900 EVO

FRIGGITRICI
IT – CH

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.
Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

FRITTEUSEN
DE – AT – IT
BE – LU – CH

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.
Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

FRYERS
GB – IE – MT

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.
Read the general information before installing and commissioning this appliance!

FRITEUSES
FR – BE – LU
CH

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.
Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement

FREIDORAS
ES

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.
Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

FRITEUSES
NL – BE

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.
Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

FRITADEIRAS
PT

INSTRUCÇOES PARA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO
Ler atentamente a operação e mantê-lo seguro para a duração do produto.
Leia as instruções antes de instalar e usar o equipamento!

FRITÖSER
SE

ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL
Läs häftet noggrant och förvara det omsorgsfullt under hela apparatens livslängd.
Läs anvisningarna före installationen och användningen av apparaten!

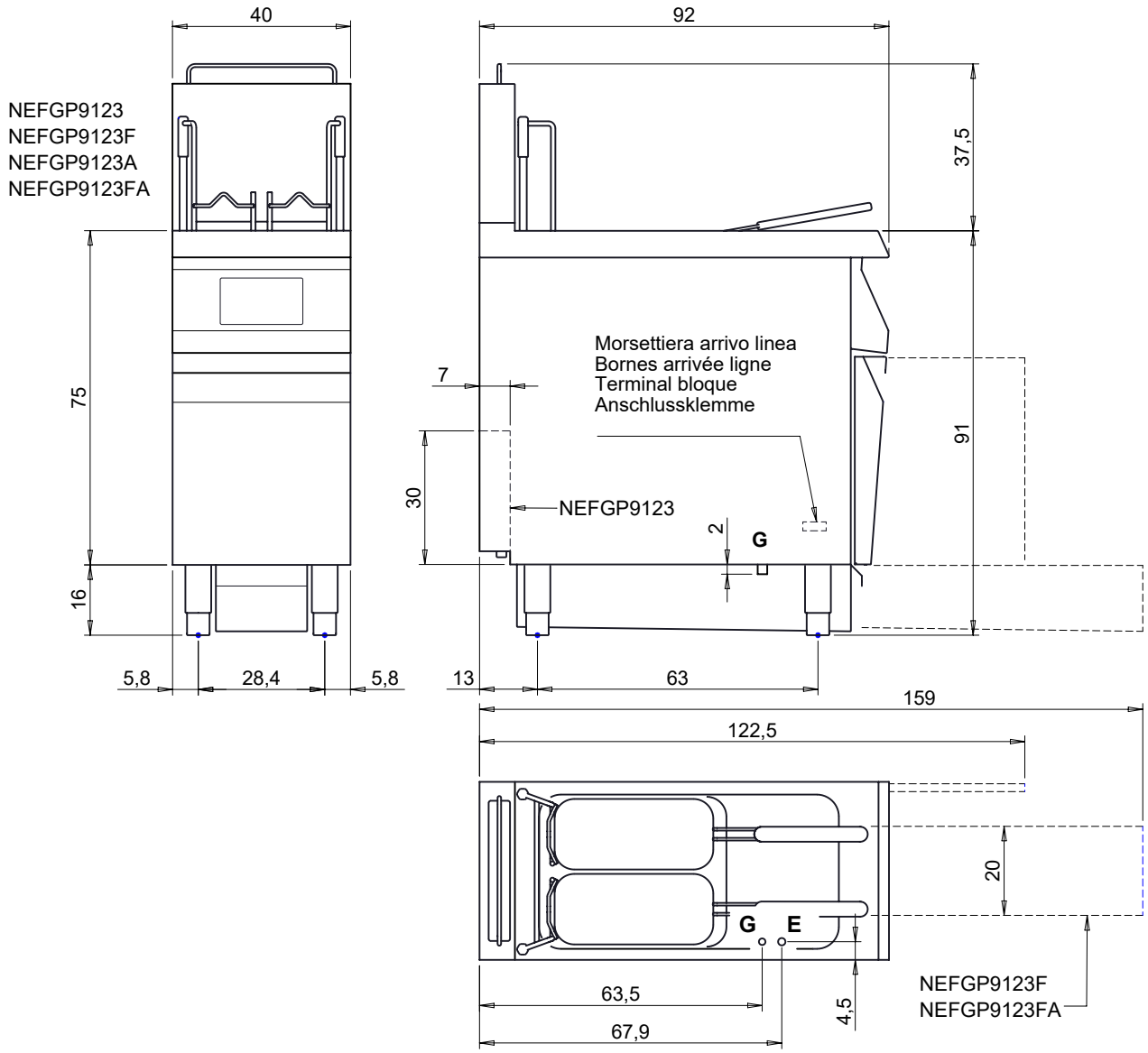
ISTRUZIONI ORIGINALI
Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales
Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies - Tradução das instruções originais -
Översättning av bruksanvisning i original

SILKO ALI Group S.r.l.
Via F. Marinotti, 45
I-31029 Vittorio Veneto (TV)

DOC.NO **CR1315230**
EDITION **006 2507**

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR
ESQUEMAS DE INSTALAÇAO - INSTALLATIONSSCHEMA

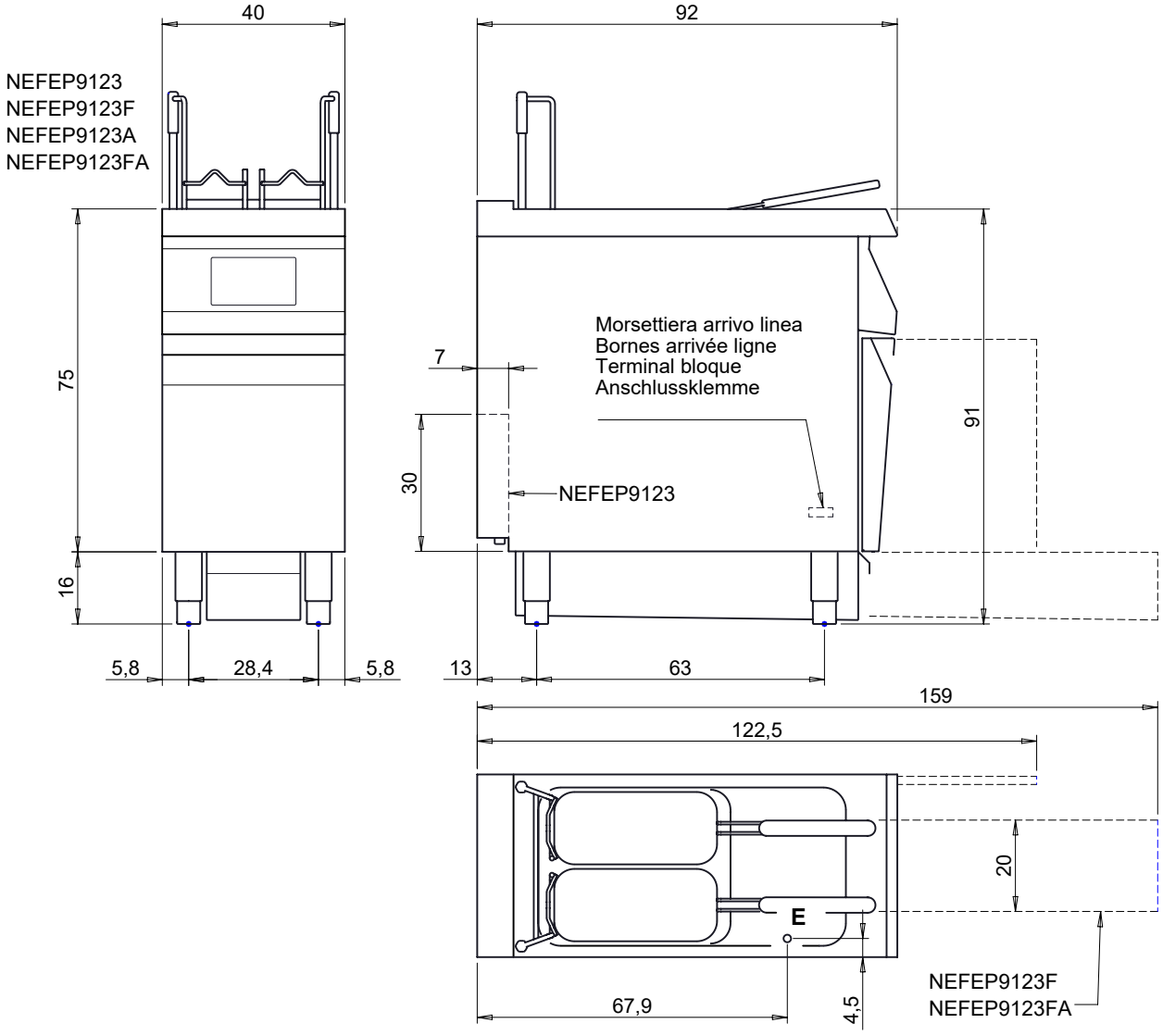
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning	**G** Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp **EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)**
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten **S1** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare **S2** Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil **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 - Vattenutlopp för mantel **S4** Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno - Utlopp	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall **L** Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível - Nivåkran

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR
ESQUEMAS DE INSTALAÇAO - INSTALLATIONSSCHEMA

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

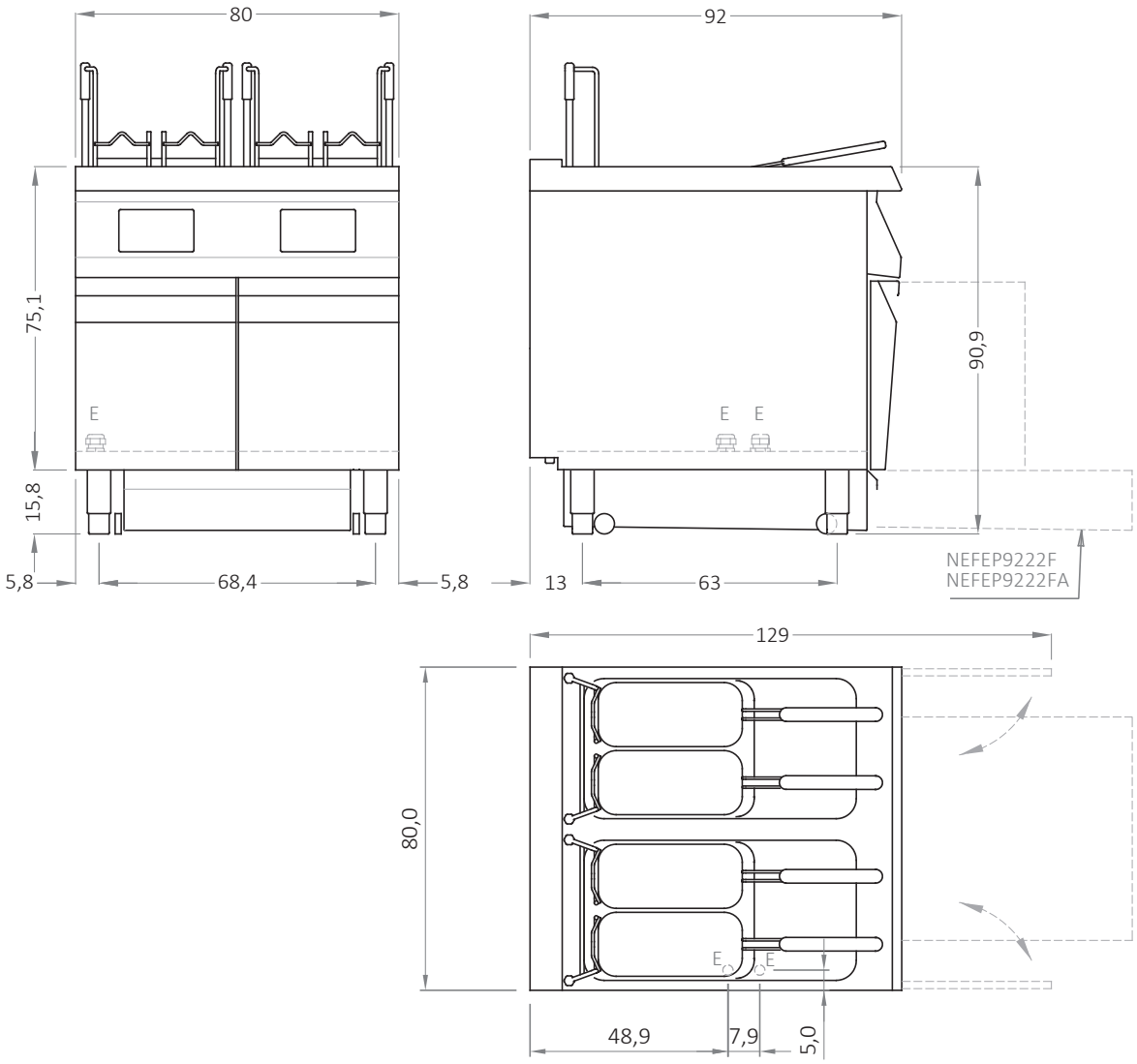


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning	**G** Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten **S1** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare **S2** Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil **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 - Vattenutlopp för mantel **S4** Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno - Utlopp	**H20** Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água Vatteninlopp **A1 =** Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm **A2 =** Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall **L** Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível - Nivåkran

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR
ESQUEMAS DE INSTALAÇAO - INSTALLATIONSSCHEMA

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

NEFEP9222F - NEFEP9222A - NEFEP9222FA



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

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

Serie – Series – Série - Řada 700/900

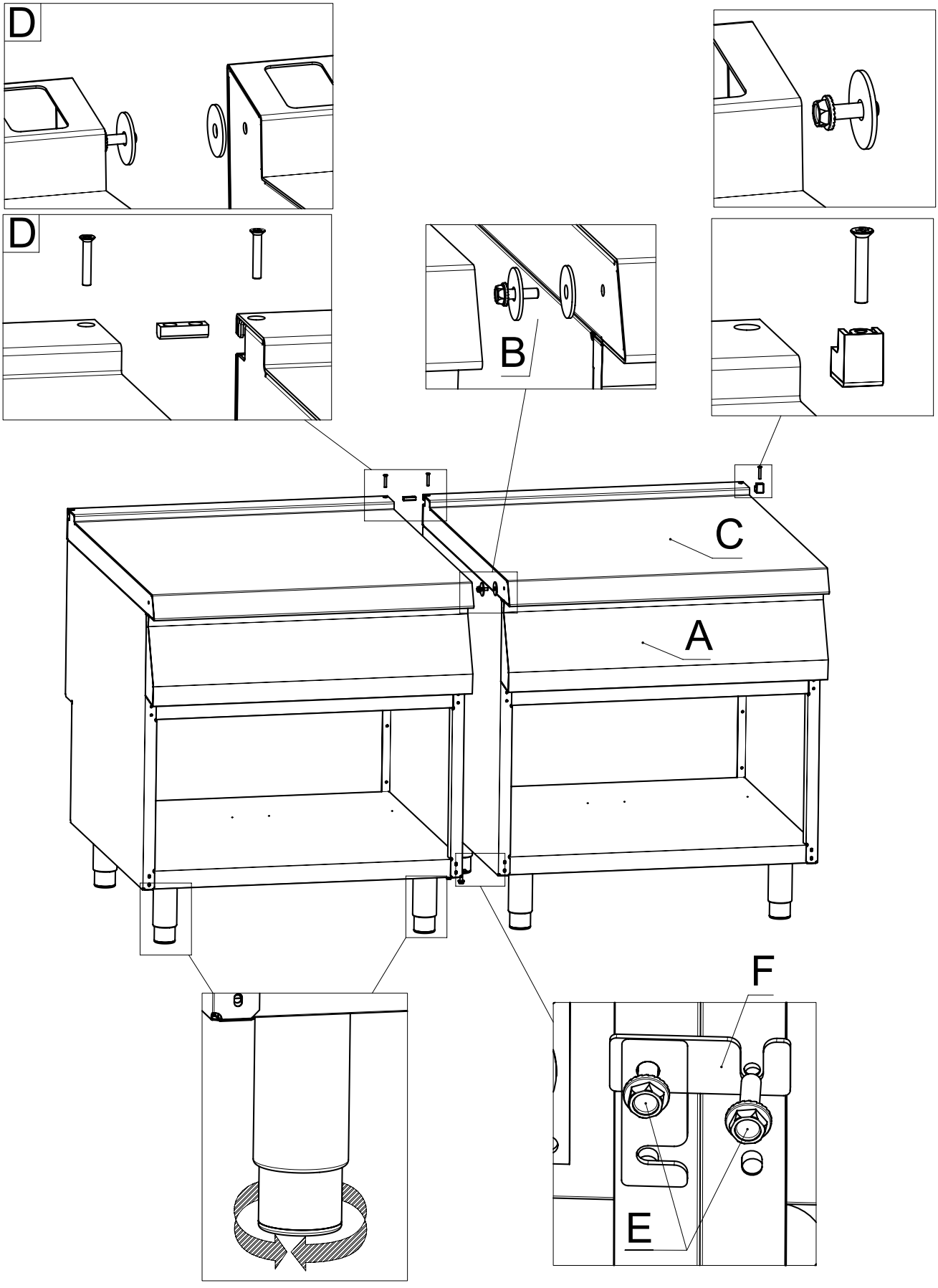
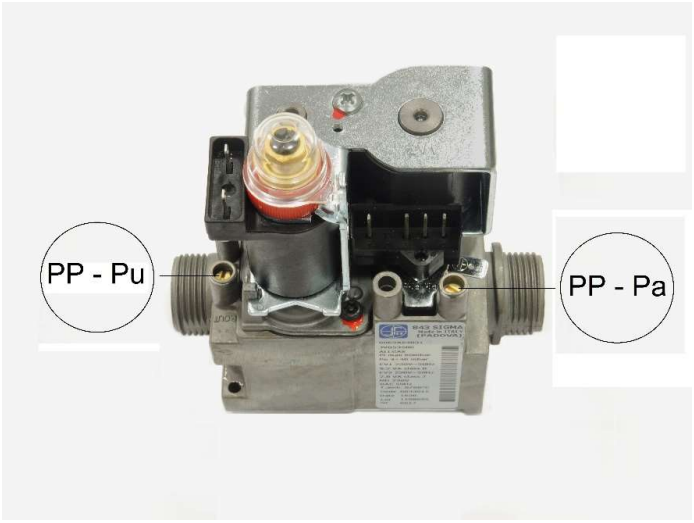
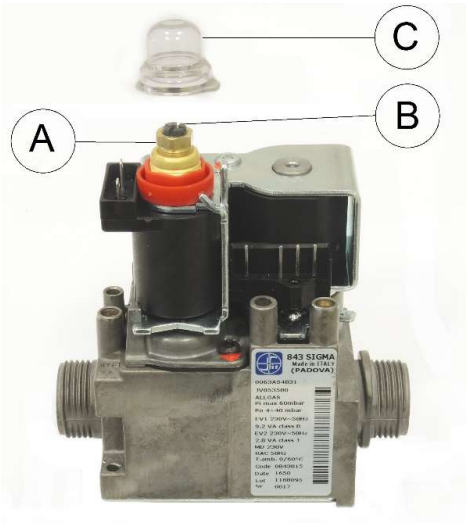


FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER





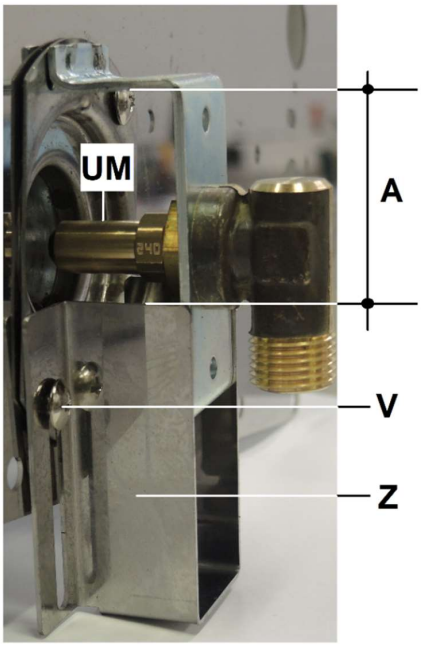


FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

FIG. A

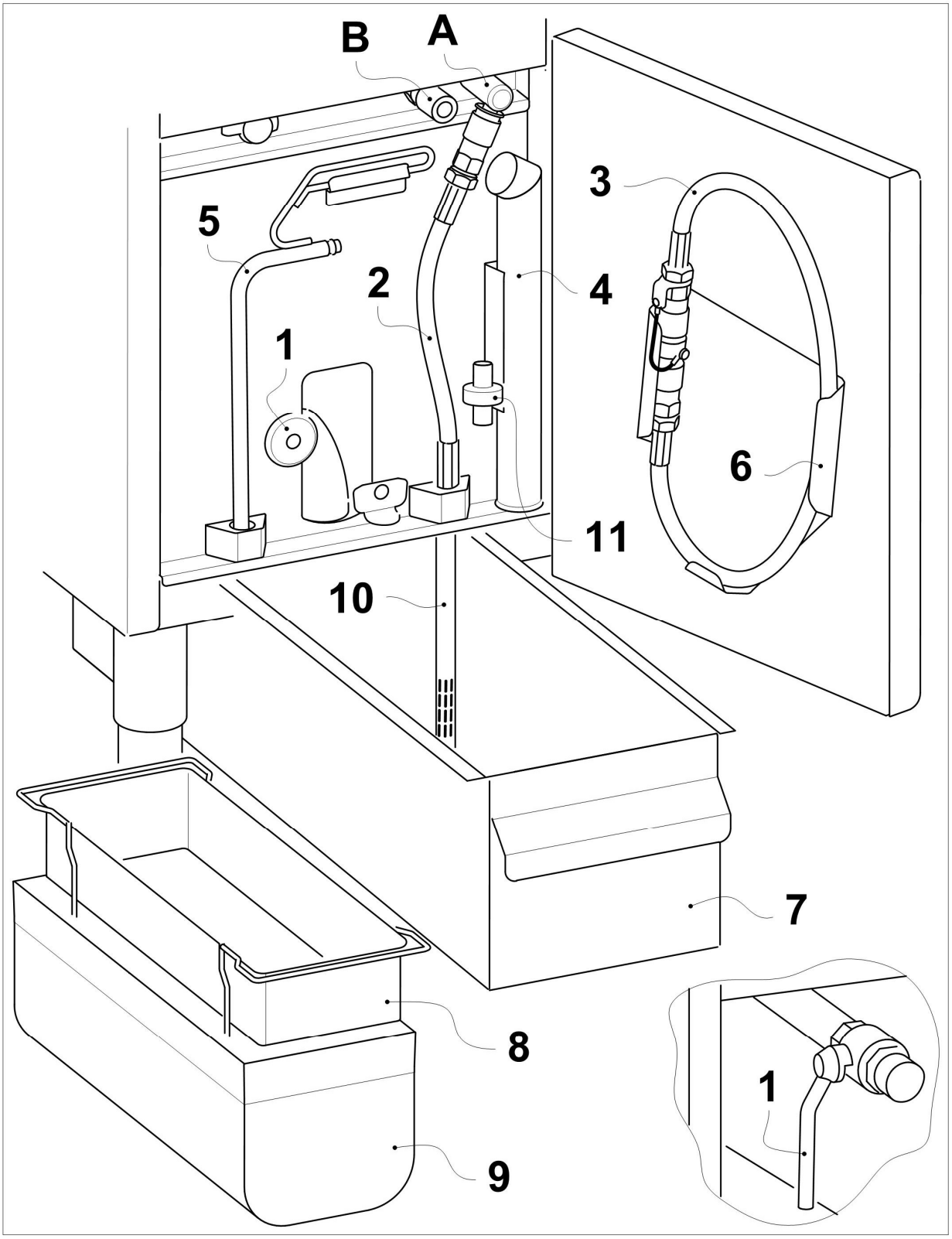


FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

FIG. B

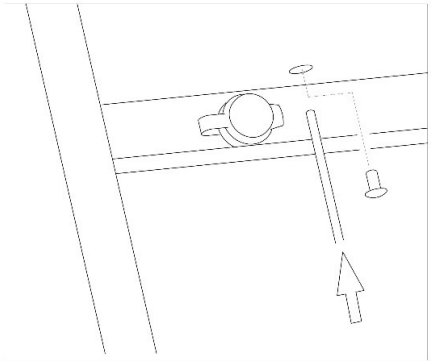


FIG. C

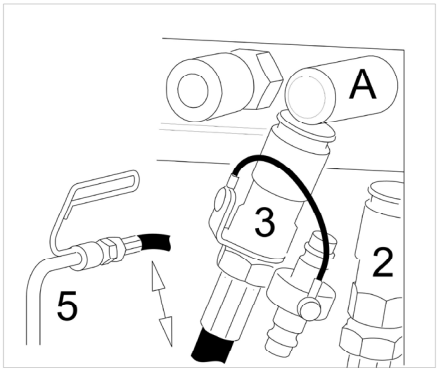


FIG. D

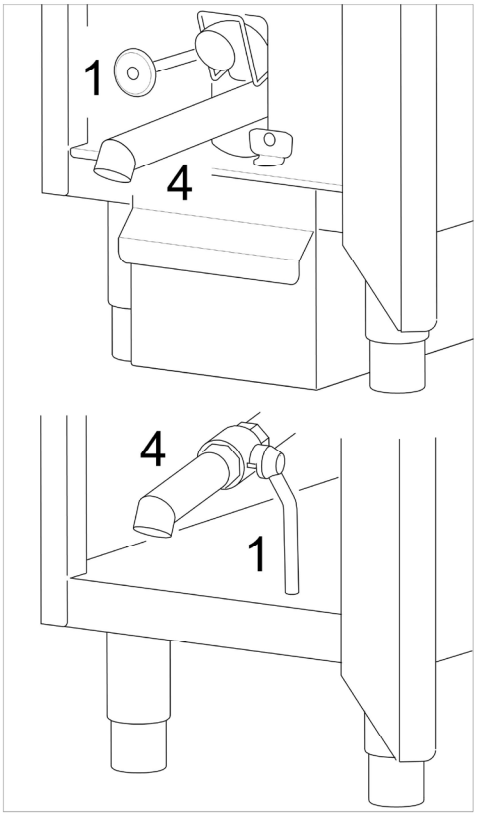


FIG. E

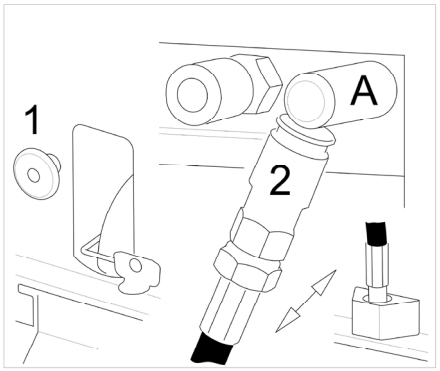


FIG. F

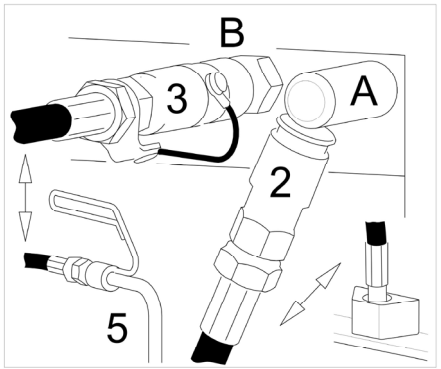
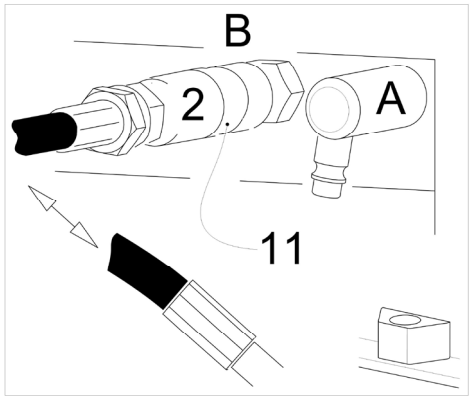


FIG. G



T1

Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Munstycken och inställningar

Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		NEFGP9123 NEFGP9123F NEFGP9123FA NEFGP9123A
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	G20 G20/G25	20 20/25	**UM**	310
			A (mm)	36
			Pu Max (mbar)	12,0
			Pu Min (mbar)	5,0
DE	G25	20	**UM**	310
			A (mm)	25
			Pu Max (mbar)	15,0
			Pu Min (mbar)	6,5
NL	G25.3	25	**UM**	310
			A (mm)	25
			Pu Max (mbar)	16,5
			Pu Min (mbar)	7,0
HU	G20	25	**UM**	310
			A (mm)	36
			Pu Max (mbar)	12,0
			Pu Min (mbar)	5,0
HU	G25.1	25	**UM**	310
			A (mm)	25
			Pu Max (mbar)	19,0
			Pu Min (mbar)	8,0
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	G30/G31	28-30/37 28-30	**UM**	185
			A (mm)	30
			Pu Max (mbar)	-
			Pu Min (mbar)	12
PL	G30/G31	37	**UM**	185
			A (mm)	30
			Pu Max (mbar)	27,7
			Pu Min (mbar)	12
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	**UM**	185
			A (mm)	30
			Pu Max (mbar)	27,7
			Pu Min (mbar)	12

Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - Munstycke MIN

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Öppning av luftare

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck - Anslutningstryck

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 uitlaatdruk 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 uitlaatdruk klep - Min. utloppstryck till ventilen

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

T2					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk - Tryckkategorier					
Paese - Land - Country - Pays - País	**Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie Kategori**	**Gas Gaz**	**Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruck Anslutningstryck (mbar)**		
			Nom. Neen. Norm. Normal	**Min.**	**Max.**
BE	I2E(R)B	G20/G25	20	17	25
FR	I2Esi	G20/G25	20	17	25
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU; BE; FR	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

T3

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniska data för gasdrivna apparater

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredd	∑ Qn G20 (20) G20 (25) G25.3 (25) G25.1 (25)		∑ Qn G30		∑ Qn G25 (20)		Qn Max Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Totala gas consumption - Consommation totale de gaz Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Total gasförbrukning							
		Max	Min	Max	Min	Max	Min	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	kW	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
NEFGP9123	400	25,0	16,5	25,0	17,0	23,0	15,0	2,65	3,01	2,83	2,65	3,07	1,97	1,97	1,97
NEFGP9123F	400	25,0	16,5	25,0	17,0	23,0	15,0	2,65	3,01	2,83	2,65	3,07	1,97	1,97	1,97
NEFGP9123FA	400	25,0	16,5	25,0	17,0	23,0	15,0	2,65	3,01	2,83	2,65	3,07	1,97	1,97	1,97
NEFGP9123A	400	25,0	16,5	25,0	17,0	23,0	15,0	2,65	3,01	2,83	2,65	3,07	1,97	1,97	1,97

T4

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten - Tekniska data för elapparater

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning Matningsspänning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen Faser	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie Frekvens	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia máxima total Max. totaal vermogen Max. total effekt	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer Elkabelns tvärsnitt	Peso netto Nettogewichts Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht Nettovikt
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-	kg
NEFGP9123	400	220-240	1+N	50	0,10	3 G 1	54
NEFGP9123F	400	220-240	1+N	50	0,10	3 G 1	66
NEFGP9123FA	400	220-240	1+N	50	0,10	3 G 1	74
NEFGP9123A	400	220-240	1+N	50	0,10	3 G 1	62
NEFEP9122	400	380-415	3+N	50-60	22,00	5 G 6	74
NEFEP9122F	400	380-415	3+N	50-60	22,00	5 G 6	86
NEFEP9122FA	400	380-415	3+N	50-60	22,00	5 G 6	94
NEFEP9122A	400	380-415	3+N	50-60	22,00	5 G 6	82
NEFEP9222A	400	380-415	3+N	50-60	22 (x2)	5 G 6 (x2)	82
NEFEP9222F	400	380-415	3+N	50-60	22 (x2)	5 G 6 (x2)	86
NEFEP9222FA	400	380-415	3+N	50-60	22 (x2)	5 G 6 (x2)	94

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**
NEFGP9123	23	3
NEFGP9123F	23	3
NEFGP9123FA	23	3
NEFGP9123A	23	3
NEFEP9122	22	3
NEFEP9122F	22	3
NEFEP9122FA	22	3
NEFEP9122A	22	3
NEFEP9222A	22 + 22	3 + 3
NEFEP9222F	22 + 22	3 + 3
NEFEP9222FA	22 + 22	3 + 3

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

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

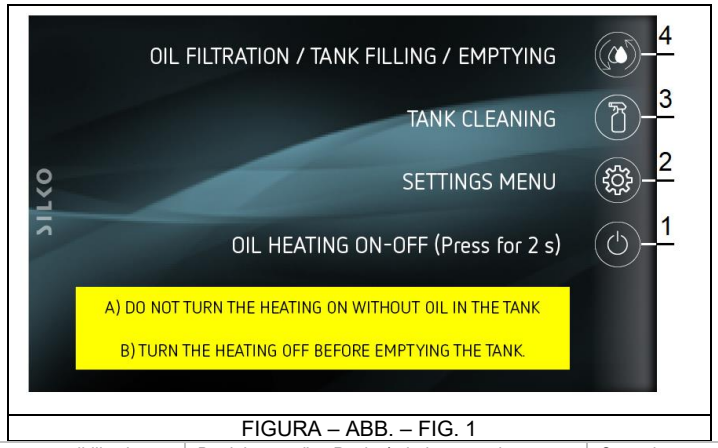


FIGURA – ABB. – FIG. 1

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

AVVERTENZE - WARNHINWEISE - WARNINGS - PRÉCAUTIONS À SUIVRE - ADVERTENCIAS - WAARSCHUWINGEN – ADVERTÊNCIAS - VARNINGSFÖRESKRIFTER			
A	Non attivare il riscaldamento senza olio in vasca.	Die Beheizung nicht ohne Öl in der Wanne einschalten.	Do not turn the heating on without oil in the tank.
	Ne pas activer le chauffage sans huile dans la cuve.	No activar la calefacción sin aceite en la cuba.	Schakel de verwarming niet in als er geen olie in de bak zit.
	Não ativar o aquecimento se não houver óleo na cuba.	Starta inte uppvärmningen om det inte finns olja i behållaren.	
B	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.	
C	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 aktiveringen av kontaktorerna (EL) eller närvaron av lågan (GAS)	

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.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

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**	



FIGURA – ABB. – FIG. 2

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

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

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.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

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

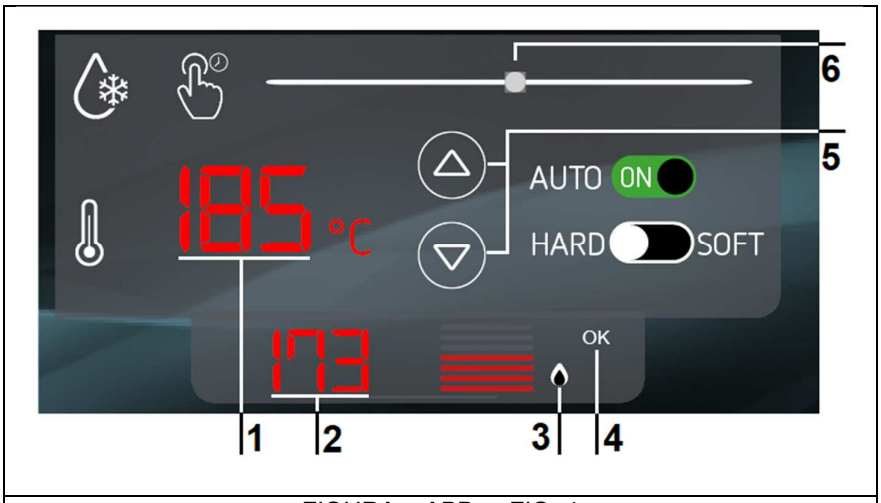


FIGURA – ABB. – FIG. 4

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 aktiveringen av kontaktorerna (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	MENÚ DESPLEGABLE parte 2	PULL-DOWN MENU deel 2
MENU DE CASCATA parte 2	RULLGARDINSMENY del 2	



FIGURA – ABB. – FIG. 5

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

.

