensuite l'ensemble dans le raccord (B) et garder la pression.
- Mettre en marche le panneau de commande (lire le paragraphe « **METTRE EN MARCHÉ LE PANNEAU DE COMMANDE** »).
- Appuyer sur le bouton « **FILTRATION / REMPLISSAGE / VIDANGE** », puis sur le bouton « **VIDANGE...** ».
- Activer la pompe en appuyant sur le bouton « **START** ». Les miettes éventuellement présentes dans le tube sortiront par l'extrémité.
- Désactiver la pompe en appuyant sur le bouton « **STOP** ».
- Enlever l'ensemble (ne pas enlever la pièce « 11 » de la prise).
- Laver la surface intérieure du tube à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage adapté.
- Rincer abondamment à l'eau chaude et essuyer.
- Enlever la pièce « 11 » et l'accrocher à son support.
- Rebrancher le tube d'aspiration du bac ouvert à son raccord (A).

FLEXIBLE ET CANNE AVEC POIGNÉE (fig. A)

Le nettoyer tous les jours.



L'opération n'est possible que sur une cuve à la fois.

- Débrancher le tube d'aspiration (2) du bac ouvert de son raccord (A).
- Brancher le flexible au raccord (B).
- Brancher la canne avec poignée (5) au flexible.
- Mettre en marche le panneau de commande (lire le paragraphe « **METTRE EN MARCHÉ LE PANNEAU DE COMMANDE** »).
- Appuyer sur le bouton « **FILTRATION / REMPLISSAGE / VIDANGE** », puis sur le bouton « **VIDANGE...** ».
- Activer la pompe en appuyant sur le bouton « **START** ». Les miettes éventuellement présentes dans le tube sortiront par l'extrémité de la canne avec poignée.
- Désactiver la pompe en appuyant sur le bouton « **STOP** ».
- Débrancher le flexible de la friteuse (ne pas débrancher la canne avec poignée).



- Laver la surface intérieure du tube à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage adapté.
- Rincer abondamment à l'eau chaude, laisser égoutter l'eau à l'intérieur du tube et essuyer.
- Débrancher la canne avec poignée et la placer sur son support.
- Replier le flexible et l'insérer dans son support (6) sur la porte.
- Rebrancher le tube d'aspiration du bac ouvert à son raccord (A).

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous. L'équipement n'est pas destiné à être utilisé dans les zones ouvertes au public mais uniquement dans les zones destinées aux opérateurs (cuisiniers, personnel, etc.).

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre Instructions pour l'installation.

MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après « Résolution des dysfonctionnements ».

APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant).
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.

VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
- Démonter le panneau de commande.
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre.
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

ATTENTION ! Si la pression d'alimentation du gaz ne rentre pas dans les valeurs limites (Min - Max) indiquées dans le Tableau T2, interrompre le fonctionnement de l'appareil et contacter la société de distribution de gaz.

- Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression.

APPAREILS ÉLECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- l'allumage des résistances de chauffage.

15 RÉOLUTION DES PANNES

FRITEUSES À GAZ / ÉLECTRIQUES (problèmes communs)

L'afficheur ne s'éclaire pas

Causes possibles :

- L'interrupteur général de l'alimentation électrique n'est pas enclenché.
- Raccordement au réseau d'alimentation électrique erroné.
- Contrôle électronique (carte Base ou carte Afficheur) en panne.
- Carte afficheur débranchée de la carte base.

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles :

- Contrôle électronique (carte Base ou carte Afficheur) en panne.
- Sonde de détection de la température en panne ou débranchée.

Le dispositif de levage du panier ne se relève / ne s'abaisse pas

Causes possibles :

- Relais de commande en panne.
- Actionneur linéaire en panne.
- Alimentation 24V en panne.
- Contrôle électronique (carte Base ou carte Afficheur) en panne.
- Intervention du fusible.

L'huile n'est pas acheminée dans la cuve de cuisson ou vidangée dans le récipient extérieur

Causes possibles :

- Tube d'aspiration du bac ouvert ou flexible colmaté.
- Circuit intérieur de l'huile colmaté.
- Pompe de l'huile en panne.
- Électrovanne de l'huile en panne.
- Alimentation 24V en panne.
- Intervention du fusible.

FRITEUSES AU GAZ

Le brûleur ne s'allume pas ou bien il s'éteint durant la friture

Causes possibles :

- Branchement au réseau électrique avec polarité inversée.
- Pression d'alimentation du gaz insuffisante.
- Injecteur du brûleur obstrué.



- Brûleur avec orifices de sortie du gaz bouchés.
- Vanne du gaz en panne.
- Contrôle de l'allumage en panne.
- Bougie d'allumage ou de détection, mal raccordée ou en panne.
- Câbles de raccordement des bougies endommagés.
- Intervention du thermostat de sécurité.
- Intervention du fusible.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

La résistance ne chauffe pas

Causes possibles :

- Les résistances sont en panne.
- Contrôle électronique (carte Base ou carte Afficheur) en panne.
- Intervention du thermostat de sécurité.

16 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé un composant du circuit du gaz, s'assurer qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement avec le circuit.
- Après avoir remplacé un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

FRITEUSES À GAZ / ÉLECTRIQUES (problèmes communs)

Remplacement du contrôle électronique (carte Base ou carte Afficheur), du ventilateur, des fusibles.

- Démonter le panneau de commande.
- Démonter et remplacer la pièce.
- Remonter toutes les parties. Suivre la séquence utilisée pour le démontage dans le sens inverse.

Remplacement de la sonde de détection de la température et du thermostat de sécurité.

- Vidanger toute l'huile contenue dans la cuve.
- Démonter le panneau de commande et le panneau de façade.
- Démonter et remplacer la pièce.
- Remplacer le joint torique de la sonde/du bulbe dans la cuve.
- Remonter toutes les parties. Suivre la séquence utilisée pour le démontage dans le sens inverse.

Remplacement de la pompe de l'huile et de l'électrovanne de l'huile.

- Démonter le panneau de façade.
- Démonter et remplacer la pièce.
- Remonter toutes les parties. Suivre la séquence utilisée pour le démontage dans le sens inverse.

Remplacement de l'actionneur linéaire, du relais de commande, de l'alimentation 24V

- Démonter le panneau arrière.
- Démonter et remplacer la pièce.
- Remonter toutes les parties. Suivre la séquence utilisée pour le démontage dans le sens inverse.

FRITEUSES AU GAZ

Remplacement du contrôle de l'allumage, de la vanne du gaz, du brûleur principal, de la bougie d'allumage / de détection.

- Démonter le panneau de façade.
- Démonter et remplacer la pièce.
- Remonter toutes les parties. Suivre la séquence utilisée pour le démontage dans le sens inverse.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Remplacement de la résistance

- Démonter le panneau de commande et le panneau de façade.
- Démonter et remplacer la pièce.
- Remonter toutes les parties. Suivre la séquence utilisée pour le démontage dans le sens inverse.

17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Vérifier l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

18 PIÈCES PRINCIPALES

FRITEUSES À GAZ / ÉLECTRIQUES (problèmes communs)

- Contrôle électronique (carte Base ou carte Afficheur).
- Sonde de détection de la température.
- Thermostat de sécurité.
- Ventilateur.
- Relais de commande.
- Actionneur linéaire.
- Alimentation 24V.
- Pompe de l'huile.
- Electrovanne de l'huile.