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

SCELTA PROGRAMMA	PROGRAMMWAHL	PROGRAM SELECTION
CHOIX DU PROGRAMME	ELECCIÓN DEL PROGRAMA	KEUZE PROGRAMMA
ESCOLHA DO PROGRAMA	PROGRAMVAL	

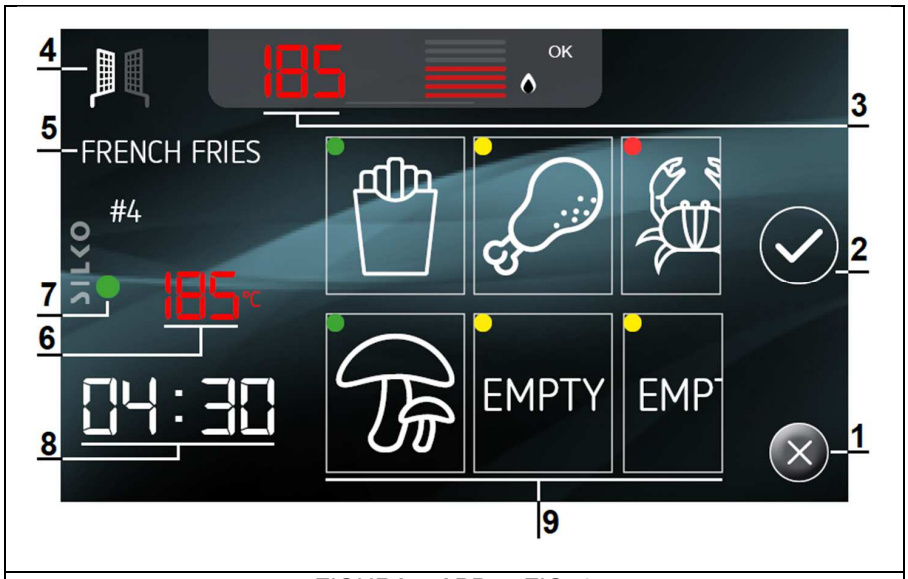


FIGURA – ABB. – FIG. 6

1	Esci senza salvare Quitter sans enregistrer Sair sem salvar	Beenden ohne Speichern Salir sin guardar Avsluta utan att spara	Exit without saving Afsluiten zonder opslaan
2	Conferma/Salva ed esci Confirmer/Enregistrer et quitter Confirmar/Salvar e sair	Bestätigen/Speichern und Beenden Confirmar/Guardar y salir Bekräfta/Spara och avsluta	Confirm/Save and exit Bevestigen/Opslaan en afsluiten
3	Temperatura impostata Température réglée Temperatura programada	Eingestellte Temperatur Temperatura programada Inställd temperatur	Set temperature Ingestelde temperatuur
4	Cesto selezionato Panier sélectionné Cesto selecionado	Gewählter Korb Cesta seleccionada Vald korg	Selected basket Gekozen mand
5	Nome programma Nom du programme Nome do programa	Programmname Nombre programa Programnamn	Program name Naam programma
6	Temperatura programma Température du programme Temperatura do programa	Programmierte Temperatur Temperatura programa Programtemperatur	Program temperature Temperatuur programma
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	Temperaturens enhetlighet Skillnad mellan inställd och programmerad temperatur -Grön: ±5, Gul: ±10, Röd: ±15	
8	Tempo cottura Temps de cuisson Tempo de cozedura	Frittierdauer Tiempo cocción Tillagningstid	Cooking time Bereidingstijd
9	Menù programmi (scorrevole) Menu des programmes (défilement horizontal) Menu dos programas (por deslocamento)	Programm-Menü (Durchtippen) Menú programas (deslizante) Programmeny (rullningsmeny)	Program menu (scroll menu) Programmamenu (scrollbaar)

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

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 fritura (reseteable)	Om de telling van de frituurminuten te tonen (terugzetbaar)
	Visualiza o contador dos minutos de fritura (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	



FIGURA – ABB. – FIG. 8



FIGURA – ABB. – FIG. 9

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

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**	

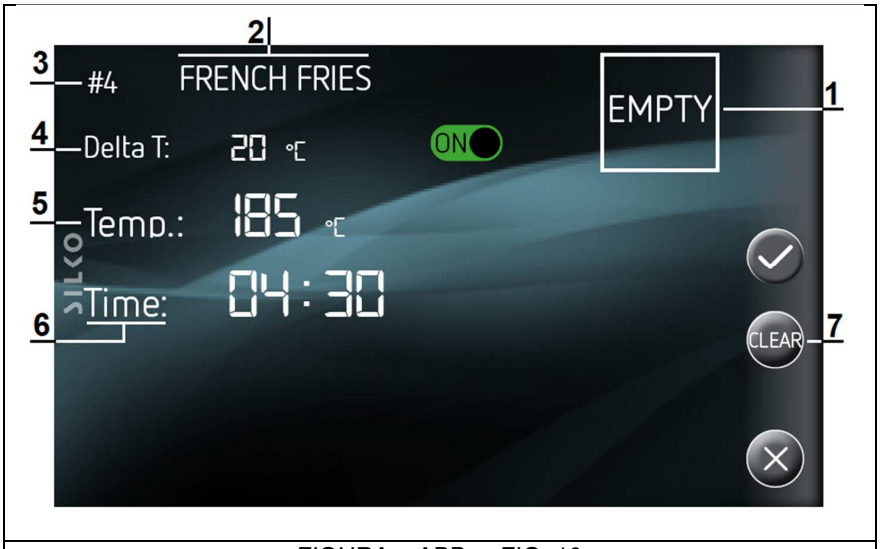


FIGURA – ABB. – FIG. 10

1	Immagine associata	Zugeordnetes Symbol	Associated image
	Image associée	Imagen asociada	Gekoppelde afbeelding
	Imagem associada	Associerad bild	
2	Nome programma	Programmname	Program name
	Nom du programme	Nombre programa	Naam programma
	Nome do programa	Programnamn	
3	Numero programma	Programmnummer	Program number
	Numéro du programme	Número programa	Programmanummer
	Número do programa	Programnummer	
4	DELTA T Variabile 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.
	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.	
5	Temperatura prevista dal programma (non modifica la temperatura impostata).	Programmierte Temperatur (ändert nicht die eingestellte Temperatur).	Program temperature (does not change the set temperature).
	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.	

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**	

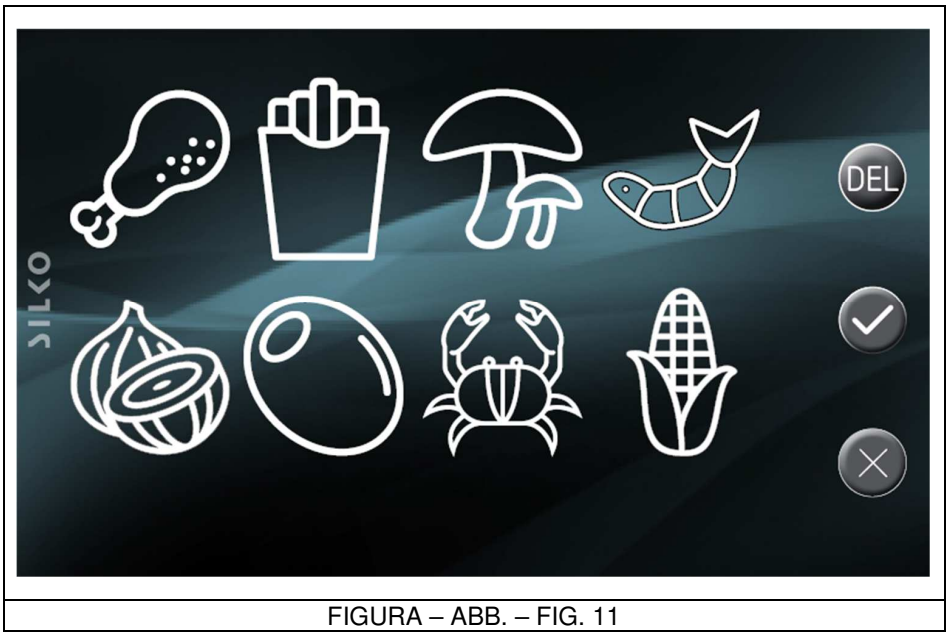


FIGURA – ABB. – FIG. 11

Selezionare immagine. Premere V per confermare e uscire. Premere X per uscire senza confermare. Premere DEL per cancellare l'immagine dal sistema.	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.	Select an image. Press V to confirm and exit. Press X to exit without confirming. Press DEL to delete the image from the system.
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.	Seleccionar imagen. Pulsar V para confirmar y salir. Pulsar X para salir sin confirmar. Pulsar DEL para borrar la imagen del sistema.	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.
Selecionar imagem. Pressionar V para confirmar e sair. Pressionar X para sair sem confirmar. Pressionar DEL para cancelar a imagem do sistema.	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.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

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**	

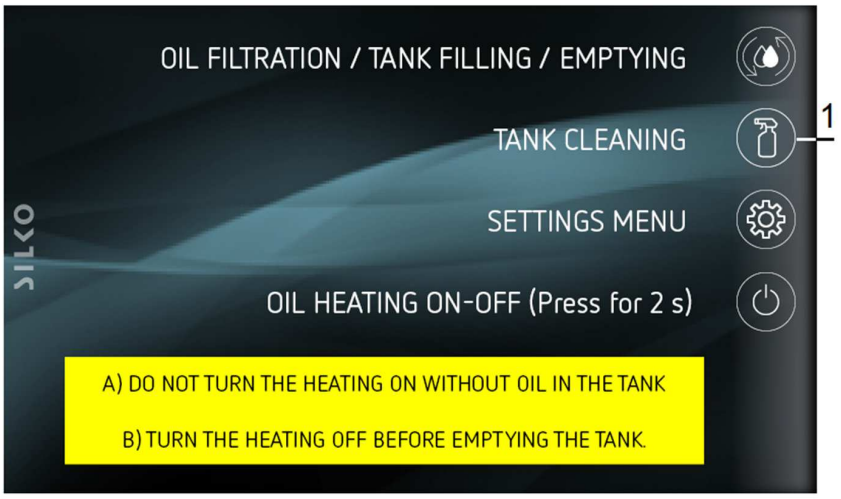


FIGURA – ABB. – FIG. 12

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.
	Selecionar 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.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

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

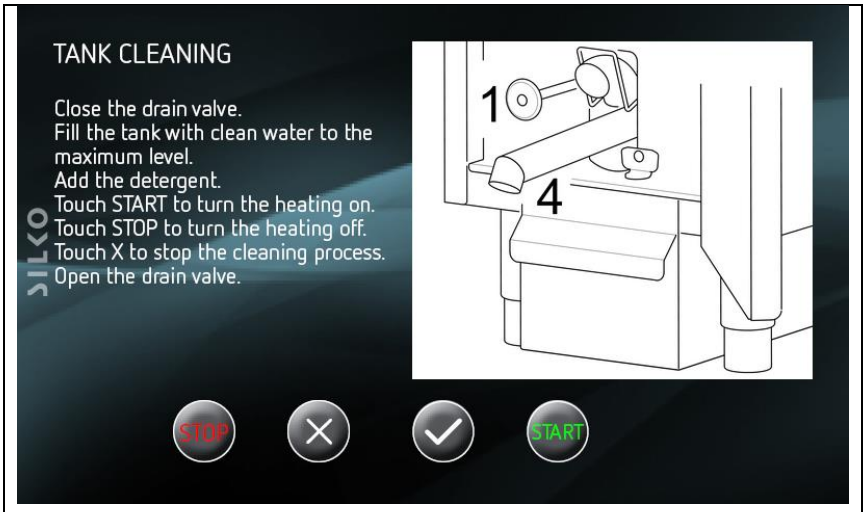


FIGURA – ABB. – FIG. 13

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:		
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).	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).	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).
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).	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).	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).
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).	Stäng tömningsventilen (1). Häll rent vatten i behållaren upp till max. nivån. 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).	

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.	Värmeelementen 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.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

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

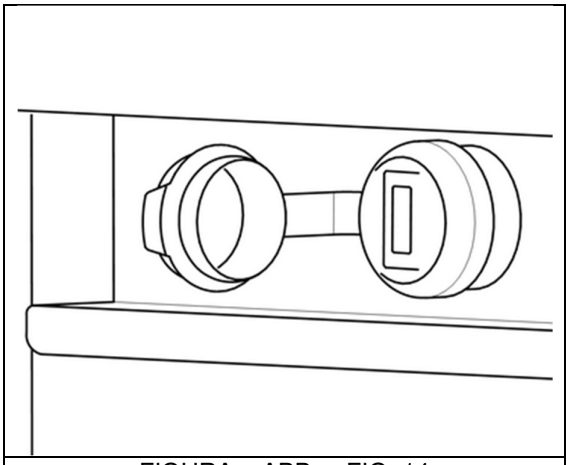


FIGURA – ABB. – FIG. 14

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.	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.	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.
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.	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.	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.
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.	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.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TRATTAMENTO OLIO RIEMPIMENTO	**ÖLKLÄRUNG BEFÜLLEN**	**OIL TREATMENT FILLING**
TRAITEMENT DE L'HUILE REMPLISSAGE	**TRATAMIENTO ACEITE LLENADO**	**OLIE BEHANDELEN VULLEN**
TRATAMENTO DO ÓLEO ENCHIMENTO	**HANTERING AV PÅFYLLNINGSOLJA**	

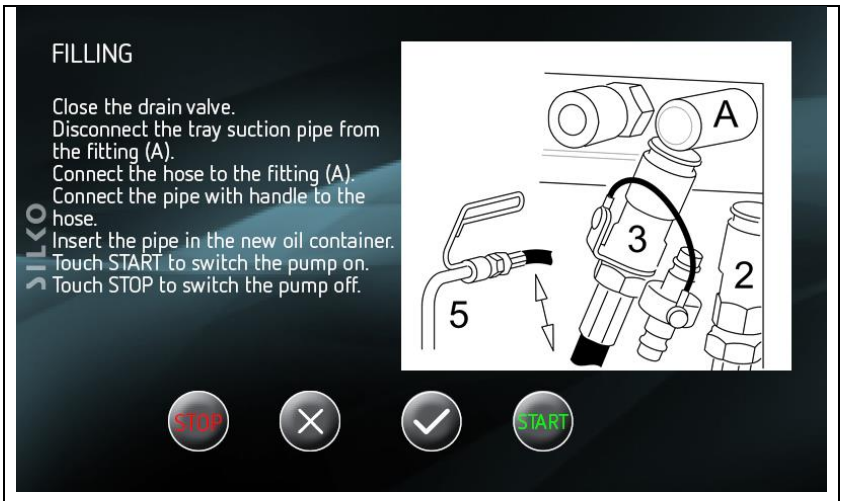


FIGURA – ABB. – FIG. 15

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		
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.	Das Ablassventil schließen (1). Die Saugleitung (2) der Fettauffangwanne 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.	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.
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.	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.	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.
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.	Stäng tömningsventilen (1). Frånkoppla trågets (2) sugledning från kopplingen (A). Anslut slangen (3) till kopplingen (A). Anslut röret med handtag (5) till slangen. För in röret i behållaren med ny olja. Tryck på START för att starta pumpen. Tryck på STOP för att stoppa pumpen.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TRATTAMENTO OLIO RIEMPIMENTO	**ÖLKLÄRUNG BEFÜLLEN**	**OIL TREATMENT FILLING**
TRAITEMENT DE L'HUILE REMPLISSAGE	**TRATAMIENTO ACEITE LLENADO**	**OLIE BEHANDELEN VULLEN**
TRATAMENTO DO ÓLEO ENCHIMENTO	**HANTERING AV PÅFYLLNINGSOLJA**	

AVVERTENZE - WARNHINWEISE - WARNINGS - PRÉCAUTIONS À SUIVRE ADVERTENCIAS - WAARSCHUWINGEN - ADVERTÊNCIAS - SÄKERHETSFÖRESKRIFTER			
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 terechtkomen.
	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 filtreringsbehållaren 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**	

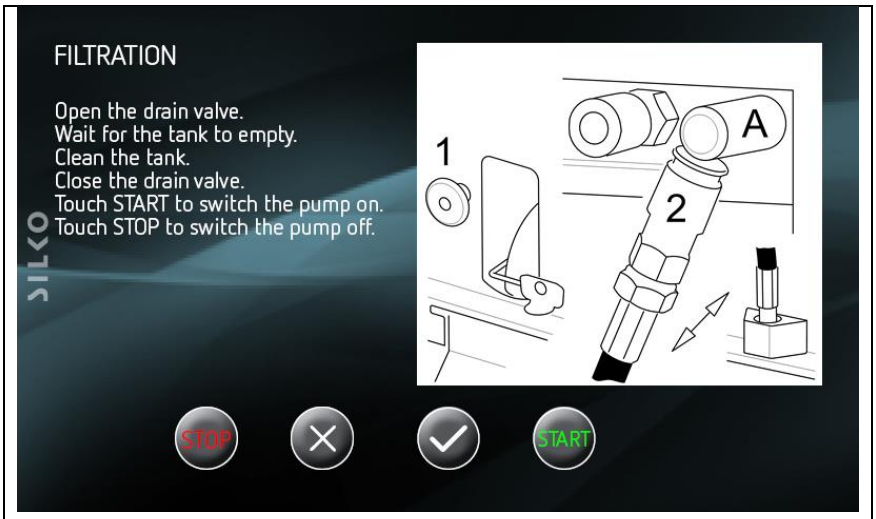


FIGURA – ABB. – FIG. 16

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		
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.	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.	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.
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.	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.	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.
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.	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.	

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 filtreringsbehållaren 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 Ölfüllstand mehr als 2 cm über der an der Rückwand der Wanne eingeprägten 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. nivån som anges av det övre märket på behållarens bakre vägg eller om det redan finns över 1 liter olja i filtreringsbehållaren.	
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 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 filtreringsbehållaren 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**	

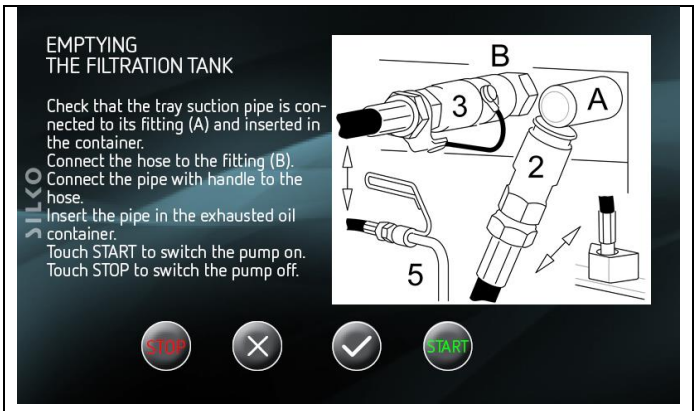


FIGURA – ABB. – FIG. 17

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 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		
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.	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.	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.
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.	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.	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.
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.	Kontrollera att trågets sugslang (2) är ansluten till sin koppling (A) och införd i tråget. Anslut slangen (3) till kopplingen (B). Anslut röret (5) med handtag till slangen (3). För in röret i behållaren (5) med förbrukad olja. Tryck på START för att starta pumpen. Tryck på STOP för att stoppa pumpen.	

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 terechtkomen.
	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 filtreringsbehållaren för att transportera vare sig varm eller kall olja. Den är inte konstruerad för detta ändamål. Oljan kan rinna ut från filtreringsbehållaren och ut på golvet.	
C	Svuotare solo quando la temperatura dell'olio è inferiore a 40ºC.	Die Wanne erst entleeren, nachdem das Öl auf unter 40 ºC 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 ºC.	Laat de bak alleen leeglopen als de olietemperatuur lager is dan 40 °C.
	Esvaziar somente quando a temperatura do óleo for inferior a 40 ºC.	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.	Limpiar 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 filtreringsbehållaren och de två filtren.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

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	

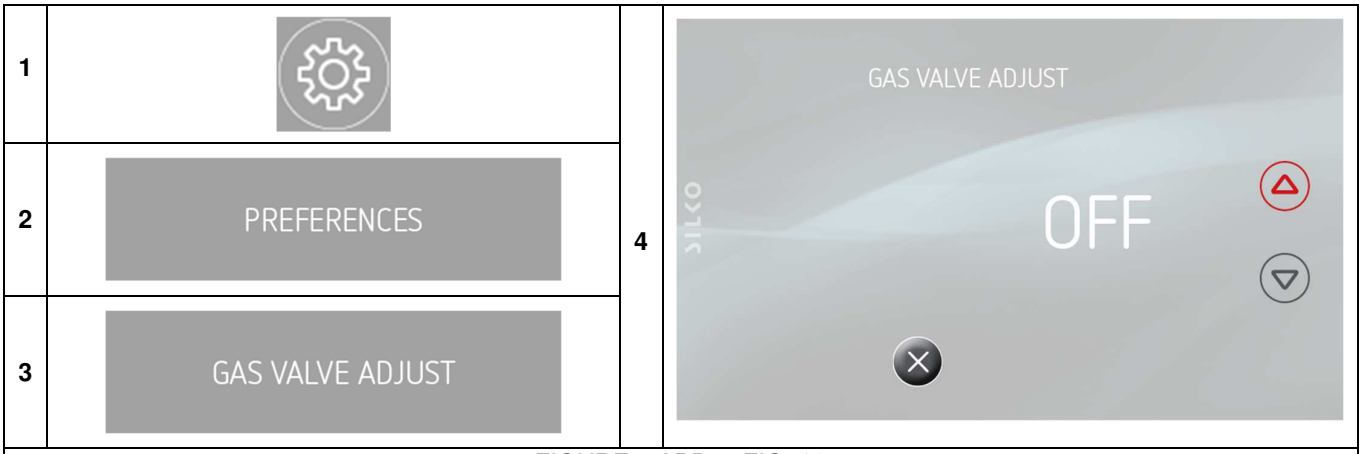


FIGURE – ABB. – FIG. 18

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.	Codifica allarme	Alarmcode	Alarm code
	Codage de l'alarme	Codificación alarma	Alarmcodering
	Codificação do alarme	Larmkod	
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	Bruciatori 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	

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE 35
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE 36
RISCHI RESIDUI 37
INFORMAZIONI GENERALI 38
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA 38
2 AVVERTENZE GENERALI 38
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 38
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 38
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 38
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO 38
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA 39
5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE 39
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 39
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 39
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO 39
7 MOVIMENTAZIONE 39
8 DISIMBALLO 39
9 POSIZIONAMENTO 39
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI 39
11 COLLEGAMENTI 40
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 40
13 MESSA IN SERVIZIO 41
ISTRUZIONI PER L'USO 41
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE 41
USO DELLA FRIGGITRICE 42
SVUOTARE LA VASCA DI FILTRAZIONE IN CONTENITORE ESTERNO (fig. F) 45
14 PERIODI DI INUTILIZZO 45
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA 45
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 45
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE 46
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 46
ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 46
MESSA IN SERVIZIO 46
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI 47
FRIGGITRICI GAS / ELETTRICHE (comuni) 47
FRIGGITRICI GAS 47
FRIGGITRICI ELETTRICHE 47
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI 47
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI. 47
FRIGGITRICI GAS / ELETTRICHE (comuni) 47
FRIGGITRICI GAS 48
FRIGGITRICI ELETTRICHE 48
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE 48
18 COMPONENTI PRINCIPALI 48
FRIGGITRICI GAS / ELETTRICHE (comuni) 48
FRIGGITRICI GAS 48
FRIGGITRICI ELETTRICHE 48

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.
- Chiudere porte e cassetti dopo il loro utilizzo.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X					
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

X (*)	DPI PREVISTO
	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO
	DPI NON PREVISTO

(*) I guanti durante l'Uso ordinario e la Manutenzione devono essere del tipo atermico per proteggere le mani nel momento in cui l'operatore tocca parti dell'apparecchiatura o mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, …).

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.
Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, …).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si puoi schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore intervine sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

INFORMAZIONI GENERALI

In questo capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER .... ").

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati dell'apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura si trovano sui talloncini e sull'imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati. L'apparecchiatura non è destinata all'uso in area aperta al pubblico ma solo in aree destinate agli operatori (cuochi, staff…).

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31) un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. **ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinate in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

TERMOSTATO DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza, a ripristino manuale, che interrompe il circuito di riscaldamento:

- per impedire che la temperatura dell'olio possa superare, in qualsiasi caso, i 230 ° C,
- se il capillare del termostato stesso è danneggiato,
- se la temperatura ambiente scende al di sotto di 0 °C,
- se il riscaldamento viene attivato in condizioni di uso improprio, ovvero senza olio in vasca, con olio in vasca a un livello inferiore a quello minimo, con grasso solido in vasca, senza aver prima attivato la modalità "MELTING".

Sul display compare allora l'avviso "INTERVENTO TERMOSTATO DI SICUREZZA".

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati. L'apparecchiatura non è destinata all'uso in area aperta al pubblico ma solo in aree destinate agli operatori (cuochi, staff…).

Il termostato può essere ripristinato solo da un tecnico autorizzato, non deve essere manomesso o escluso.

Per ripristinare il termostato di sicurezza (fig. B):

- Scollegare la friggitrice dall'alimentazione elettrica.
- Attendere fino a che la temperatura dell'olio in vasca scende sotto 100°C.
- Aprire la portina.
- Rimuovere la vite posta sul traversino superiore.
- Inserire nella sede della vite uno stelo cilindrico, non appuntito, e spingere sul pulsante di ripristino del termostato.

Se il termostato di sicurezza interviene nuovamente, togliere la alimentazione elettrica e contattare il servizio di assistenza.

CONTROLLO DI ACCENSIONE BRUCIATORI

L'apparecchiatura a riscaldamento gas è dotata di un dispositivo di sicurezza, a ripristino manuale, che interrompe il riscaldamento quando vi sono problemi di accensione dei bruciatori, causati da:

- Collegamento alla rete elettrica **con polarità invertita**.
- Alimentazione del gas errata.
- Malfunzionamento dell'apparecchiatura.

Sul display compare allora l'avviso "BRUCIATORI IN BLOCCO".

Il dispositivo di sicurezza può essere ripristinato dall'utilizzatore agendo come segue:

- Disattivare il riscaldamento.

• Riattivare il riscaldamento. Il dispositivo di sicurezza tenterà di accendere i bruciatori.

Se il dispositivo di sicurezza interviene nuovamente, togliere l'alimentazione elettrica e contattare il servizio di assistenza.

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

• la copertura trasparente, i sacchetti del manuale d'istruzioni e degli ugelli (in polietilene - PE).
• le reggette (in polipropilene - PP).

APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

• Non disperderla nell'ambiente.
• Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

• Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati. L'apparecchiatura non è destinata all'uso in area aperta al pubblico ma solo in aree destinate agli operatori (cuochi, staff…).

• Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
• L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
• Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
• Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
• Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
• Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
• Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31) un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).

6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza UNI 8723 e D.M. n°74 del 12.04.1996.

7 MOVIMENTAZIONE

Sull'imballo sono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nella movimentazione l'apparecchio non subisca danni. La movimentazione dell'apparecchiatura deve avvenire esclusivamente con mezzi idonei. Se si usano sistemi di sollevamento, quali carrelli elevatori a forche o similari, assicurarsi che l'apparecchio sia in equilibrio stabile.

8 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

• Rimuovere l'imballo.
• Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

9 POSIZIONAMENTO

• Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
• La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
• L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
• Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Nel caso in cui l'apparecchio debba essere posto vicinissimo a pareti, divisori, mobili da cucina, elementi decorativi ecc.. si raccomanda che questi siano in materiale non combustibile; in caso contrario, essi devono essere rivestiti con materiale termoisolante non combustibile adatto. Prestare inoltre la massima attenzione alle normative sulla prevenzione incendi.
• Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili
• L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE , A PONTE , A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l' apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangiati.

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

• Smontare i pannelli comandi (A).
• Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro (C).
• Unire le apparecchiature nei punti (B) e (D) utilizzando le viti fornite.
• Allentare le 2 viti anteriori (E), ruotare la piastrina (F) fino ad agganciare la vite dell'apparecchiatura affiancata.
• Bloccare le viti (E).

10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il "Tipo" della apparecchiatura.Il "Tipo" e' riportato nella targa dati dell' apparecchiatura.

APPARECCHIATURA TIPO "A1"

• Posizionare la apparecchiatura tipo "A1" sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

APPARECCHIATURA TIPO "B21"

• Posizionare la apparecchiatura tipo "B21"sotto una cappa aspirante.

APPARECCHIATURA TIPO "B11

- Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l' idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.
- Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm , resistente alla temperatura di 300°C.
- Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficenza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

11 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata.Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull' imballo e sulla apparecchiatura. Adattare , se necessario , l' apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo "Adattamento ad altro tipo di gas".

Sulle apparecchiature top e' disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitarlo a tenuta sull'allacciamento anteriore.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.
- Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.
- Verificare , dopo l'allacciamento , la assenza di perdite nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Smontare il pannello frontale (o protezione verticale).
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura. Rispettare il collegamento del cavi di fase (L) e neutro (N). Non invertire la polarità.
- Rimontare il pannello frontale (o protezione verticale
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati , per paese di destinazione :

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- gli ugelli e le regolazioni per ciascuno dei gas che si possono utilizzare. Per gli ugelli , il numero indicato nella tabella T1 e' stampigliato sul corpo dell' ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella T1 ed effettuare le operazioni sotto elencate :

- Sostituire l' ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l' aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato. Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

REGOLAZIONE DELLE PRESIONI MASSIMA E MINIMA IN USCITA ALLA VALVOLA GAS

- Verificare le pressioni in ingresso ed in uscita mediante le apposite prese di pressione.
- PP – Pa: presa pressione in ingresso (alimentazione).
- PP – Pu: presa pressione in uscita.
- Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.
- Svitare la vite di tenuta dalla presa di pressione e collegare il manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.
- A controllo effettuato, chiuderle a tenuta con le apposite viti (coppia di serraggio consigliata: 1.0 Nm).

Tutte le regolazioni devono essere eseguite nell'ordine riportato.

Togliere il cappuccio di plastica C del modulatore.

Pressione massima (valori in tabella T1)

- Vedi figura sezione figure "REGOLAZIONE MIN E MAX VALVOLA GAS".
- Avvitare il dado A per aumentare la pressione di uscita e svitarlo per diminuirla (utilizzare chiave da 10mm).Pressione minima (valori in tabella T1)
- Vedi figura sezione figure "REGOLAZIONE MIN E MAX VALVOLA GAS".
- Tenendo il dado A bloccato, avvitare la vite B per aumentare la pressione e svitarla per diminuirla (utilizzare cacciavite a taglio 6x1).

Riposizionare il cappuccio di plastica del modulatore.

Attenzione: Il riposizionamento del cappuccio C è essenziale al buon funzionamento del modulatore.

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL' ARIA PRIMARIA.

- Allentare la vite V.
- Smontare l' ugello UM (assiemato con l' aeratore Z) e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l' ugello UM (assiemato con l' aeratore Z).
- Posizionare l'aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.

13 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati. L'apparecchiatura non è destinata all'uso in area aperta al pubblico ma solo in aree destinate agli operatori (cuochi, staff…).

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. **ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

USO DELLA FRIGGITRICE

AVVERTENZE D' USO

L'apparecchiatura è destinata alla frittura di alimenti in olio/grasso liquido.

Riscaldamento

Non attivare il riscaldamento senza olio/grasso in vasca oppure con olio/grasso a un livello inferiore a quello minimo indicato dalla tacca inferiore presente sulla parete posteriore della vasca.Quando il riscaldamento è attivato si deve mantenere in vasca un livello d'olio uguale o superiore alla tacca inferiore presente sulla parete posteriore della vasca.

Dispositivi di sicurezza

L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza, a ripristino manuale, che interrompe il circuito di riscaldamento quando si verificano condizioni di possibile pericolo per l'utente. Sul display compare allora l'avviso "INTERVENTO TERMOSTATO DI SICUREZZA".

L'apparecchiatura a riscaldamento gas è dotata di un dispositivo di sicurezza, a ripristino manuale, che interrompe il riscaldamento quando vi sono problemi di accensione dei bruciatori. Sul display compare allora l'avviso "BRUCIATORI IN BLOCCO".

Riempimento e uso dei cestini

Non friggere con cestelli sovraccarichi. La produttività viene ridotta e gli alimenti risulteranno cotti in modo non uniforme e con maggiore assorbimento di olio.

Non riempire i cestini oltre il livello (peso) sotto indicato:

- Patate surgelate: 1/3 della altezza (1,5 kg x cestino da ½).
- Patate fresche: 1/2 della altezza (1,5 kg x cestino da ½).
- Altri alimenti …. : 1/2 della altezza.

Inserire lentamente i cestelli in vasca. Sospendere l'azione se la schiuma che si forma trabocca dalla vasca.

Non introdurre in vasca cibi troppo voluminosi o non sgocciolati. Possono provocare schizzi d'olio bollente o il traboccamento di olio dalla vasca. **ATTENZIONE pericolo di ustioni.**

Sollevamento automatico dei cestini

I sollevatori si alzano ogni volta che l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica. **ATTENZIONE pericolo di ribaltamento degli oggetti posti nelle vicinanze dei sollevatori stessi.**

Non inserire o rimuovere i supporti cestini se i sollevatori sono in movimento.