FRITEUSES AU GAZ

- Contrôle de l'allumage.
- Vanne du gaz.
- Brûleur principal.
- Bougie d'allumage / de détection.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Résistance










REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter “ INSTRUCTIONS FOR CLEANING”.
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Do not use flammable products to clean the appliance.
- Close doors and drawers after use.

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

Phase	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrapping		X					

X (*) PPE REQUIRED

PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

PPE NOT REQUIRED

(*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of personal protective equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.



RESIDUAL RISKS

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual anti-slip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the personal protective equipment recommended in the safety data sheets.
Cuts	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
Crushing	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
Ergonomics	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with personal protective equipment.



GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (" INSTRUCTIONS FOR ").

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules. The equipment is not intended for use in areas open to the public but only in areas designated for operators (chefs, staff...).

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Install an over-pressure shut-off (OPSO) regulator upstream all liquid gas appliances (G30 and/or G31).
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production. **WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not use flammable products to clean the appliance.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

SAFETY THERMOSTAT

The appliance has a manual reset safety thermostat that stops the heating cycle:

- to prevent the oil from reaching a temperature of 230 °C,
- if the thermostat capillary tube is damaged,
- if the ambient temperature falls below 0 °C,
- if the heating is turned on in conditions of improper use. This includes without oil in the tank, with oil in the tank but below the minimum level, with solid grease in the tank, without having first activated the "MELTING" cycle.

The display will show "SAFETY THERMOSTAT TRIPPING".

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules. The equipment is not intended for use in areas open to the public but only in areas designated for operators (chefs, staff...).

The thermostat may only be reset by an authorised technician and cannot be tampered with or disabled.

To reset the safety thermostat (fig. B):

- Disconnect the fryer from the power supply.
- Wait for the temperature of the oil inside the tank to fall below 100 °C.
- Open the door.
- Remove the screw on the upper traverse.
- Insert a blunt pin in the screw hole and press the thermostat reset button.

If the safety thermostat trips again, disconnect the power supply and contact technical support.

BURNER IGNITION CONTROLLER

Gas heated appliances have a manual reset safety device that turns the heating off in case of burner ignition issues caused by:

- Connection to the power supply with **inverted poles**.
- Wrong gas supply.
- Appliance fault.

The display will show "BURNERS DISABLED".

The safety device can be reset by the user as follows:

- Turn the heating off.
- Turn the heating back on. The safety device will try to ignite the burners.

If the safety device trips again, disconnect the electric power supply and contact technical support.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).



APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper....).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

5 RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules. The equipment is not intended for use in areas open to the public but only in areas designated for operators (chefs, staff...).

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Install an over-pressure shut-off (OPSO) regulator upstream all liquid gas appliances (G30 and/or G31).

6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

7 HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

8 UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

9 POSITIONING

- The dimensions of the appliance and the position of the connections are shown in the installation diagram at the beginning of the manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.

- Position the appliance at least 10 cm from the surrounding walls. If the appliance is placed very close to partition walls, kitchen cupboards, decorating elements, etc., make sure that these are made of non-combustible materials. If not, they should be covered with suitable non-combustible thermally insulating material. Also pay the utmost attention to fire prevention regulations.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels (A).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Join the appliances in points (B) and (D) using the screws supplied.
- Loosen the 2 front screws (E), turn the plate (F) to hook on the screw on the adjacent appliance.
- Tighten the screws (E).

10 FUMES EXHAUST SYSTEM

Provide a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance. The "Type" is stated on the appliance dataplate.

APPLIANCE TYPE "A1"

- Position the "A1" type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

APPLIANCE TYPE "B21"

- Position the "B21" type appliance below an extractor hood.

APPLIANCE TYPE "B11"

- Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.
- Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.
- Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

11 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check the compatibility of the gas supply. Check the details given on the decals on the packing and on the appliance. If necessary, convert the appliance to the type of gas utilized. Follow the instructions in the next paragraph "Conversion to a different type of gas".

On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.



- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.

ELECTRICAL CONNECTIONS


Check that the equipment is designed to operate at the mains voltage and frequency. Check the data plate of the appliance.


If used, the  symbol indicates:

WARNING: DANGEROUS VOLTAGE.

- Make sure to install a circuit breaker of appropriate capacity in an easy to reach position upstream the appliance. The circuit breaker must ensure omnipolar disconnection from the mains with a contact opening distance guaranteeing complete disconnection according to overvoltage category III, in compliance with the installation rules. The maximum permitted leakage current is 1 mA/kW.
- For the connection use an H05RN-F or H07RN-F oil resistant sheathed flexible rubber cable. For the cable section see the technical data.
- Remove the front panel (or vertical protection).
- Connect the power cable to the terminal block as indicated in the electric diagram supplied with the appliance. Comply with the phase (L) and neutral (N) cable connection requirements. Make sure that the polarity is not inverted.
- Reinstall the front panel (or vertical protection)
- Secure the power supply cable with the cable gland.
- Protect the power supply cable outside the appliance with a metal or strong plastic pipe.
- In order to avoid any risks, damaged power supply cables must be replaced by the manufacturer or by technical support, or in any case by someone with similar qualifications.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient earth circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the electrical appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 shows, by country of destination:

- the gases that can be used for the operation of the appliance.
- the nozzles and the settings for each gas that can be used. For the nozzles, the number indicated in table T1 is also stamped on the nozzle body.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions in table T1 and complete the steps below:

- Replace the main burner nozzle (UM).
- Adjust the air regulator of the main burner to distance A.
- Affix to the appliance the adhesive tab indicating the new type of gas used. The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

ADJUSTING THE MAXIMUM AND MINIMUM GAS VALVE PRESSURE

- Check the input and output pressure using the appropriate pressure ports.
- PP - Pa: input pressure port (supply).
- PP - Pu: output pressure port.
- Use a pressure gauge with minimum precision 0.1 mbar.
- Unscrew the seal screw from the pressure port and connect the pressure gauge.
- Complete the measurement.
- After the check, seal the port using the appropriate screw (recommended torque: 1.0 Nm).

All adjustments must be carried out in the indicated order.

Remove the modulator C plastic cap.

Maximum pressure (values in table T1)

- See the "GAS VALVE MIN AND MAX ADJUSTMENT" figure in the figure section.
- Tighten the nut A to increase the output pressure and loosen it to decrease it (use a 10 mm wrench). Minimum pressure (values in table T1)
- See the "GAS VALVE MIN AND MAX ADJUSTMENT" figure in the figure section.
- Holding the nut A in position, tighten the screw B to increase the pressure, and loosen it to decrease it (use a 6x1 flat screwdriver).

Replace the modulator plastic cap.

WARNING: Replacing the C cap is essential for appropriate modulator operation.

REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW.

- Slacken screw V.
- Remove nozzle UM (fitted to air regulator Z) and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM (fitted to air regulator Z).
- Adjust air regulator Z to distance A as shown in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

13 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules. The equipment is not intended for use in areas open to the public but only in areas designated for operators (chefs, staff...).

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.



- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. **FIRE HAZARD.**
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Do not use flammable products to clean the appliance.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slip-

pery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.

- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production. **WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**

USING THE FRYER

REMINDERS FOR USE

The appliance is intended for frying food in oil/liquid grease.

Heating system

Do not turn the heating on when there is no oil or fat in the tank, or when the oil or fat level is below the minimum level mark at the back of the tank. When the fryer is on, the oil level must always be at or above the minimum level mark indicated at the back of the tank.

Safety devices

The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat that turns the heating off when the operating temperature exceeds the maximum permitted value. The display will show "SAFETY THERMOSTAT TRIPPING".

Gas heated appliances have a manual reset safety device that turns the heating off in case of burner ignition issues. The display will show "BURNERS DISABLED".

Filling and using the baskets

Do not fry with the baskets overloaded. Productivity will be reduced and the food will cook unevenly and absorb more oil.

Do not exceed the level (weight) indicated below:

- Frozen chips: 1/3 of the height (1.5 kg x ½ basket).
- Fresh chips: 1/2 of the height (1.5 kg x ½ basket).
- Other food.... : 1/2 the height.

Insert the basket in the tank very slowly. Stop if the foam that forms overflows from the tank.

Do not place food portions that are too big or not dry inside the tank, as they could cause hot oil sprays or oil overflowing from the tank. **WARNING: danger of burns.**

Automatic basket lifting

The lifting devices move up every time that the appliance is connected to the power supply. **WARNING: avoid placing objects near the lifting devices as they could fall.**

Do not insert or remove the basket supports when the lifting devices are moving.



Basket supports cannot be removed from the lifting devices when these are in the raised position.

Attach the basket to its support before starting the timer (touching the "PLAY / PAUSE" button).

When the timer is activated, the basket is lowered in the tank, and lifted back up again when the set cooking time has expired.

Cooking temperature

Frying at high temperature will cause much quicker deterioration of the oil.

Adjust the cooking temperature as indicated below:

- Flower coated food: max 170 °C
- Breaded food: max 175 °C
- Other food: max 180 °C

Caring for the oil

In order to extend the life of the oil and avoid unpleasant taste and smell comply with the following rules:

- Adjust the cooking temperature as indicated in the "Cooking temperatures" section.
- Remove any food residues from the oil surface.
- Regularly filter the oil.
- Do not season the food while in the frying tank.
- Before placing the food in the frying tank remove any excess crumbs or water.
- Regularly clean the frying tank.
- Regularly clean the filtration tank (7) and the 2 filters (8 and 9).

Replace the oil when smoke is produced during cooking. Old oil has a lower ignition temperature and tends to boil suddenly.

WARNING: danger of fire or burns.

Using solidified oil (or grease)

If using solidified oil (or grease), this should be melted separately before being placed in the tank.

Otherwise, strictly follow the instructions in the "Filling the tank with solidified grease" section.

FILLING AND EMPTYING THE WELL

In our opinion solidified oil (or grease) should not be used.

Otherwise, strictly follow the instructions in the "Filling the tank with solidified grease" section. **WARNING: danger of fire.**

Do not leave oil in the tank during the night at ambient temperatures below 10 °C. **WARNING: the oil (or grease) could solidify, therefore preventing full use of the fryer and causing damage to the filtration pump (if installed).**

Filling the tank with oil (fig. A)

Check that the tank is clean and dry.

Do not fill the tank above the maximum level. This is indicated by the top mark at the back of the tank. If the tank is filled above the maximum level, remove the excess oil. If this is not done, the oil may spill out from the tank (and the filtration tank if present) and on the floor. **WARNING: risk of slipping and falling with possible serious or lethal injuries.**

- Open the door.
- Close the drain valve by pushing its handle to the end (1).

- Fill with oil to the minimum level, indicated by the mark at the back of the tank. The oil level will increase when hot.

Using the pump and the hose (fig. A, C)



The operation is only possible on one well at a time.

- Disconnect the tray suction pipe (2) from its fitting (A).
- Connect the hose (3) to the same fitting (A).
- Connect the pipe with handle (5) to the hose.
- Insert the pipe with handle in the new oil container.
- Switch on the control panel (instructions in "SWITCHING ON THE CONTROL PANEL").
- Touch "FILTRATION / TANK FILLING / EMPTYING" and then "TANK FILLING..." and follow the instructions on the display.

Touch "START" to switch the pump on".

The pump stops automatically after 7 minutes. The remaining time is displayed on the top right.

The oil enters the cooking tank from the drain pipe. Filling the tank will take approximately 5 minutes (the colder the oil, the longer it will take).

If the time taken is much longer, or filling stops, the hose or the pipe with handle may be obstructed by food debris. Stop the pump and disconnect the hose from the fitting. Clean the hose and the pipe with handle as indicated in "INSTRUCTIONS FOR CLEANING - HOSE AND PIPE WITH HANDLE".

To stop the pump at any time touch "STOP".

- Wait until the tank is full and then stop the pump.
- Disconnect the pipe with handle from the hose.
- Disconnect the hose from the fryer, close it and store it on its support (6) on the door.
- Connect the tray suction pipe to its fitting (A).

Filling the tank with solidified grease

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules. The equipment is not intended for use in areas open to the public but only in areas designated for operators (chefs, staff...).

Check that the tank is clean and dry.

Do not place a full block of solidified grease at the top of the tank (gas models), or right on top of the heating element (electric models).

Select MELTING (fig. 5) before turning the heating on. **WARNING: danger of fire.**

- Open the door.
- Close the drain valve by pushing its handle to the end.
- Remove the baskets from the tank, as well as the basket support mesh and the basket supports (automatic lifting models).
- Lift the heating element (electric models).
- Place the solidified grease at the bottom of the tank and press.
- Add more grease and press until the minimum level mark is reached (gas models).
- Lower the heating element and then add and press further grease around and above the heating element until the minimum level mark is reached (electric models).
- After the grease has melted, add further solidified grease to the correct level.



Emptying the tank to an external container (fig. D).

Turn the heating off before emptying the tank.

Only empty the tank when the oil temperature is below 40 °C.

WARNING: danger of burns.

- Turn the heating off (instructions in the “TURNING THE HEATING OFF” section).
- Open the door.
- Lift the drain elbow pipe (if present) and attach the extension pipe (4) to the drain valve. Direct the end elbow pipe down.
- Place a container suitable for receiving the oil (or the cleaning water) underneath the extension pipe bent end section.
- Open the drain valve by slowly pulling its handle to the end (1). The oil (or cleaning water) will start to come out from the elbow pipe. **WARNING: danger of contact with hot oil.**
- Wait until the cooking tank is empty (or the container is full) and close the drain valve by pushing its handle to the end.

Emptying the tank content in the filtration tank (oil filtration) (fig. A)

Turn the heating off before emptying the tank.

Only empty the oil in the filtration tank (7) if the filtration tank is in the correct position.

Do not empty if the tank oil level is more than 2 cm above the maximum level indicated by the top mark at the back of the tank, or if more than 1 litre of oil is already in the filtration tank.