I supporti cestini non possono essere rimossi dai sollevatori quando questi sono nella posizione alzata.

Agganciare il cestino al proprio supporto prima di attivare il timer (tocco del pulsante " PLAY / PAUSE ").

All'attivazione del timer il cestino viene abbassato in vasca e allo scadere del tempo di cottura prefissato viene sollevato fuori dalla vasca.

Temperatura di cottura

Friggere ad alta temperatura deteriora l'olio più rapidamente.

Regolare la temperatura di cottura come suggerito di seguito:

- Alimenti infarinati: max 170°C
- Alimenti impanati: max 175 °C
- Altri alimenti ……: max 180 °C

Cura dell'olio

Per prolungare la durata dell'olio, ridurre il rischio di alterarne il sapore e l'odore, rispettare le seguenti regole:

- Regolare la temperatura di cottura come suggerito al punto "**Temperature di cottura**".
- Rimuovere i residui di alimenti presenti sulla superficie dell'olio.
- Filtrare regolarmente l'olio.
- Non salare gli alimenti sopra vasca della friggitrice.
- Rimuovere dagli alimenti le briciole o l'acqua in eccesso, prima di inserirli in vasca.
- Pulire regolarmente la vasca di cottura.
- Pulire regolarmente la vasca di filtrazione (7) e i 2 filtri (8 e 9).

Sostituire l'olio quando produce fumo durante la cottura. L'olio vecchio ha una ridotta temperatura di infiammabilità e tende a bollire improvvisamente. **ATTENZIONE pericolo di incendio o ustioni.**

Utilizzo di olio (o grasso) solidificato

Nel caso si voglia utilizzare olio (o grasso) solidificato si raccomanda di scioglierlo a parte prima di versarlo in vasca.

In alternativa, seguire scrupolosamente le istruzioni al punto "Riempire la vasca con grasso solidificato".

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Raccomandiamo di non utilizzare olio (o grasso) solidificato.

In caso contrario, seguire scrupolosamente le istruzioni al punto "Riempire la vasca con grasso solidificato". **ATTENZIONE pericolo di incendio.**

Non lasciare l'olio nella vasca durante la notte, a temperatura ambiente inferiore a 10°C. **ATTENZIONE l'olio (o il grasso) potrebbero solidificare e impedire quindi di utilizzare la friggitrice e danneggiare la pompa di filtrazione (se presente).**

Riempire la vasca con olio (fig. A)

Controllare che la vasca sia pulita e asciutta.

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. **ATTENZIONE rischio di scivolamento e cadute con possibili ferite gravi o mortali.**

- Aprire la portina.
- Chiudere la valvola di scarico spingendo a fondo la sua impugnatura (1).
- Versare olio pulito fino a raggiungere il livello minimo, indicato dalla tacca inferiore presente sulla parete posteriore della vasca. Il livello dell'olio aumenterà in seguito al riscaldamento.

Utilizzare la pompa e il tubo flessibile (fig. A, C)

⚠ L'operazione è possibile solo una vasca per volta.

- Scollegare il tubo di aspirazione bacinella (2) dal proprio innesto (A).
- Collegare il tubo flessibile (3) sull'innesto appena liberato (A).
- Collegare la canna con impugnatura (5) al tubo flessibile.
- Inserire la canna nel contenitore dell'olio nuovo.
- Accendere il panello comandi (istruzioni al punto " **ACCENDERE IL PANNELLO COMANDI** ").
- Toccare il pulsante " **FILTRAZIONE / RIEMPIMENTO / SVUOTAMENTO** " , poi il pulsante " **RIEMPIMENTO...** " quindi seguire le istruzioni mostrate sul display.

Per attivare la pompa toccare il pulsante " **START** ".

La pompa si disattiva automaticamente dopo 7 minuti. Il tempo rimanente è visualizzato nell'angolo superiore destro.

L'olio entra nella vasca di cottura risalendo dal tubo di scarico. Per riempire la vasca occorrono circa 5 minuti (più bassa la temperatura dell'olio , maggiore il tempo necessario).

Se l'operazione dura molto più o addirittura non procedere significa che il tubo flessibile e la canna con impugnatura sono ostruiti da briciole di alimento. Disattivare la pompa e scollegare il tubo dal proprio innesto. Pulire il tubo e la canna come indicato al punto " **ISTRUZIONI PER LA PULIZIA - TUBO FLESSIBILE E CANNA CON IMPUGNATURA** ".

Per disattivare, in qualunque momento, la pompa toccare il pulsante " **STOP** ".

- Attendere fino a che la vasca si è riempita, quindi disattivare la pompa.
- Scollegare la canna con impugnatura dal tubo flessibile.
- Scollegare il tubo flessibile dalla friggitrice, richiuderlo e inserirlo nel proprio supporto (6) sulla portina.
- Collegare il tubo di aspirazione bacinella al proprio innesto (A).

Riempire la vasca con grasso solidificato

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati. L'apparecchiatura non è destinata all'uso in area aperta al pubblico ma solo in aree destinate agli operatori (cuochi, staff…).

Controllare che la vasca sia pulita e asciutta.

Non appoggiare un blocco intero di grasso solidificato nella parte superiore della vasca (modelli gas) o direttamente sopra la resistenza (modelli elettrici).

Selezionare la modalità MELTING (fig.5) prima di attivare il riscaldamento. **ATTENZIONE pericolo di incendio.**

- Aprire la portina.
- Chiudere la valvola di scarico spingendo a fondo la sua impugnatura.
- Togliere dalla vasca i cestini, la retina di appoggio cestini e i supporti cestini (modelli con sollevamento automatico).
- Sollevare la resistenza (modelli elettrici).
- Inserire e pressare il grasso solidificato sul fondo della vasca.
- Aggiungere e pressare ulteriore grasso fino a raggiungere la tacca di livello minimo (modelli gas).
- Abbassare la resistenza, quindi aggiungere e pressare ulteriore grasso intorno e sopra la resistenza fino a raggiungere la tacca di livello minimo (modelli elettrici).
- Aggiungere ulteriore grasso solidificato, per raggiungere il livello corretto, dopo che il grasso è stato sciolto.

Svuotare la vasca in un contenitore esterno (fig. D).

Disattivare il riscaldamento prima di svuotare la vasca.

Svuotare soltanto se la temperatura dell'olio in vasca è inferiore a 40ºC. **ATTENZIONE pericolo di ustioni.**

- Disattivare il riscaldamento (istruzioni al punto " DISATTIVARE IL RISCALDAMENTO ").
- Aprire la portina.
- Sollevare la curva di scarico (se presente) e avvitare a mano il tubo di prolunga (4) alla valvola di scarico. Orientare verso il basso la curva terminale.
- Collocare un contenitore, adatto a ricevere l'olio (o l'acqua di pulizia), sotto la curva terminale del tubo di prolunga.
- Aprire la valvola di scarico tirando a fondo, lentamente, la sua impugnatura (1). L'olio (o l'acqua di pulizia) comincerà a fluire dalla curva. **ATTENZIONE pericolo di entrare in contatto con olio caldo.**
- Attendere fino a che la vasca di cottura è vuota (o il contenitore è pieno), quindi chiudere la valvola di scarico , spingendo a fondo la sua impugnatura.

Svuotare la vasca nella vasca di filtrazione (filtrazione dell'olio) (fig. A)

Disattivare il riscaldamento prima di svuotare la vasca.

Svuotare solo se la vasca di filtrazione (7) è nella sua corretta posizione.

Non svuotare se il livello di olio in vasca è superiore, di oltre 2 cm, 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.

L'olio potrebbe traboccare dalla vasca di filtrazione e riversarsi sul pavimento. **ATTENZIONE rischio di scivolamento e cadute con possibili ferite gravi o mortali.**

Svuotare solo se entrambi i filtri (8 e 9) 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").

- Disattivare il riscaldamento (istruzioni al punto "DISATTIVARE IL RISCALDAMENTO").
- Aprire la portina.
- Aprire la valvola di scarico tirando a fondo, lentamente, la sua impugnatura (1). L'olio fluirà, attraversando i 2 filtri (8 e 9), nella vasca di filtrazione (7).

ACCENDERE IL PANNELLO COMANDI

Per accendere il pannello comandi collegare la friggitrice all'alimentazione elettrica. **ATTENZIONE i sollevatori, se presenti, si alzeranno.**

Dopo circa 15 secondi il display mostrerà la schermata principale, come in fig. 1.

ATTIVARE / DISATTIVARE IL RISCALDAMENTO (fig. 1)

Attivare

Non attivare il riscaldamento senza olio/grasso in vasca oppure con olio/grasso a un livello inferiore alla tacca inferiore presente sulla parete posteriore della vasca.

Quando il riscaldamento è attivato si deve mantenere in vasca un livello d'olio uguale o superiore alla tacca inferiore presente sulla parete posteriore della vasca.

Con grasso solidificato in vasca selezionare la modalità " MELTING " (fig.5) prima di attivare il riscaldamento. Mantenere tale impostazione fino al completo scioglimento del grasso stesso. **ATTENZIONE pericolo di incendio.**Per attivare il riscaldamento tenere il dito sul tasto " RISCALDAMENTO OLIO " per almeno 2 secondi. Il display si presenterà allora come in fig.2.

ATTENZIONE Se sul display compare l'avviso " INTERVENTO TERMOSTATO DI SICUREZZA " togliere la alimentazione elettrica e contattare il servizio di assistenza.

Se sul display della apparecchiatura a riscaldamento gas compare l'avviso " BRUCIATORI IN BLOCCO " disattivare il riscaldamento, quindi attivarlo nuovamente. Se l'avviso compare nuovamente togliere la alimentazione elettrica e contattare il servizio di assistenza.

Quando il riscaldamento è attivo, nella parte alta del display compare il simbolo della fiammella (vedi fig. 2, punto 7). La temperatura di cottura impostata è mostrata nella parte alta del display (fig. 2 , punto 7). Per regolare la temperatura di cottura impostata aprire il menu a discesa e utilizzare la barra o i tasti freccia (fig. 4, punti 5 e 6).

NOTA Quando la temperatura dell'olio è inferiore a 80°C oppure è prossima alla temperatura di cottura impostata la potenza di riscaldamento viene automaticamente ridotta.

Disattivare

Per disattivare il riscaldamento tenere il dito sul tasto " RISCALDAMENTO OLIO " per almeno 2 secondi. Il display si presenterà nuovamente come in fig.1.

INIZIARE UNA COTTURA

Non riempire i cestini oltre il livello max , indicato al punto " Riempimento e uso dei cestini ". Altrimenti l'olio potrebbe traboccare dalla vasca e riversarsi sul pavimento. **ATTENZIONE rischio di scivolamento e cadute con possibili ferite gravi o mortali.**

La temperatura di cottura impostata è mostrata nella parte alta del display (fig. 2 , punto 7). Quando l'olio raggiunge la temperatura di cottura impostata , nella parte alta del display compare la scritta " **OK** " (e scompare il simbolo della fiammella).

È possibile iniziare una cottura appena sul display compare la scritta " **READY** ".

- Selezionare la ricetta dell'alimento da friggere.
- Toccare il pulsante " **PLAY / PAUSE** " del timer della zona in cui sarà inserito il cestino. Il timer inizia il conteggio visualizzando il tempo rimanente per completare la cottura. Allo scadere del tempo un segnale acustico avvisa l'operatore.
- Inserire in vasca il cestino contenete l'alimento da friggere. Nelle friggitrici con i sollevatori cestini il tocco del pulsante " **PLAY / PAUSE** " determina la discesa del cestino in vasca. Allo scadere del tempo di cottura il cestino sarà automaticamente sollevato.

FILTRARE L'OLIO

⚠ L'operazione è possibile solo una vasca per volta.

La filtrazione rimuove dall'olio le briciole e le particelle (in sospensione) rilasciate dagli alimenti durante la cottura; prolunga la durata dell'olio stesso e migliora la qualità della cottura.

La friggitrice è dotata dei seguenti dispositivi per eseguire la filtrazione in modo rapido e sicuro (fig. A):

- vasca di filtrazione (7), in acciaio inossidabile, capacità massima 26 l, 52 l per modelli doppia vasca;
- filtro metallico (8), in acciaio inossidabile, per filtrare le briciole;
- filtro fine (9), in tessuto resistente alle elevate temperature, per filtrare anche le particelle più piccole;**NOTA**: i 2 filtri devono lavorare congiuntamente.
- tubo di aspirazione bacinella (2);
- filtro metallico (10), in acciaio inossidabile, per impedire l' ostruzione del tubo di aspirazione bacinella;
- pompa, per rimandare l'olio filtrato, dalla vasca di filtrazione alla vasca di cottura.

Filtrare (svuotare l'olio nella vasca di filtrazione)

Filtrare l'olio quando la sua temperatura è compresa tra 180°C e 60°C (se è inferiore, riscaldarlo).

- Estrarre la vasca di filtrazione dalla sua sede e controllare che essa e i 2 filtri siano puliti.
- Inserire, nuovamente, la vasca di filtrazione nella sua sede.
- Svuotare la vasca (istruzioni e avvertenze al punto " Svuotare la vasca nella vasca di filtrazione ").
- Pulire la vasca.

Pulire la vasca

- Togliere dalla vasca i cestini e la retina di appoggio cestini , i supporti cestini (modelli con sollevamento automatico) e sollevare la resistenza (modelli elettrici.
- Rimuovere le briciole di cibo che si sono depositate sul fondo, sulle pareti laterali della vasca e dalla resistenza (modelli elettrici).
- Pulire con un panno pulito e asciutto le superfici della vasca.

Rimandare l'olio filtrato alla vasca di cottura (fig. E).

Pulire la vasca prima di rimandare l'olio filtrato nella stessa.

- Chiudere la valvola di scarico spingendo a fondo la sua impugnatura (1).
- Controllare che il filtro di aspirazione (10) sia inserito nella bacinella.
- Controllare che il tubo di aspirazione bacinella (2) sia collegato al proprio innesto (A) e inserito nel filtro di aspirazione.
- Accendere il panello comandi (istruzioni al punto " **ACCENDERE IL PANNELLO COMANDI** ").
- Toccare il pulsante " **FILTRAZIONE / RIEMPIMENTO / SVUOTAMENTO** ", poi il pulsante " **FILTRAZIONE...** " quindi seguire le istruzioni mostrate sul display.

Per attivare la pompa toccare il pulsante " **START** ".

La pompa si disattiva automaticamente dopo 7 minuti. Il tempo rimanente è visualizzato nell'angolo superiore destro.

L' olio ritorna nella vasca di cottura risalendo dal tubo di scarico. Per il ritorno di tutto l'olio occorrono circa 5 minuti (più bassa la temperatura dell' olio , maggiore il tempo necessario). Se la operazione dura molto più o addirittura non procedere significa che il tubo di aspirazione bacinella è ostruito da briciole di alimento. Disattivare la pompa e scollegare il tubo dal proprio innesto. Pulire il tubo come indicato al punto " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA - TUBO DI ASPIRAZIONE BACINELLA ".

Per disattivare, in qualunque momento , la pompa toccare il pulsante " STOP ".

- Attendere che la vasca di filtrazione sia vuota , quindi disattivare la pompa. **NOTA**: è normale , che sul fondo della vasca

di filtrazione rimanga una piccola quantità di olio , circa ½ litro.
- Controllare il livello di olio in vasca e se necessario rabboccare (istruzioni al punto " **Riempire la vasca** ").
- Estrarre la vasca di filtrazione (7) dalla sua sede. Pulire la vasca e i 2 filtri. **ATTENZIONE i componenti potrebbero essere caldi. Lasciare raffreddare. Si consiglia l'uso dell'equipaggiamento di protezione personale.**

SVUOTARE LA VASCA DI FILTRAZIONE IN CONTENITORE ESTERNO (fig. F)

⚠ L'operazione è possibile solo una vasca per volta.

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.**

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. **ATTENZIONE rischio di scivolamento e cadute con possibili ferite gravi o mortali.**

Svuotare solo quando la temperatura dell'olio è inferiore a 40ºC. **ATTENZIONE pericolo di ustioni.**

Pulire regolarmente la vasca di filtrazione e i 2 filtri.

- Aprire la portina.
- Controllare che il tubo di aspirazione bacinella (2) sia collegato al proprio innesto (A) e inserito nel filtro di aspirazione (10).
- Collegare il tubo flessibile (3) all'innesto (B).
- Collegare la canna con impugnatura (5) al tubo flessibile.
- Inserire la canna nel contenitore dell'olio esausto.
- Accendere il panello comandi (istruzioni al punto " **ACCENDERE IL PANNELLO COMANDI** ").
- Toccare il pulsante " **FILTRAZIONE / RIEMPIMENTO / SVUOTAMENTO** " , poi il pulsante " **SVUOTAMENTO**... " quindi seguire le istruzioni mostrate sul display.
- Per attivare la pompa toccare il pulsante " **START**".La pompa si disattiva automaticamente dopo 7 minuti. Il tempo rimanente è visualizzato nell'angolo superiore destro. Per svuotare la vasca occorrono circa 5 minuti (più bassa la temperatura dell' olio , maggiore il tempo necessario). Se la operazione dura molto più o addirittura non procedere significa che il tubo di aspirazione bacinella è ostruito da briciole di alimento. Disattivare la pompa e scollegare il tubo dal proprio innesto. Pulire il tubo come indicato al punto " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA - TUBO DI ASPIRAZIONE BACINELLA ". Per disattivare, in qualunque momento, la pompa toccare il pulsante " STOP ".
- Attendere fino a che la vasca di filtrazione (7) è vuota (o il contenitore è pieno) , quindi disattivare la pompa. **NOTA**: è normale , che sul fondo della vasca di filtrazione rimanga una piccola quantità di olio , circa ½ litro.
- Scollegare la canna con impugnatura dal tubo flessibile.
- Scollegare il tubo flessibile dalla friggitrice, richiuderlo, e inserirlo nel proprio supporto (6) sulla portina.
- Estrarre la vasca di filtrazione dalla sua sede. Pulire la vasca e i 2 filtri.

14 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti e disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati. L'apparecchiatura non è destinata all'uso in area aperta al pubblico ma solo in aree destinate agli operatori (cuochi, staff…).

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinate in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o una spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere o rovinare le superfici.

VASCA DI COTTURA (fig. D)

Pulire ad ogni cambio d'olio, con acqua e detergente adatto.

Non utilizzare cloro o detergenti a base di solfati o solfuri.Non attivare il riscaldamento come se ci fosse olio in vasca. **ATTENZIONE pericolo di ebollizione violenta con rischio di ustioni da vapore.**

Non svuotare l'acqua utilizzata per la pulizia della vasca nella bacinella di filtrazione.

- Chiudere la valvola di scarico spingendo a fondo la sua impugnatura (1).
- Versare in vasca acqua pulita fino a raggiungere il livello massimo, indicato dalla tacca superiore presente sulla parete posteriore della vasca.
- Aggiungere il detergente secondo le istruzioni del prodotto.
- Accendere il panello comandi (istruzioni al punto " **ACCENDERE IL PANNELLO COMANDI** ").
- Toccare il pulsante " **PULIZIA VASCA** " e seguire poi le istruzioni mostrate sul display.

Per attivare il riscaldamento toccare il pulsante " **START** ". L'acqua è riscaldata fino a raggiungere la temperatura di 95 °C e poi mantenuta a tale temperatura per il tempo impostato. Il riscaldamento si disattiva automaticamente dopo 10 minuti. Il tempo rimanente è visualizzato nell'angolo superiore destro.

Per disattivare, in qualunque momento , il riscaldamento toccare il pulsante " **STOP** ".

Per interrompere la pulizia , e tornare alla schermata principale , toccare il pulsante " **X** ".

- Svuotare la vasca in contenitore esterno (istruzioni al punto " Svuotare la vasca in un contenitore esterno ".
- Ripetere dall'inizio l'intera procedura. Aggiungendo, questa volta, all'acqua 0,25 L di aceto, per neutralizzare il residuo alcalino lasciato dal detergente.
- Sciacquare abbondantemente la vasca con acqua calda pulita, per rimuovere ogni traccia di detergente.
- Asciugare con un panno pulito la vasca e la resistenza (modelli elettrici).

VASCA DI FILTRAZIONE (fig. A)

Pulire ad ogni cambio d'olio, con acqua calda e detergente adatto.

Non utilizzare cloro o detergenti a base di solfati o solfuri.

- Estrarre la vasca di filtrazione (7) dalla sua sede.
- Estrarre i filtri presenti.
- Rimuovere i residui alimentari.
- Lavare con acqua calda e detergente adatto.
- Sciacquare abbondantemente con acqua calda e asciugare.
- Rimettere in sede. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il suo smontaggio.

FILTRI METALLICI E IN TESSUTO (fig. A)

Pulire anche più volte al giorno, con acqua calda e detergente adatto.

Solo se la vasca di filtrazione è vuota.

Non utilizzare cloro o detergenti a base di solfati o solfuri.

- Estrarre la vasca di filtrazione (7), parzialmente, dalla sua sede.
- Estrarre i filtri (8, 9, 10).
- Rimuovere i residui alimentari.
- Lavare con acqua calda e detergente adatto.
- Sciacquare abbondantemente con acqua calda e asciugare.
- Rimettere in sede. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il suo smontaggio.

TUBO DI ASPIRAZIONE BACINELLA (fig. A e G)

Pulire quotidianamente.

⚠ L'operazione è possibile solo una vasca per volta.

- Scollegare il tubo di aspirazione bacinella (2) dal proprio innesto (A).
- Inserire il particolare “11” sulla presa del tubo di aspirazione bacinella.
- Inserire poi l’assieme sull’innesto (B) e tenere premuto.
- Accendere il panello comandi (istruzioni al punto “ ACCENDERE IL PANNELLO COMANDI “).
- Toccare il pulsante " FILTRAZIONE / RIEMPIMENTO / SVUOTAMENTO " , poi il pulsante " SVUOTAMENTO... ".
- Attivare la pompa toccando il pulsante " START ". Le briciole eventualmente presenti nel tubo usciranno dalla estremità.
- Disattivare la pompa toccando il pulsante " STOP ".
- Rimuovere l’assieme (non rimuovere il particolare “11” dalla presa).
- Lavare la superficie interna del tubo con acqua calda e detergente adatto.
- Sciacquare abbondantemente con acqua calda e asciugare.
- Rimuovere il particolare “11” e agganciarlo al proprio supporto.
- Ricollegare il tubo di aspirazione bacinella al proprio innesto (A).

TUBO FLESSIBILE E CANNA CON IMPUGNATURA (fig. A)

Pulire quotidianamente.

⚠ L'operazione è possibile solo una vasca per volta.

- Scollegare il tubo di aspirazione bacinella (2) dal proprio innesto (A).
- Collegare il tubo flessibile all’innesto (B).
- Collegare la canna con impugnatura (5) al tubo flessibile.
- Accendere il panello comandi (istruzioni al punto " ACCENDERE IL PANNELLO COMANDI ").
- Toccare il pulsante " FILTRAZIONE / RIEMPIMENTO / SVUOTAMENTO ", poi il pulsante " SVUOTAMENTO... ".
- Attivare la pompa toccando il pulsante " START ". Le briciole eventualmente presenti nel tubo usciranno dalla estremità della canna con maniglia.
- Disattivare la pompa toccando il pulsante " STOP ".
- Scollegare il tubo flessibile dalla friggitrice (non scollegare la canna con impugnatura).
- Lavare la superficie interna del tubo con acqua calda e detergente adatto.
- Sciacquare abbondantemente con acqua calda, lasciar sgocciolare l’acqua interna al tubo e asciugare.
- Scollegare la canna con impugnatura e inserirla nel proprio supporto.
- Richiudere il tubo flessibile e inserirlo nel proprio supporto (6) sulla portina.
- Ricollegare il tubo di aspirazione bacinella al proprio innesto (A).

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati. L’apparecchiatura non è destinata all’uso in area aperta al pubblico ma solo in aree destinate agli operatori (cuochi, staff…).

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- L’installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell’apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della appa-

recchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il paragrafo successivo "Risoluzione malfunzionamenti".

APPARECCHIATURA GAS

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- la pressione di alimentazione del gas (vedere il successivo Paragrafo).
- la regolarita' di accensione dei bruciatori e la efficacia dell' impianto di scarico dei fumi.

VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

- Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.
- Smontare il pannello comandi.
- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.

ATTENZIONE ! Se la pressione di alimentazione del gas non rientra nei valori limite (Min. - Max) indicati nella Tabella T2 , interrompere il funzionamento dell'apparecchiatura e contattare l'Ente di erogazione del gas.

- Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

APPARECCHIATURE ELETTRICHE

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarita' di accensione delle resistenze di riscaldamento.

15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

FRIGGITRICI GAS / ELETTRICHE (comuni)

Il display non si illumina

Possibili cause:

- Interruttore generale di alimentazione elettrica non inserito.
- Collegamento alla rete elettrica errato.
- Controllo elettronico (scheda Base o scheda Display) guasto.
- Scheda display scollegata da scheda base.

Il riscaldamento non si regola

Possibili cause:

- Controllo elettronico (scheda Base o Display) guasto.
- Sonda di rilevamento temperatura guasta o scollegata.

Il sollevatore del cestino non si alza / abbassa

Possibili cause:

- Relè di comando guasto.
- Attuatore lineare guasto.
- Alimentatore 24V guasto.
- Controllo elettronico (scheda Base o Display) guasto.
- Fusibile intervenuto.

L'olio non viene mandato in vasca di cottura o scaricato nel contenitore esterno

Possibili cause:

- Tubo di aspirazione bacinella o tubo flessibile ostruito.
- Circuito olio interno ostruito.
- Pompa olio guasta.
- Elettrovalvola olio guasta.
- Alimentatore 24V guasto.
- Fusibile intervenuto.

FRIGGITRICI GAS

Il bruciatore non si accende oppure si spegne durante l'uso

Possibili cause:

- Collegamento alla rete elettrica con polarità invertita.
- Pressione di alimentazione del gas insufficiente.
- Ugello bruciatore ostruito.
- Bruciatore con fori uscita gas ostruiti.
- Valvola gas guasta.
- Controllo di d'accensione guasto.
- Candelina di accensione o di rilevazione mal collegata o guasta.
- Cavi di collegamento delle candeline guasti.
- Termostato di sicurezza intervenuto.
- Fusibile intervenuto.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

La resistenza non si riscalda

Possibili cause:

- Le resistenze sono guaste.
- Controllo elettronico (scheda Base o Display) guasto.
- Termostato di sicurezza intervenuto.

16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, l'assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.

FRIGGITRICI GAS / ELETTRICHE (comuni)

Sostituzione del controllo elettronico (scheda Base o Display), ventilatore, fusibili.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione della sonda rilevamento temperatura e del termostato di sicurezza.

- Svuotare tutto l'olio contenuto in vasca.
- Smontare il pannello comandi e il pannello frontale.
- Smontare e sostituire il componente.
- Sostituire l'OR di tenuta sonda/bulbo nella vasca.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione della Pompa olio e della Elettrovalvola olio.

- Smontare il pannello frontale.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione dell'attuatore lineare, relè di comando, alimentatore 24v

- Smontare il pannello posteriore.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FRIGGITRICI GAS

Sostituzione di controllo di accensione , valvola gas , bruciatore principale , candelina di accensione / rilevazione.

- Smontare il pannello frontale.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

Sostituzione della resistenza

- Smontare il pannello comandi e il pannello frontale.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

18 COMPONENTI PRINCIPALI

FRIGGITRICI GAS / ELETTRICHE (comuni)

- Controllo elettronico (scheda Base o Display).
- Sonda rilevamento temperatura.
- Termostato di sicurezza.
- Ventilatore.
- Relè di comando.
- Attuatore lineare.
- Alimentatore 24V.
- Pompa olio.
- Elettrovalvola olio.

FRIGGITRICI GAS

- Controllo di accensione.
- Valvola gas.
- Bruciatore principale.
- Candelina di accensione / rilevazione.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

- Resistenza

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER 2
PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN 3
RESTRISIKEN 4
ALLGEMEINE INFORMATIONEN 5
1 GERÄTEDATEN 5
2 ALLGEMEINE HINWEISE 5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER 5
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER 5
REINIGUNGSHINWEISE 5
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN 5
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS 6
5 RISIKEN DURCH LÄRM 6
INSTALLATIONSANWEISUNGEN 6
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER 6
6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE 6
7 HANDLING 6
8 AUSPACKEN 6
9 AUFSTELLUNG 6
10 WRASENABZUGSSYSTEM 7
11 ANSCHLÜSSE 7
12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART 7
13 INBETRIEBNAHME 8
GEBRAUCHSANLEITUNGEN 8
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER 8
GEBRAUCH DER FRITTEUSEN 9
ENTLEEREN DER FILTERWANNE IN EINEN EXTERNEN BEHÄLTER (Abb. F) 12
14 STILLSTANDZEITEN 13
REINIGUNGSANLEITUNGEN 13
REINIGUNGSHINWEISE 13
WARTUNGSANWEISUNGEN 14
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER 14
UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART 14
INBETRIEBNAHME 14
15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN 15
GASFRITTEUSEN / ELEKTROFRITTEUSEN (beide Gerätetypen) 15
GASFRITTEUSEN 15
ELEKTROFRITTEUSEN 15
16 ERSATZ VON BAUTEILEN 15
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN. 15
GASFRITTEUSEN / ELEKTROFRITTEUSEN (beide Gerätetypen) 15
GASFRITTEUSEN 16
ELEKTROFRITTEUSEN 16
17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE 16
18 HAUPTKOMPONENTEN 16
GASFRITTEUSEN / ELEKTROFRITTEUSEN (beide Gerätetypen) 16
GASFRITTEUSEN 16
ELEKTROFRITTEUSEN 16

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine brennbaren Mittel.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen des Geräts zu verwenden sind.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X (*)	PSA VORGESEHEN
	PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN
	PSA NICHT VORGESEHEN

(*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, …) berührt.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstungen kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.

RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.
Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:
Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	GEFÄHRLICHE SITUATION	WARNUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, …).	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät vorgeschaltet müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen installiert werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten („ANWEISUNGEN FÜR .... ").

1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten und auf der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden. Die Geräte sind nicht für die Verwendung in öffentlich zugänglichen Bereichen bestimmt, sondern nur in Bereichen, die für das Personal (Köche, Personal usw.) bestimmt sind.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.**ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine brennbaren Mittel.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Das Gerät ist mit einem von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat ausgestattet, der den Beheizungsstromkreis unterbricht:

- um zu verhindern, dass die Öltemperatur in irgendeinem Fall auf über 230 °C ansteigt.
- wenn das Kapillarrohr des Thermostats beschädigt ist.
- wenn die Raumtemperatur unter 0 °C absinkt.
- wenn die Beheizung unter unzulässigen Bedingungen eingeschaltet wird, also ohne Öl in der Wanne, mit einem zu niedrigen Ölfüllstand oder mit Hartfett in der Wanne, ohne dass vorher die Betriebsart „MELTING“ aktiviert wurde.

Auf dem Display erscheint die Meldung „SICHERHEITSTHERMOSTAT ANGESPROCHEN“.

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden. Die Geräte sind nicht für die Verwendung in öffentlich zugänglichen Bereichen bestimmt, sondern nur in Bereichen, die für das Personal (Köche, Personal usw.) bestimmt sind.

Der Thermostat kann nur von einem autorisierten Servicetechniker zurückgesetzt werden; er darf nicht manipuliert oder überlistet werden.

Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats (Abb. B):

- Trennen Sie die Fritteuse von der Stromversorgung.
- Warten Sie, bis das Öl in der Wanne auf unter 100 °C abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Klappe.
- Entfernen Sie die Schraube an der oberen Querstrebe.
- Setzen Sie einen zylindrischen stumpfen Stab in die Schraubenbohrung ein und drücken Sie auf die Reset-Taste des Thermostats.

Falls der Sicherheitsthermostat erneut anspricht, müssen Sie die das Gerät von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst verständigen.

ZÜNDKONTROLLE DER BRENNER

Das gasbeheizte Gerät ist mit einer von Hand rücksetzbaren Sicherheitseinrichtung ausgestattet, welche die Beheizung unterbricht, wenn Probleme mit dem Zünden der Brenner auftreten. Mögliche Ursachen hierfür sind:

- Anschluss an das Stromnetz **mit vertauschten Polen**.
- Fehlerhafte Gasversorgung.
- Funktionsstörung des Geräts.

Auf dem Display erscheint die Meldung „BRENNER IN STÖRABSCHALTUNG“.

Die Sicherheitseinrichtung kann vom Anwender wie folgt zurückgesetzt werden:

- Die Beheizung ausschalten.
- Die Beheizung wieder einschalten. Die Sicherheitseinrichtung versucht hiernach, die Brenner wieder zu zünden.

Falls die Sicherheitseinrichtung erneut anspricht, müssen Sie die Stromversorgung unterbrechen und den Kundendienst verständigen.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminiertes Blech, Kupfer usw.).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

5 RISIKEN DURCH LÄRM

- In Bezug auf die Luftschallemission liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden. Die Geräte sind nicht für die Verwendung in öffentlich zugänglichen Bereichen bestimmt, sondern nur in Bereichen, die für das Personal (Köche, Personal usw.) bestimmt sind.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

- Entsprechende Rechtsverordungen wie Bauordnungen undFeuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten.Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischenAnforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 “Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen”.
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) “Technische Regeln fürGasinstallationen”.
- TRF “Technische Regeln für Flüssiggas”.Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien fürKüchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen desGasversorgungsunternehmen (GVU).

7 HANDLING

Die auf die Verpackung aufgedruckten Warnzeichen müssen unbedingt beachtet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät beim Handling nicht beschädigt wird.Das Handling des Gerätes darf ausschließlichmit geeigneten Hilfsmitteln erfolgen. Bei Verwendung von Hebezeugen wie Gabelstaplern oder Ähnlichem ist darauf zu achten, dass sich das Gerät in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

8 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung und fordern Sie bei sichtbaren Schäden den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

9 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Falls das Gerät sehr nahe an Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Dekorelementen, usw. aufgestellt werden muss, dürfen diese in nicht brennbarem Material ausgeführt sein. Andernfalls müssen sie mit geeigneten, unbrennbaren Wärmeisolierungen verkleidet werden. Die Bestimmungen zur Brandverhütung müssen strengstens beachtet werden.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße
- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das separat installierte, 40 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

GERÄTEZEILE

- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Verbinden Sie die Geräte an den Stellen (B) und (D) mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben.
- Lockern Sie die 2 vorderen Schrauben (E), drehen Sie das Plättchen (F), bis es an der Schraube des Nachbargeräts einrastet .
- Ziehen Sie die Schrauben (E) an.