The oil may spill out from the filtration tank and on the floor. **WARNING: risk of slipping and falling with possible serious or lethal injuries.**

Only empty if both filters (8 and 9) are in their correct positions. Otherwise, food debris in the oil will end up at the bottom of the filtration tank, therefore preventing the oil from returning to the cooking tank (instructions in the “Returning the filtered oil to the cooking tank” section”).

- Turn the heating off (instructions in the “TURNING THE HEATING OFF” section).
- Open the door.
- Open the drain valve by slowly pulling its handle to the end (1). The oil will pass through the 2 filters (8 and 9), and into the filtration tank (7).

SWITCHING ON THE CONTROL PANEL

To switch on the control panel connect the fryer to the electric power supply. **WARNING: if present, the lifting devices will move up.**

After about 15 seconds the display will show the main screen as in fig. 1.

TURNING THE HEATING ON/OFF (fig. 1)

ON

Do not turn the heating on when there is no oil or fat in the tank, or when the oil or fat level is below the minimum level mark found at the back of the tank.

When the fryer is on, the oil level must always be at or above the minimum level mark indicated at the back of the tank.

If the tank is filled with solidified grease, select “MELTING” (fig. 5) before turning the heating on. Keep this setting until the grease has fully melted. **WARNING: danger of fire.** To turn the heating on, press and hold “OIL HEATING ON-OFF” for at least 2 seconds. The display will be as shown in fig. 2.

WARNING: If the display shows “SAFETY THERMOSTAT TRIPPING”, disconnect the electric power supply and contact technical support.

In case of gas heating appliances, if the “BURNERS DISABLED” message appears on the display, turn the heating off and then back on again. If the message appears again, disconnect the electric power supply and contact technical support.

When the heating is on, the top of the display shows the flame symbol (see fig. 2, item 7). The set cooking temperature is shown at the top of the display (fig. 2, item 7). To change the set cooking temperature, open the drop-down menu and use the bar or the arrow keys (fig. 4, items 5 and 6).

NOTE - When the oil temperature is below 80 °C or near the set cooking temperature, the heating power is reduced automatically.

OFF

To turn the heating off, press and hold “OIL HEATING ON-OFF” at least 2 seconds. The display will be again as shown in fig. 1.

STARTING COOKING

Do not fill the baskets above the maximum level indicated in “Filling and using the baskets”. The oil may spill out from the tank and on the floor. **WARNING: risk of slipping and falling with possible serious or lethal injuries.**

The set cooking temperature is shown at the top of the display (fig. 2, item 7). When the oil reaches the set cooking temperature, the top of the display shows **OK** (the flame symbol disappears).

Cooking can start as soon as the display shows “**READY**”.

- Select the recipe for the type of food being cooked.
- Touch the “**PLAY / PAUSE**” key of the timer for the position where the basket will be placed. The timer starts counting, showing the remaining cooking time. At the expiry of the cooking time, an audible signal warns the operator.
- Place the basket with the food to be fried in the tank. In fryers with basket lifting devices, touching “**PLAY / PAUSE**” will move the basket down into the tank. At the end of the set cooking time the basket will be lifted automatically.

OIL FILTRATION

 The operation is only possible on one well at a time.

The filtration process cleans the oil of any crumbs or (suspended) particles released by the food during cooking. It also extends the life of the oil and improves the cooking quality.

To ensure quick and safe oil filtration, the fryer is equipped with the following components (fig. A):

- stainless steel filtration tank (7) with maximum capacity 26 l, 52 l for double-well models;
- stainless steel metal filter (8) to collect crumbs;
- high temperature resistant fabric fine mesh filter (9) for the smaller particles; **NOTE:** the 2 filters must be used together.
- tray suction pipe (2);
- stainless steel metal filter (10) to prevent the obstruction of the tray suction pipe;
- pump, to send the filtered oil back from the filtration tank to the cooking tank.



Filtering (emptying the oil into the filtration tank)

Filter the oil when at a temperature between 180 °C and 60 °C (oil at a lower temperature should first be heated so that it is within that range).

- Remove the filtration tank from its position and check that both the tank and the 2 filters are clean.
- Replace the filtration tank in its position.
- Empty the cooking tank (instructions and warnings in the “Emptying the tank content in the filtration tank” section).
- Clean the tank.

Cleaning the tank

- Remove the baskets from the tank, as well as the basket support mesh and the basket supports (automatic lifting models) and lift the heating element (electric models).
- Remove any food debris at the bottom or the sides of the tank, and on the heating element (electric models).
- Use a clean and dry cloth to clean the tank surface.

Returning the filtered oil to the cooking tank (fig. E).

Always clean the cooking tank before returning the filtered oil.

- Close the drain valve by pushing its handle to the end (1).
- Check that the suction filter (10) is in the tray.
- Check that the tray suction pipe (2) is connected to its fitting (A) and inserted in the suction filter.
- Switch on the control panel (instructions in “**SWITCHING ON THE CONTROL PANEL**”).
- Touch “**FILTRATION / TANK FILLING / EMPTYING**” and then **FILTRATION...** and follow the instructions on the display.

Touch “**START**” to switch the pump on”.

The pump stops automatically after 7 minutes. The remaining time is displayed on the top right.

The oil returns to the cooking tank from the drain pipe. Refilling the tank will take approximately 5 minutes (the colder the oil, the longer it will take). If the time taken is much longer, or filling stops, the tray suction pipe may be obstructed by food debris. Stop the pump and disconnect the hose from the fitting. Clean the pipe as indicated in “**INSTRUCTIONS FOR CLEANING - TRAY SUCTION PIPE**”.

To stop the pump at any time touch “**STOP**”.

- Wait until the filtration tank is empty and then disable the pump. **NOTE:** it is normal for a small quantity of oil, generally about ½ litre, to be left in the filtration tank.
- Check the oil level in the tank and top up as necessary (instructions in the “**Filling the tank**” section).
- Remove the filtration tank (7) from its position. Clean the tank and the 2 filters. **WARNING: the components may still be hot. Leave to cool. The use of personal protective equipment is recommended.**

EMPTYING THE FILTRATION TANK TO AN EXTERNAL CONTAINER (fig. F)



The operation is only possible on one well at a time.

Do not leave oil in the tank during the night at ambient temperatures below 10 °C. **WARNING: the oil could solidify, therefore preventing full use of the fryer.**

Do not use the filtration tank to transport hot or cold oil, as the tank was not designed for this purpose.

The oil may spill out from the filtration tank and on the floor. **WARNING: risk of slipping and falling with possible serious or lethal injuries.**

Only empty when the oil temperature is below 40 °C. **WARNING: danger of burns.**

Regularly clean the filtration tank and the 2 filters.