10 WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach „Gerätetyp“ an.Der „Typ“ steht auf dem Schild der Gerätedaten.

GERÄTETYP „A1“

- Stellen Sie den Gerätetyp „A1“ unter einer Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

GERÄTETYP „B21“

- Stellen Sie den Gerätetyp „B21“ unter einer Dunstabzugshaube auf.

GERÄTETYP „B11“

- Montieren Sie über dem Gerätetyp „B11“ den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
- Schließen Sie ein bis zu 300 °C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.
- Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

11 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie deshalb die an der Verpackung und am Gerät angebrachten Etiketten.Stellen Sie das Gerät falls erforderlich auf den entsprechenden Gasbetrieb um. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt „Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb“ vor.

Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.

- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gasanschlusses am Gerät.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit den Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.

Das Symbol  warnt vor gefährlicher Spannung:

ACHTUNG - GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Stromfestigkeit für eine allpolige Trennung vom Stromnetz mit einer Kontaktöffnungsweite, die eine vollständige Trennung gemäß Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1 mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible Kunststoffkabel mit ölbeständiger Ummantelung des Typs H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Abnehmen der Frontblende (bzw. der vertikalen Schutzabdeckung).
- Schließen Sie das Anschlusskabel entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an die Klemmenleiste an. Beachten Sie die Vorgaben für den Anschluss von Phasenleiter (L) und Nullleiter (N). Vertauschen Sie nicht die Polarität.
- Bringen Sie die Frontblende (bzw. die vertikale Schutzabdeckung) wieder an.
- Sichern Sie das Anschlusskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den Kabelabschnitt außerhalb des Geräts mit einem Schutzrohr aus Metall oder Hartkunststoff.
- Ein schadhaftes Anschlusskabel muss vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder von einer entsprechenden Fachkraft repariert werden, um jedes Risiko auszuschließen.

ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHSANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichsystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

In Tabelle T1 sind je nach Bestimmungsland angegeben:

- welche Gasarten für den Betrieb des Geräts geeignet sind.
- welche Düsen und Einstellungen für die jeweilige Gasart verwendet werden können. Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Beachten Sie zur Umstellung des Gerätes auf die gewünschte Gasart die Anweisungen in Tabelle T1 und führen Sie die nachstehenden Arbeitsschritte aus:

- Wechseln Sie die Düse des Hauptbrenners (UM) aus.
- Stellen Sie die Luftregulierung des Hauptbrenners auf Abstand A ein.
- Bringen Sie den Aufkleber für die verwendete neue Gasart am Gerät an. Düse und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts enthalten.

EINSTELLUNG VON HÖCHST- UND MINDESTDRUCK AM AUSTRITT DES GASVENTILS

- Messen Sie den Eintritts- und Austrittsdruck an den entsprechenden Druckprüfanschlüssen.
- PP – Pa: Eintrittsdruck-Prüfanschluss (Gasversorgung).

- PP – Pu: Austrittsdruck-Prüfanschluss.
- Verwenden Sie ein Manometer mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar.
- Schrauben Sie die Verschlussschraube vom Druckprüfanschluss ab und schließen Sie das Manometer an.
- Führen Sie die Messung bei laufendem Gerät durch.
- Verschließen Sie die Anschlüsse nach der Messung wieder einwandfrei gasdicht mit den betreffenden Verschlussschrauben (empfohlenes Anzugsmoment: 1,0 Nm).

Alle Einstellungen müssen in der genannten Reihenfolge vorgenommen werden.

Nehmen Sie die Kunststoffkappe C vom Regler ab.

Höchstdruck (siehe die Werte in Tabelle T1)

- Siehe die Abbildung „MIN-/MAX-REGELUNG DES GASVENTILS" im Kapitel der Abbildungen.
- Schrauben Sie Mutter A fest, um den Austrittsdruck zu erhöhen, bzw. schrauben Sie sie los, um den Druck zu verringern (10-mm-Maulschlüssel).Mindestdruck (siehe die Werte in Tabelle T1)
- Siehe die Abbildung „MIN-/MAX-REGELUNG DES GASVENTILS" im Kapitel der Abbildungen.
- Kontern Sie Mutter A und drehen Sie Schraube B hinein, um den Druck zu erhöhen, bzw. drehen Sie sie heraus, um den Druck zu verringern (6x1 Schlitzschraubendreher).

Die Kunststoffkappe C wieder am Regler anbringen.

Achtung: Damit der Regler vorschriftsgemäß funktioniert, muss unbedingt Kunststoffkappe C wieder daran angebracht werden.

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

- Lockern Sie die Schraube V.
- Bauen Sie die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z) aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z) wieder fest verschrauben.
- Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.

13 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN".

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden. Die Geräte sind nicht für die Verwendung in öffentlich zugänglichen Bereichen bestimmt, sondern nur in Bereichen, die für das Personal (Köche, Personal usw.) bestimmt sind.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN" enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.

- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine brennbaren Mittel.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt. **ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

GEBRAUCH DER FRITTEUSEN

BEDIENUNGSHINWEISE

Das Gerät ist für das Frittieren von Nahrungsmitteln in Frittieröl oder Frittierfett bestimmt.

Beheizung

Schalten Sie die Beheizung nicht ein, wenn sich kein Öl bzw. Fett in der Wanne befindet oder der Öl/Fett-Füllstand unterhalb der Minimum-Markierung liegt, die an der Rückwand der Wanne angezeichnet ist. Bei eingeschalteter Beheizung müssen Sie dafür sorgen, dass der Ölfüllstand stets auf der Höhe der Minimum-Markierung an der Rückwand der Wanne oder darüber liegt.

Sicherheitseinrichtungen

Das Gerät ist mit einem von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat ausgestattet, der den Beheizungsstromkreis unterbricht, wenn ein Betriebszustand eintritt, der für den Anwender eine Gefährdung darstellt. Auf dem Display erscheint die Meldung „SICHERHEITSTHERMOSTAT ANGESPROCHEN“.

Das gasbeheizte Gerät ist mit einer von Hand rücksetzbaren Sicherheitseinrichtung ausgestattet, die die Beheizung unterbricht, wenn Probleme mit dem Zünden der Brenner auftreten: Auf dem Display erscheint die Meldung „BRENNER IN STÖRABSCHALTUNG“.

Füllen und Gebrauch der Frittierkörbe

Frittieren Sie nicht mit überfüllten Körben. Die Produktivität ist geringer, außerdem werden die Nahrungsmittel nicht gleichmäßig gegart und nehmen mehr Öl auf.

Füllen Sie die Frittierkörbe nicht höher als bis zur jeweiligen Gewichtsmarkierung:

- Tiefgefrorene Kartoffeln: 1/3 der Höhe (1,5 kg pro Frittierkorb).
- Frische Kartoffeln: 1/2 der Höhe (1,5 kg pro Frittierkorb).
- Sonstige Nahrungsmittel …. : 1/2 der Höhe.

Tauchen Sie die Körbe langsam in die Wanne ein. Unterbrechen Sie den Vorgang, wenn der sich dabei bildende Schaum aus der Wanne überläuft.

Legen Sie keine zu großen oder nicht abgetropfte Nahrungsmittel in die Frittierwanne. Das kann dazu führen, dass heißes Öl herausspritzt oder das Öl aus der Wanne überläuft. **ACHTUNG - Gefahr von Verbrennungen.**

Automatische Korbhebevorrichtung

Die Korbhebevorrichtungen fahren jeweils hoch, sobald das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird. **ACHTUNG: Gegenstände, die sich in der Nähe der Korbhebevorrichtungen befinden, können dadurch umkippen.**

Setzen Sie die Korbhalterungen nicht ein und nehmen Sie sie nicht heraus, während sich die Hebevorrichtungen bewegen.

Die Korbhalterungen lassen sich nicht von den Hebevorrichtungen abnehmen, während sich diese in der angehobenen Stellung befinden.

Hängen Sie den Frittierkorb in seine Halterung ein, bevor Sie den Timer einschalten (durch Antippen der Schaltfläche PLAY / PAUSE).

Mit der Einschaltung des Timers wird der Frittierkorb in die Wanne abgesenkt und nach Ablauf der eingestellten Garzeit wieder aus der Wanne herausgehoben.

Gartemperatur

Durch Frittieren mit hohen Temperaturen altert das Öl schneller.

Stellen Sie die Gartemperatur daher auf die im Folgenden empfohlenen Werte ein:

- Mehlierte Nahrungsmittel: max. +170 °C
- Panierte Nahrungsmittel: max. +175 °C
- Sonstige Nahrungsmittel ….: max. +180 °C

Ölreinhaltung

Um die Nutzungsdauer des Öls zu verlängern und die Gefahr von Geruchs- oder Geschmacksbeeinträchtigungen zu vermeiden, sollten Sie folgende Regeln beachten:

- Stellen Sie die Gartemperatur wie im Abschnitt **Gartemperaturen** beschrieben ein.
- Entfernen Sie alle Nahrungsmittelrückstände von der Öloberfläche.
- Filtern Sie das Öl regelmäßig.
- Salzen Sie keine Nahrungsmittel über der Frittierwanne.
- Entfernen Sie Krümel und Wassertropfen von den Nahrungsmitteln, bevor Sie sie in die Wanne eintauchen.
- Reinigen Sie die Frittierwanne regelmäßig.

- Reinigen Sie die Filterwanne (7) und die zwei Filter (8 und 9) regelmäßig.

Wechseln Sie das Öl aus, wenn es während des Garvorgangs zur Rauchentwicklung kommt. Altes Öl hat einen niedrigeren Flammpunkt und tendiert dazu, plötzlich zu sieden. **ACHTUNG - Brandgefahr und Gefahr von Verbrennungen.**

Verwendung von hartem Öl oder Fett

Falls hartes Öl oder Fett verwendet werden soll, empfiehlt es sich, diese vor dem Einfüllen in die Wanne zu schmelzen.

Andernfalls müssen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Füllen der Wanne mit Hartfett“ genauestens einhalten.

BECKEN FÜLLEN UND ENTLEEREN

Wir empfehlen, kein hartes Öl oder Fett zu verwenden.

Andernfalls müssen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Füllen der Wanne mit Hartfett“ genauestens einhalten. **ACHTUNG - Brandgefahr.**

Lassen Sie das Öl nicht über Nacht oder bei Raumtemperaturen unter 10 °C in der Wanne. **ACHTUNG - Das Öl (oder Fett) kann erstarren, die Fritteuse vorübergehend unbrauchbar machen und die Filterpumpe beschädigen (falls vorhanden).**

Füllen der Wanne mit Öl (Abb. A)

Prüfen Sie, ob die Wanne sauber und trocken ist.

Füllen Sie die Wanne nicht höher als bis zur Maximum-Füllmarke, 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. **ACHTUNG - Es besteht Rutsch- und Sturzgefahr mit möglicherweise schweren oder sogar tödlichen Verletzungsfolgen.**

- Öffnen Sie die Klappe.
- Schließen Sie das Ablassventil, indem Sie den Griff (1) bis zum Anschlag hineindrücken.
- Füllen Sie bis zur Minimum-Markierung frisches Öl ein, also bis zur unteren Kerbe an der Rückwand der Wanne. Der Ölstand erhöht sich anschließend durch das Erwärmen.

Verwenden Sie die Pumpe und den Metallschlauch (Abb. A, C).

⚠ Betrieb ist nur an einem Becken jeweils möglich.

- Nehmen Sie die Saugleitung der Auffangwanne (2) von ihrer Schnellkupplung (A) ab.
- Schließen Sie den Metallschlauch (3) an die jetzt freie Schnellkupplung (A) an.
- Schließen Sie das Rohr mit Griff (5) an den Metallschlauch an.
- Setzen Sie den Rohrstutzen in den Frischölbehälter ein.
- Schalten Sie das Bedienfeld ein (siehe die Anweisungen im Abschnitt **EINSCHALTEN DES BEDIENFELDS**).
- Tippen Sie auf die Schaltfläche **ÖLFILTERUNG / BEFÜLLEN / ENTLEEREN**, dann auf die Schaltfläche **BEFÜLLEN...** und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.

Um die Pumpe einzuschalten, tippen Sie auf die Schaltfläche **START**.

Die Pumpe schaltet sich automatisch nach 7 Minuten aus. Die verbliebene Zeitdauer wird oben rechts angezeigt.

Das Öl wird durch die Ablaufleitung angesaugt und fließt in die Frittierwanne. Das Füllen der Wanne dauert ca. 5 Minuten (je niedriger die Öltemperatur ist, desto länger dauert der Vorgang).

Falls der Füllvorgang viel länger dauert oder gar nicht abläuft, sind der Metallschlauch und das Rohr mit Griff durch Nahrungsmittelkrümel zugesetzt. Schalten Sie die Pumpe aus und nehmen Sie den Schlauch von der Schnellkupplung ab. Reinigen Sie den Schlauch und das Rohr wie im Abschnitt **REINIGUNGSANLEITUNG - METALLSCHLAUCH UND ROHR MIT GRIFF** beschrieben.

Sie können die Pumpe jederzeit ausschalten, indem Sie die Schaltfläche **STOP** antippen.

- Warten Sie, bis die Wanne leer ist, und schalten Sie dann die Pumpe aus.
- Nehmen Sie das Rohr mit Griff vom Metallschlauch ab.
- Nehmen Sie den Metallschlauch von der Fritteuse ab, verschließen Sie ihn wieder und setzen Sie ihn in seine Halterung (6) in der Klappe ein.
- Schließen Sie die Saugleitung der Auffangwanne wieder an ihre Schnellkupplung (A) an.

Füllen der Wanne mit Hartfett

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden. Die Geräte sind nicht für die Verwendung in öffentlich zugänglichen Bereichen bestimmt, sondern nur in Bereichen, die für das Personal (Köche, Personal usw.) bestimmt sind.

Prüfen Sie, ob die Wanne sauber und trocken ist.

Legen Sie keinen ganzen Klotz Hartfett in den oberen Bereich der Wanne (gasbeheizte Modelle) oder direkt auf den Heizwiderstand (elektrisch beheizte Modelle).

Wählen Sie die Betriebsart MELTING (Abb. 5), bevor Sie die Beheizung einschalten. **ACHTUNG - Brandgefahr.**

- Öffnen Sie die Klappe.
- Schließen Sie das Ablassventil, indem Sie den Griff bis zum Anschlag hineindrücken.
- Nehmen Sie die Frittierkörbe, den Ablagerost für die Frittierkörbe und die Korbhalterungen (Modelle mit Korbhebeautomatik) aus der Wanne.
- Heben Sie den Heizwiderstand hoch (elektrisch beheizte Modelle).
- Legen Sie das Hartfett in die Wanne und drücken Sie es an den Boden.
- Pressen Sie weiteres Fett in die Wanne, bis die Minimum-Markierung erreicht ist (gasbeheizte Modelle).
- Senken Sie den Heizwiderstand ab und pressen Sie dann weiteres Fett neben und auf den Heizwiderstand, bis die Minimum-Markierung erreicht ist (elektrisch beheizte Modelle).
- Füllen Sie nach dem Schmelzen des Fetts weiteres Hartfett ein, bis der vorgeschriebene Füllstand erreicht ist.

Entleeren Sie die Wanne in einen externen Behälter (Abb. D).

Schalten Sie vor dem Entleeren der Wanne die Beheizung aus.

Entleeren Sie die Wanne erst, nachdem das Öl in der Wanne auf unter 40 ºC abgekühlt ist. **ACHTUNG - Gefahr von Verbrennungen.**

- Schalten Sie die Beheizung aus (siehe die Anleitung im Abschnitt „AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG“).
- Öffnen Sie die Klappe.
- Heben Sie den Ablauf-Rohrbogen (falls vorhanden) an und schrauben Sie die Rohrverlängerung (4) von Hand an das Ablassventil. Drehen Sie das Endstück nach unten.
- Stellen Sie einen Auffangbehälter für das Öl (oder das Reinigungswasser) unter das Endstück der Rohrverlängerung.
- Öffnen Sie das Ablassventil, indem Sie den Griff (1) langsam bis zum Anschlag herausziehen. Das Öl (bzw. das Reinigungswasser) fließt hiernach am Rohrbogen aus. **ACHTUNG: Es besteht die Gefahr, mit heißem Öl in Berührung zu kommen.**
- Warten Sie, bis die Frittierwanne leer (oder der Behälter voll) ist und schließen Sie dann das Ablassventil, indem Sie den Griff bis zum Anschlag hineindrücken.

Entleeren Sie die Wanne in die Filterwanne (Ölfilterung) (Abb. A)

Schalten Sie vor dem Entleeren der Wanne die Beheizung aus.

Entleeren Sie die Wanne nur, wenn sich die Filterwanne (7) in ihrer vorschriftsgemäßen Einbauposition befindet.

Entleeren Sie die Wanne nicht, wenn der Ölstand in der Wanne mehr als 2 cm über dem Höchstfüllstand (MAX-Markierung an der Wannenrückseite) liegt oder die Filterwanne schon mehr als 1 l Öl enthält.