- Open the door.
- Check that the tray suction pipe (2) is connected to its fitting (A) and inserted in the suction filter (10).
- Connect the hose (3) to the fitting (B).
- Connect the pipe with handle (5) to the hose.
- Insert the pipe in the exhausted oil container.
- Switch on the control panel (instructions in “**SWITCHING ON THE CONTROL PANEL**”).
- Touch “**FILTRATION / TANK FILLING / EMPTYING**” and then “**EMPTYING...** and follow the instructions on the display.
- Touch “**START**” to switch the pump on”. The pump stops automatically after 7 minutes. The remaining time is displayed on the top right. Emptying the tank will take approximately 5 minutes (the colder the oil, the longer it will take). If the time taken is much longer, or filling stops, the tray suction pipe may be obstructed by food debris. Stop the pump and disconnect the hose from the fitting. Clean the pipe as indicated in “**INSTRUCTIONS FOR CLEANING - TRAY SUCTION PIPE**”. To stop the pump at any time touch “**STOP**”.
- Wait until the filtration tank (7) is empty (or the container is full) and then stop the pump. **NOTE:** it is normal for a small quantity of oil, generally about ½ litre, to be left in the filtration tank.
- Disconnect the pipe with handle from the hose.
- Disconnect the hose from the fryer, close it and store it on its support (6) on the door.
- Remove the filtration tank from its position. Clean the tank and the 2 filters.

14 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Leave lids open.
- Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules. The equipment is not intended for use in areas open to the public but only in areas designated for operators (chefs, staff...).

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not use flammable products to clean the appliance.



SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

COOKING TANK (fig. D)

Clean with water and suitable detergent every time that the oil is changed.

Do not use chlorine, or sulphate or sulphide based detergents. Do not turn the heating on as if there was oil in the tank. **WARNING: danger of boiling with risk of steam burns.**

Do not empty the tank cleaning water into the filtration tray.

- Close the drain valve by pushing its handle to the end (1).
- Fill with clean water to the maximum level, indicated by the top mark at the back of the tank.
- Add detergent following the product instructions.
- Switch on the control panel (instructions in "SWITCHING ON THE CONTROL PANEL").
- Touch "TANK CLEANING" and follow the instructions on the display.

Touch "START" to turn the heating on. The water will be heated to 95 °C and then kept at this temperature for the set time. Heating turns off automatically after 10 minutes. The remaining time is displayed on the top right.

To turn the heating off at any time touch "STOP".

To stop the cleaning process and return to the main screen touch "X".

- Empty the content of the tank to an external container (instructions in "Emptying the tank to an external container").
- Repeat the procedure from the start. This time add 0.25 l of vinegar to the water, to remove any alkaline residues left by the detergent.
- Thoroughly rinse the tank with clean hot water to remove all traces of detergent.
- Dry the tank and the heating element (electric models) with a clean cloth.

FILTRATION TANK (fig. A)

Clean with water and suitable detergent every time that the oil is changed.

Do not use chlorine, or sulphate or sulphide based detergents.

- Remove the filtration tank (7) from its position.
- Remove the filters.
- Remove any food residues.
- Wash with water and suitable detergent.
- Rinse with plenty of hot water, and dry.
- Replace. Follow the removal procedure in the reverse order.

METAL AND FABRIC FILTERS (fig. A)

Cleaning may be required several times a day, using hot water and a suitable detergent.

Only when the filtration tank is empty.

Do not use chlorine, or sulphate or sulphide based detergents.

- Partially remove the filtration tank (7) from its position.
- Remove the filters (8, 9 and 10).

- Remove any food residues.
- Wash with water and suitable detergent.
- Rinse with plenty of hot water, and dry.
- Replace. Follow the removal procedure in the reverse order.

TRAY SUCTION PIPE (fig. A and G)

Clean daily.



The operation is only possible on one well at a time.

- Disconnect the tray suction pipe (2) from its fitting (A).
- Insert component "11" on the tray suction pipe port.
- Connect the assembly to the fitting (B) and press.
- Switch on the control panel (instructions in "SWITCHING ON THE CONTROL PANEL").
- Touch "FILTRATION / TANK FILLING / EMPTYING", and then EMPTYING...".
- Touch "START" to switch the pump on". Any debris inside the pipe will come out.
- To stop the pump touch "STOP".
- Remove the assembly (do not remove component "11" from the port).
- Clean the inside of the pipe with hot water and suitable detergent.
- Rinse with plenty of hot water, and dry.
- Remove component "11" and place it back on its support.
- Reconnect the tray suction pipe to its fitting (A).

HOSE AND PIPE WITH HANDLE (fig. A)

Clean daily.



The operation is only possible on one well at a time.

- Disconnect the tray suction pipe (2) from its fitting (A).
- Connect the hose to the fitting (B).
- Connect the pipe with handle (5) to the hose.
- Switch on the control panel (instructions in "SWITCHING ON THE CONTROL PANEL").
- Touch "FILTRATION / TANK FILLING / EMPTYING", and then EMPTYING...".
- Touch "START" to switch the pump on". Any debris inside the hose will come out of the end of the pipe with handle.
- To stop the pump touch "STOP".
- Disconnect the hose from the fryer (do not disconnect the pipe with handle).
- Clean the inside of the pipe with hot water and suitable detergent.
- Rinse with plenty of hot water, let the water in the hose drain out and then dry.
- Disconnect the pipe with handle and put it back on its support.
- Close the hose and store it on its support (6) on the door.
- Reconnect the tray suction pipe to its fitting (A).

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules. The equipment is not intended for use in areas open to the public but only in areas designated for operators (chefs, staff...).

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.



- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation " .

COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph "Troubleshooting".

GAS APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the gas supply pressure (see next Paragraph).
- the correct ignition of the burners and the effectiveness of the fumes removal system.

CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.1 mbar.
- Remove the control panel.
- Remove the screw from the pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
- Make the measurement with the appliance in operation.

ATTENTION ! If the gas supply pressure is not within the limits (Min. - Max) indicated in Table T2, cease operation of the appliance and contact the gas utility company.

- Disconnect the manometer and retighten the retaining screw on the pressure connection.

ELECTRICAL APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

15 TROUBLESHOOTING

GAS / ELECTRIC FRYERS (applicable to both)

The display does not come on

Possible causes:

- General power supply switch off.
- Wrong connection to the electric power supply.
- Electronic controller (Base or Display board) faulty.
- Display board disconnected from base board.

Heating not adjusting

Possible causes:

- Electronic controller (Base or Display board) faulty.
- Temperature probe faulty or disconnected.

The basket lifting device does not go up or down

Possible causes:

- Control relay faulty.
- Line actuator faulty.
- 24V power supply faulty.
- Electronic controller (Base or Display board) faulty.
- Fuse blown.

The oil is not sent to the cooking tank or discharged into the external container

Possible causes:

- Tray suction pipe or hose obstructed.
- Internal oil circuit obstructed.
- Oil pump faulty.
- Oil solenoid valve faulty.
- 24V power supply faulty.
- Fuse blown.

GAS FRYERS

The burner does not ignite or switches off during use

Possible causes:

- Connection to the power supply with inverted poles.
- Insufficient gas supply pressure.
- Burner nozzle obstructed.
- Burner gas output holes obstructed.
- Gas valve faulty.
- Ignition control faulty.
- Ignition or detection spark plug wrongly connected or faulty.
- Spark plug connection cables faulty.
- Safety thermostat tripping.
- Fuse blown.

ELECTRIC FRYERS

The heating element does not heat

Possible causes:

- Heating element faulty.
- Electronic controller (Base or Display board) faulty.
- Safety thermostat tripping.

16 REPLACING COMPONENTS

REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

GAS / ELECTRIC FRYERS (applicable to both)

Replacing the electronic controller (Base or Display board), the fan or the fuses.

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Reinstall all parts. Follow the removal procedure in the reverse order.

Replacing the temperature probe and the safety thermostat.

- Empty all the oil from the tank.
- Remove the control panel and the front panel.



- Remove and replace the component.
- Replace the tank probe/bulb seal OR.
- Reinstall all parts. Follow the removal procedure in the reverse order.

Replacing the oil pump and the oil solenoid valve.

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Reinstall all parts. Follow the removal procedure in the reverse order.

Replacing the linear actuator, the control relay and the 24V power supply

- Remove the rear panel.
- Remove and replace the component.
- Reinstall all parts. Follow the removal procedure in the reverse order.

GAS FRYERS

Replacing the ignition controller, the gas valve, the main burner and the ignition / detection spark plug.

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Reinstall all parts. Follow the removal procedure in the reverse order.

ELECTRIC FRYERS

Replacing the heating element

- Remove the control panel and the front panel.
- Remove and replace the component.
- Reinstall all parts. Follow the removal procedure in the reverse order.

17 CLEANING THE INTERIOR

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

18 MAIN COMPONENTS

GAS / ELECTRIC FRYERS (applicable to both)

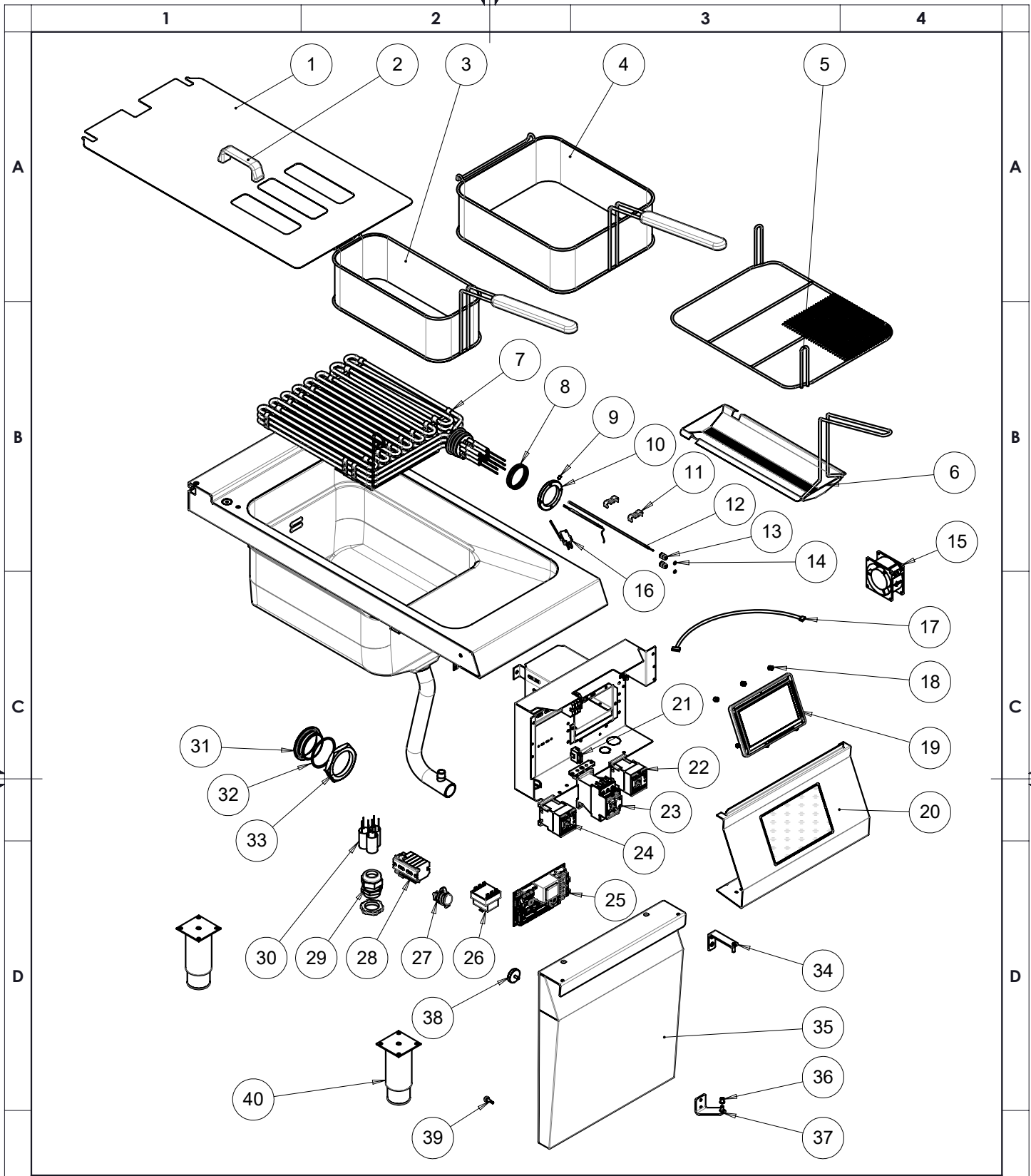
- Electronic controller (Base or Display board).
- Temperature probe.
- Safety thermostat.
- Fan.
- Control relay.
- Line actuator.
- 24V power supply.
- Oil pump.
- Oil solenoid valve.

GAS FRYERS

- Ignition controller.
- Gas valve.
- Main burner.
- Ignition /detection spark plug.

ELECTRIC FRYERS

- Heating element

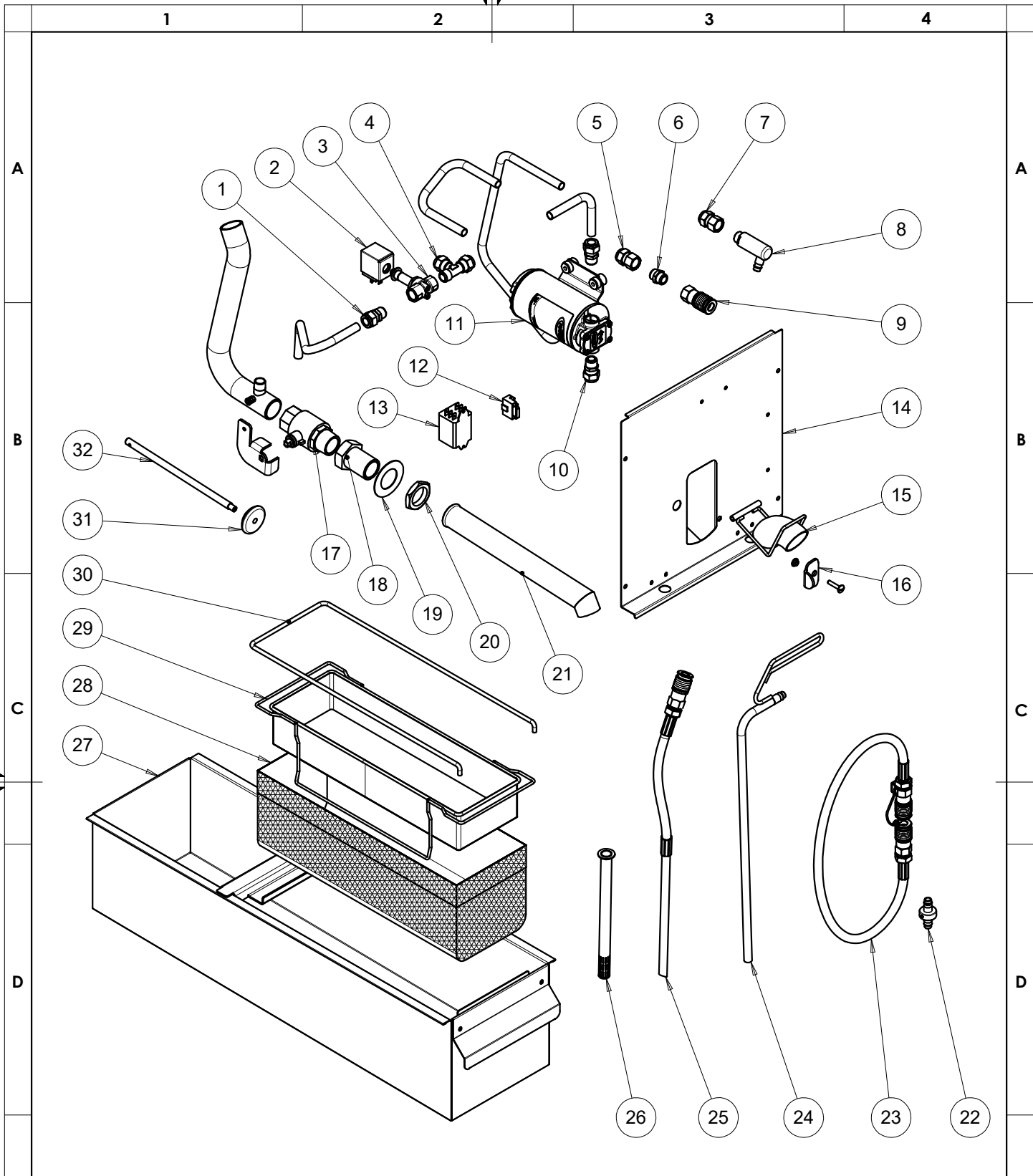


FESR900





N°	Réf	Désignation	Qté
1	SI9210660	COUVERCLE FRITEUSE 900 "EVO"	1
2	MACM073100	POIGNÉE MT/105 GAMM 6333010	2
3	CR0580810	PANIER 1/2 FRITEUSE 23L	2
4	CR0581540	PANIER ENTIER FRITEUSE 900	2
5	CR1268310	GRILLE CUVE FRITEUSE ELE 22L	2
6	CR1343340	ENSEMBLE FILTRE DE FOND FRITEUSE ELE 22L	1
7	CR1265930R	ENSEMBLE RÉSISTANCE FRITEUSE 22KW EVO	2
8	CR1342950	JOINT TORIQUE OR 4200 FKM FDA REVÊTU PTFE	2
9	MACM021600	BAGUE RÉSISTANCE FRITEUSE	2
10	MA15119299	VIS SANS TÊTE CONIQUE INOX M5X8 UNI 5927	1
11	MA103315800	ATTACHE ÉLASTIQUE POUR BULBE /4	2
12	MACM295900	SONDE TYPE J L=250 D=4 3907240078	1
13	MACM012401	ÉCROU DE SERRAGE TORIQUE M10X1	2
14	MACM097000	JOINT TORIQUE RÉF. 2015 VITON 75 SHORE 3	2
15	CR1349200	VENTILATEUR AXIAL	1
16	MA103711300	MICROSWITCH HONEYWELL V15T16-CZ300A03	1
17	SI9500240	CÂBLE AVEC CONNECTEUR 4-6P JST TYPE H L=400	1
18	CR1164210	ENTRETOISE F/F M3 H=8 PA6 25% GV UL	2
19	SI9500220	INTERFACE TFT 7" TACTILE AVEC IOT/GATEWAY	1
20	CR1316480R	ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE FRITEUSE EVO	1
21	CR1226350	PORTE-FUSIBLE 1 VOIE CAMDENBOSS CFTBN/1	1
22	MACM187301	CONTACTEUR SIEMENS 3RT2016-1AP01	2
23	MACM187401	CONTACTEUR SIEMENS 3RT2024-1AL20	1
24	MACM187301	CONTACTEUR SIEMENS 3RT2016-1AP01	1
25	CR1161830	CARTE DE PUISSANCE UNIVERSELLE COD. PR013 A01	1
26	MACM097701	THERMOSTAT SÉCURITÉ 230°C 5532542370	1
27	CR1162090	CONNECTEUR DE PANNEAU IE-CFM-USB-AB	1
28	MA20802299	BORNIER 6MM GRIS 8WH10000AH00	3
28	MA20802299	BORNIER 6MM BLEU 8WH10000AH01	3
28	MA20802799	BORNIER 6MM TERRE 8WH10000CH07	1
28	MA20806399	SUPPORT TERMINAL 8WH91500CA00	1
29	MA1037115300	PRESSE-ÉTOUPE OBO V-TEC PG29	1
29	MA1037115400	CONTRE-ÉCROU OBO 116/PG29 NY	1
30	CR0935660	FILTRES ANTIPARASITES	2
31	CR1343230	DOUILLE POUR RÉSISTANCE TOURNANTE	1
32	CR0582140	JOINT TORIQUE RÉF. 4262 VITON 75 SHORE	1
33	CR1343240	ÉCROU 2" 1/4	1
34	CR1164670	ENSEMBLE CHARNIÈRE SUP. PORTE INCL. ESS. 2015	1
35	CR1164640R	ENSEMBLE PORTE INCLINÉE M40 ESS. 2015	1
36	SI1086084	DOUILLE OTT.D. 10X10 AXE M6	2
37	CR1228070	CHARNIÈRE DROITE PORTE VANOS ESS 2015	1
38	CR1228080	AIMANT DE FERMETURE PORTE	1
39	MA1722300	TAMPON PARE-CHOCS ART. 210 TÊTE 6.5 mm	1
40	MA0686113	ENSEMBLE PIED 1" 3/4 INOX BRIDE H150	2
	CR1162390	CÂBLE USB2.0 MÂLE B L=75CM 42436672	1
	CR1268020	FUSIBLE 5x20 T. 800mA 250V	1
	CR1268020	FUSIBLE 5x20 T. 6.3A 250V	2



FESR900



1 cm



N°	Réf	Designation	Qté
1	CR1265320	RACCORD DROIT F 3/8"-12 - 1050000012	1
2			
3	CR1315061	ÉLECTROV. AVEC BOBINE BVD 8W ODE 21A5KT55-W 3/8	1
4	CR1265310	RACCORD EN "T" ML 3/8"-12 - 1023000009	1
5	CR1265320	RACCORD DROIT F 3/8"-12 - 1050000012	2
6	CR1265300	RACCORD DROIT F 3/8"-12 - 1050000012	1
7	CR1265320	RACCORD DROIT F 3/8"-12 - 1050000012	1
8	CR1265910	RACCORD POUR TUYAU ASPIRATION HUILE	1
9	CR1265290	RACCORD RAPIDE F 3/8" - AIGNEP 6319200008	1
10	CR1265300	RACCORD DROIT M 3/8"-12 - 1048000013	2
11	CR1312670	POMPE À HUILE FRITEUSE EVO - UP6/OIL 16480413	1
12	CR1268020	FUSIBLE 5x20 T.6.3A 250V	2
13	CRO413170	RELAIS FINDER 62.82.8.230.000	1
14	CR1316140	ENSEMBLE PANNEAU FRONTAL FRITEUSE EVO F/T E15	1
15	CR1315661	ENSEMBLE COURBE ÉVACUATION FRITEUSE EVO	1
16	CR1318040	FIXATION POUR COURBE ÉVACUATION FRITEUSE EVO	1
17	CR0585840	VANNE À BILLE F-M 1" (CR0733340)	1
18	CR1315680	RACCORD VANNE ÉVACUATION FRITEUSE EVO	1
19	CR1317990	BRIDE ÉTANCHÉITÉ ÉVACUATION FRITEUSE EVO	1
20	CR1316560	CONTRE-ÉCROU T" H=8 E/F Zn	2
21	CR0799260	RALLONGE ÉVACUATION FRITEUSE 900	1
22	CR1342920	RACCORD NETTOYAGE TUYAU ASPIRATION FRITEUSE EVO	1
23	CR1266170R	ENSEMBLE : TUYAU FLEXIBLE DE RALLONGE FRITEUSE EVO	1
24	CR1315930	CANNE POUR TUYAU HUILE FRITEUSE EVO	1
25	SI9500330	TUYAU ASPIRATION HUILE BACIN. FRITEUSE EVO SK	1
26	CR1342930	FILTRE ASPIRATION FRITEUSE EVO	1
27	CR1315080R	ENSEMBLE BAC DE RÉCUPÉRATION HUILE FRITEUSE EVO	1
28	CR1265990	SAC DE FILTRATION FRITEUSE EVO	1
29	CR1265970	PANIER DE FILTRATION FRITEUSE EVO	1
30	CR1265980	CADRE POUR SAC DE FILTRATION FRITEUSE EVO	1
31	CR1315580	POIGNÉE LEVIER ÉVACUATION FRITEUSE EVO	1
32	CR1315570	LEVIER ÉVACUATION CUVE FRITEUSE EVO	1
23R	CR1266170	TUYAU FLEXIBLE DE RALLONGE FRITEUSE EVO	1
57	CR1265320	RACCORD DROIT F 3/8"-12 - 1050000012	3

1

2

3

4

A

A

B

B

C

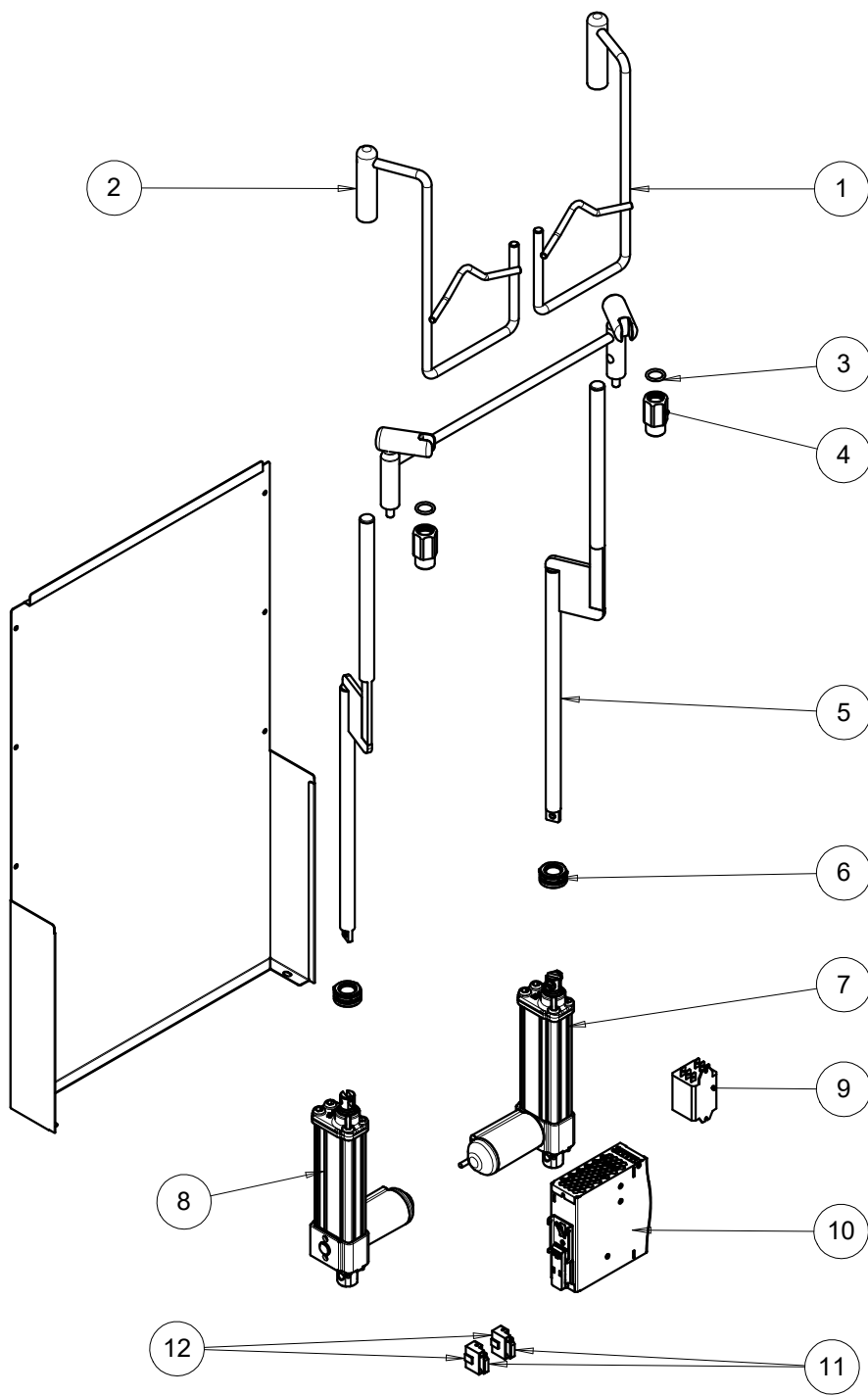
C

D

D

E

E



FESR900



1

2

1 cm



N°	Réf	Désignation	Qté
1	CR1265820	Support droit levage paniers friteuse EVO	1
2	CR1265530	Support gauche levage paniers friteuse EVO	1
3	CR1314590	Joint torique réf.121 FPM (15,88x2,62)	2
4	CR1265420	Douille sup. levage paniers friteuse EVO	2
5	CR1265500	Tige de levage paniers friteuse EVO KB	2
6	CR1265410	Douille inf. levage paniers friteuse EVO	2
7	CR1265400	Actionneur droit friteuse EVO - SIR 6814775	1
8	CR1265390	Actionneur gauche friteuse EVO - SIR 6814774	1
9	CR0413170	Relais Finder 62.82.8.230.000	3
10	CR1266010	Alimentation interrupteur DIN 120W 24V NDR-120-24	1
11	CR1268010	Fusible 5x20 T 800mA 250V	4
12	CR1226350	Porte-fusible 1 voie Camdenboss CFTBN/1	2



CE