Das Öl könnte an der Filterwanne überlaufen und auf den Fußboden fließen. **ACHTUNG - Es besteht Rutsch- und Sturzgefahr mit möglicherweise schweren oder sogar tödlichen Verletzungsfolgen.**

Entleeren Sie die Wanne nur, wenn sich beide Filter (8 und 9) in ihrer vorschriftsgemäßen Einbauposition befinden.Andernfalls würden sich im Öl enthaltene Gargutkrümel auf dem Boden der Filterwanne ablagern und ein Zurückleiten des Öls in die Frittierwanne verhindern (siehe die Anweisungen im Abschnitt „Zurückleiten des gefilterten Öls in die Frittierwanne“).

- Schalten Sie die Beheizung aus (siehe die Anleitung im Abschnitt „AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG“).
- Öffnen Sie die Klappe.
- Öffnen Sie das Ablassventil, indem Sie den Griff (1) langsam bis zum Anschlag herausziehen. Das Öl fließt dann durch die zwei Filter (8 und 9) in die Filterwanne (7) ab.

EINSCHALTEN DES BEDIENFELDS

Zur Einschaltung des Bedienfelds müssen Sie die Fritteuse an die Stromversorgung anschließen. **ACHTUNG - Die Korbhebevorrichtungen fahren automatisch hoch (falls vorhanden).**

Nach ca. 15 Sekunden zeigt das Display die Hauptseite an, siehe Abb. 1.

EIN-/AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG (Abb. 1)

Einschalten

Schalten Sie die Beheizung nicht ein, wenn sich kein Öl bzw. Fett in der Wanne befindet oder der Öl/Fett-Füllstand unterhalb der Markierung an der Rückwand der Wanne liegt.

Bei eingeschalteter Beheizung müssen Sie dafür sorgen, dass der Ölfüllstand stets auf der Höhe der Minimum-Markierung an der Rückwand der Wanne oder darüber liegt.

Wenn sich Hartfett in der Wanne befindet, müssen Sie die Betriebsart MELTING (Abb. 5) wählen, bevor Sie die Beheizung einschalten. Lassen Sie diese Betriebsart eingestellt, bis das Fett komplett geschmolzen ist. **ACHTUNG - Brandgefahr.**Zum Einschalten der Beheizung halten Sie die Taste ÖLBEHEIZUNG mindestens 2 Sekunden lang gedrückt. Die entsprechende Displayanzeige ist in Abb. 2 dargestellt.

ACHTUNG - Falls auf dem Display die Meldung „SICHERHEITSTHERMOSTAT ANGESPROCHEN“ erscheint, müssen Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst kontaktieren.

Wenn auf dem Display des gasbeheizten Geräts die Meldung „BRENNER IN STÖRABSCHALTUNG“ erscheint, schalten Sie die Beheizung aus und wieder ein. Falls die Meldung erneut erscheint, müssen Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst kontaktieren.

Wenn die Beheizung eingeschaltet ist, wird oben am Display das Flammensymbol angezeigt (siehe Abb. 2, Punkt 7). Die Gartemperatur wird oben im Display eingestellt (Abb. 2, Punkt 7). Zur Regulierung der eingestellten Gartemperatur rufen Sie das Pulldown-Menü auf und stellen den Wert mit dem Schieberegler oder den Pfeiltasten ein (Abb. 4, Punkt 5 und 6).

HINWEIS Sobald die Öltemperatur weniger als 80 °C beträgt oder im Bereich der Gartemperatur liegt, wird die Heizleistung automatisch verringert.

Ausschalten

Zum Ausschalten der Beheizung halten Sie die Taste ÖLBEHEIZUNG mindestens 2 Sekunden lang gedrückt. Die anschließende Displayanzeige ist in Abb. 1 dargestellt.

EINEN GARVORGANG STARTEN

Füllen Sie die Frittierkörbe nicht höher als bis zur Maximum-Markierung, die im Abschnitt „Füllen und Gebrauch der Frittierkörbe“ angegeben ist. Andernfalls kann Öl an der Wanne überlaufen und auf den Fußboden fließen. **ACHTUNG - Es besteht Rutsch- und Sturzgefahr mit möglicherweise schweren oder sogar tödlichen Verletzungsfolgen.**

Die Gartemperatur wird oben im Display eingestellt (Abb. 2, Punkt 7). Wenn das Öl die eingestellte Gartemperatur erreicht hat, erscheint oben im Display die Meldung **OK** (und das Flammensymbol verlöscht).

Sie können mit dem Garen beginnen, sobald auf dem Display die Meldung **READY** angezeigt wird.

- Wählen Sie das Rezept für das Nahrungsmittel, das Sie frittieren möchten.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche **PLAY / PAUSE** des Timers für den Bereich, in dem der Frittierkorb eingetaucht werden soll. Der Timer beginnt mit der Zählung und zeigt die Restdauer bis zum Abschluss des Garvorgangs an. Das Gerät meldet den Ablauf der Zeitzählung durch ein akustisches Signal.
- Setzen Sie den Frittierkorb mit dem Nahrungsmittel, das Sie frittieren möchten, in die Wanne ein. Bei Fritteusen mit Korbhebeautomatik bewirkt ein Antippen der Schaltfläche **PLAY / PAUSE**, dass das Herunterfahren des Frittierkorbs in die Wanne angehalten wird. Nach Ablauf der Garzeit wird der Frittierkorb automatisch aus der Wanne gehoben.

ÖLFILTERUNG

⚠ Betrieb ist nur an einem Becken jeweils möglich.

Die Filterung entfernt aus dem Öl die Krümel und Partikel (Schwebeteilchen), die vom Frittiergut während des Garens abgegeben wurden. Das verlängert die Standzeit des Öls und steigert die Qualität des Garvorgangs.

Die Fritteuse ist mit mehreren Vorrichtungen ausgestattet, die eine schnelle und sichere Filterung ermöglichen (Abb. A):

- Filterwanne (7), aus rostfreiem Stahl, Fassungsvermögen max. 26 l, 52 l für Modelle mit Doppelbecken.
- Metallfilter (8), aus rostfreiem Stahl, zum Ausfiltern von Krümeln.
- Feinfilter (9), aus hitzebeständigem Gewebe, zum Ausfiltern von kleineren Partikeln. **HINWEIS**: Die zwei Filter müssen immer zusammen verwendet werden.
- Saugleitung der Auffangwanne (2).
- Metallfilter (10), aus rostfreiem Stahl, um ein Verstopfen der Auffangwannen-Saugleitung zu verhindern.
- Pumpe, zum Umpumpen des gefilterten Öls aus der Filterwanne in die Frittierwanne.

Filtern des Öls (Ablassen des Öls in die Filterwanne)

Filtern Sie das Öl bei einer Temperatur zwischen 180 °C und 60 °C (kühleres Öl muss angewärmt werden).

- Ziehen Sie die Filterwanne aus ihrer Aufnahme heraus und prüfen Sie, ob die 2 Filter sauber sind.
- Setzen Sie die Filterwanne dann wieder in ihre Aufnahme ein.
- Lassen Sie den Inhalt aus der Wanne abfließen (siehe hierzu die Hinweise im Abschnitt „Entleeren der Wanne in die Filterwanne“).
- Reinigen Sie die Wanne.

Reinigen der Wanne.

- Nehmen Sie die Frittierkörbe und den Ablagerost der Frittierkörbe sowie die Korbhalterungen (Modelle mit Korbhebeautomatik) heraus und heben Sie den Heizwiderstand hoch (elektrisch beheizte Modelle).
- Entfernen Sie alle Frittiergutkrümel, die sich auf dem Boden, an den Seitenwänden der Wanne und am Heizwiderstand (elektrisch beheizte Modelle) abgelagert haben.
- Reinigen Sie die Oberflächen der Wanne mit einem sauberen und trockenen Lappen.

Pumpen Sie das gefilterte Öl zurück in die Frittierwanne (Abb. E).

Reinigen Sie die Wanne, bevor Sie das gefilterte Öl wieder darin einfüllen.

- Schließen Sie das Ablassventil, indem Sie den Griff (1) bis zum Anschlag hineindrücken.
- Vergewissern Sie sich, dass der Saugfilter (10) in die Auffangwanne eingesetzt ist.
- Prüfen Sie, ob die Saugleitung der Auffangwanne (2) an die zugehörige Schnellkupplung (A) angeschlossen und in den Saugfilter eingesetzt ist.
- Schalten Sie das Bedienfeld ein (siehe die Anweisungen im Abschnitt **EINSCHALTEN DES BEDIENFELDS**).
- Tippen Sie auf die Schaltfläche **ÖLFILTERUNG / BEFÜLLEN / ENTLEEREN**, dann auf die Schaltfläche **FILTERN...** und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.

Um die Pumpe einzuschalten, tippen Sie auf die Schaltfläche **START**.

Die Pumpe schaltet sich automatisch nach 7 Minuten aus. Die verbliebene Zeitdauer wird oben rechts angezeigt.

Das Öl wird durch die Ablaufleitung angesaugt und fließt in die Frittierwanne zurück. Der Rücklauf des gesamten Öls dauert ca. 5 Minuten (je niedriger die Öltemperatur ist, desto mehr Zeit wird dafür benötigt). Falls der Vorgang viel länger dauert oder gar nicht erfolgt, ist die Saugleitung der Auffangwanne durch Nahrungsmittelkrümel zugesetzt. Schalten Sie die Pumpe aus und nehmen Sie den Schlauch von der Schnellkupplung ab. Reinigen Sie das Rohr entsprechend der Anleitung im Abschnitt „REINIGUNGSANLEITUNG - SAUGLEITUNG DER AUFFANGWANNE“.

Sie können die Pumpe jederzeit ausschalten, indem Sie die Schaltfläche STOP antippen.

- Warten Sie, bis die Filterwanne leergepumpt ist, und schalten Sie die Pumpe dann aus. **HINWEIS**: Es ist normal, dass auf dem Boden der Filterwanne eine kleine Ölmenge (ca. ½ Liter) zurückbleibt.
- Kontrollieren Sie den Füllstand des Öls in der Wanne und füllen Sie bei Bedarf Öl nach (siehe die Anleitung im Abschnitt **Füllen der Wanne**).
- Ziehen Sie die Filterwanne (7) aus ihrer Aufnahme heraus. Reinigen Sie die Wanne und die 2 Filter. **ACHTUNG - Die Komponenten können stark erhitzt sein. Lassen Sie die Komponenten abkühlen. Tragen Sie hierbei möglichst die entsprechende persönliche Schutzausrüstung.**

ENTLEEREN DER FILTERWANNE IN EINEN EXTERNEN BEHÄLTER (Abb. F)

⚠ Betrieb ist nur an einem Becken jeweils möglich.

Lassen Sie das Öl nicht über Nacht oder bei Raumtemperaturen unter 10 °C in der Wanne. **ACHTUNG - Das Öl kann erstarren und die Fritteuse vorübergehend unbrauchbar machen.**

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. **ACHTUNG - Es besteht Rutsch- und Sturzgefahr mit möglicherweise schweren oder sogar tödlichen Verletzungsfolgen.**

Lassen Sie das Öl erst ab, nachdem es auf unter 40 ºC abgekühlt ist. **ACHTUNG - Gefahr von Verbrennungen.**

Reinigen Sie regelmäßig die Filterwanne und die 2 Filter.

- Öffnen Sie die Klappe.
- Prüfen Sie, ob die Saugleitung der Auffangwanne (2) an die zugehörige Schnellkupplung (A) angeschlossen und in den Saugfilter (10) eingesetzt ist.
- Schließen Sie den Metallschlauch (3) an die Schnellkupplung (B) an.
- Schließen Sie das Rohr mit Griff (5) an den Metallschlauch an.
- Das Rohr in den Altölbehälter einsetzen.
- Schalten Sie das Bedienfeld ein (siehe die Anweisungen im Abschnitt **EINSCHALTEN DES BEDIENFELDS**).
- Tippen Sie auf die Schaltfläche **ÖLFILTERUNG / BEFÜLLEN / ENTLEEREN**, dann auf die Schaltfläche **ENTLEEREN**... und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.
- Um die Pumpe einzuschalten, tippen Sie auf die Schaltfläche **START**.Die Pumpe schaltet sich automatisch nach 7 Minuten aus. Die verbliebene Zeitdauer wird oben rechts angezeigt. Das Entleeren der Wanne dauert ca. 5 Minuten (je niedriger die Öltemperatur ist, desto länger dauert der Vorgang). Falls der Vorgang viel länger dauert oder gar nicht erfolgt, ist die Saugleitung der Auffangwanne durch Nahrungsmittelkrümel zugesetzt. Schalten Sie die Pumpe aus und nehmen Sie den Schlauch von der Schnellkupplung ab. Reinigen Sie den Metallschlauch entsprechend der Anleitung im Abschnitt

„REINIGUNGSANLEITUNG - SAUGLEITUNG DER AUFFANGWANNE“. Sie können die Pumpe jederzeit ausschalten, indem Sie die Schaltfläche STOP antippen.
- Warten Sie, bis die Filterwanne (7) leergepumpt ist (bzw. bis der Behälter voll ist) und schalten Sie dann die Pumpe aus. **HINWEIS**: Es ist normal, dass auf dem Boden der Filterwanne eine kleine Ölmenge (ca. ½ Liter) zurückbleibt.
- Nehmen Sie das Rohr mit Griff vom Metallschlauch ab.
- Nehmen Sie den Metallschlauch von der Fritteuse ab, verschließen Sie ihn wieder und setzen Sie ihn in seine Halterung (6) in der Klappe ein.
- Ziehen Sie die Filterwanne aus ihrer Aufnahme heraus. Reinigen Sie die Wanne und die 2 Filter.

14 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Lassen Sie die Deckel geöffnet.
- Schließen Sie die Hähne und schalten Sie den Hauptschalter der Stromversorgung aus.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden. Die Geräte sind nicht für die Verwendung in öffentlich zugänglichen Bereichen bestimmt, sondern nur in Bereichen, die für das Personal (Köche, Personal usw.) bestimmt sind.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine brennbaren Mittel.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schliffrichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

FRITTIERWANNE (Abb. D)

Reinigen Sie die Wanne bei jedem Ölwechsel mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Chlor, Sulfate oder Sulfide enthalten.Schalten Sie nicht die Beheizung ein, als wäre Öl in der Wanne. **ACHTUNG - Es besteht die Gefahr eines heftigen Siedens mit Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf.**

Lassen Sie das zur Reinigung der Wanne verwendete Wasser nicht in die Filterwanne abfließen.

- Schließen Sie das Ablassventil, indem Sie den Griff (1) bis zum Anschlag hineindrücken.
- Füllen Sie bis zum MAX-Füllstand (obere Markierung an der Rückseite der Wanne) sauberes Wasser in die Wanne ein.
- Geben Sie das Reinigungsmittel entsprechend der Gebrauchsanweisung für das Produkt hinzu.
- Schalten Sie das Bedienfeld ein (siehe die Anweisungen im Abschnitt **EINSCHALTEN DES BEDIENFELDS**).
- Tippen Sie auf die Schaltfläche **REINIGUNG DER WANNE** und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.

Um die Beheizung einzuschalten, tippen Sie auf die Schaltfläche **START**. Das Wasser wird auf eine Temperatur von 95 °C erwärmt und dann für die eingestellte Zeitdauer auf dieser Temperatur gehalten. Die Beheizung schaltet sich automatisch nach 10 Minuten aus. Die verbliebene Zeitdauer wird oben rechts angezeigt.

Sie können die Beheizung jederzeit ausschalten, indem Sie die Schaltfläche **STOP** antippen.

Um den Reinigungsvorgang abzubrechen und zur Hauptseite zurückzugehen, tippen Sie auf die Schaltfläche **X**.

- Lassen Sie den Inhalt der Wanne in einen externen Behälter abfließen (siehe hierzu den Abschnitt „Entleeren der Wanne in einen externen Behälter“.
- Führen Sie den gesamten Vorgang erneut aus. Geben Sie diesmal 0,25 l Essig in das Wasser, um die Rückstände des alkalischen Reinigers zu neutralisieren.
- Spülen sie die Wanne gründlich mit sauberem warmem Wasser nach und entfernen Sie sämtliche Reinigungsmittel-Rückstände.
- Trocknen Sie die Wanne und den Heizwiderstand mit einem sauberen Lappen ab (elektrisch beheizte Modelle).

FILTERWANNE (Abb. A)

Reinigen Sie die Wanne bei jedem Ölwechsel mit warmem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Chlor, Sulfate oder Sulfide enthalten.

- Ziehen Sie die Filterwanne (7) aus ihrer Aufnahme heraus.
- Ziehen Sie die Filter heraus.
- Entfernen Sie alle Frittiergut-Rückstände.
- Waschen Sie die Wanne mit warmem Wasser und einem geeigneten Reiniger.
- Spülen Sie mit reichlich warmem Wasser nach und trocknen Sie die Wanne dann ab.
- Bauen Sie sie wieder ein. Führen Sie hierzu die Demontageschritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

METALL- UND GEWEBEFILTER (Abb. A)

Reinigen Sie die Filter bei Bedarf mehrfach täglich mit warmem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel.

Die Filterwanne muss dabei unbedingt leer sein.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Chlor, Sulfate oder Sulfide enthalten.

- Ziehen Sie die Filterwanne (7) teilweise aus ihrer Aufnahme heraus.
- Nehmen Sie die Filter (8, 9, 10) heraus.
- Entfernen Sie alle Frittiergut-Rückstände.
- Waschen Sie die Wanne mit warmem Wasser und einem geeigneten Reiniger.
- Spülen Sie mit reichlich warmem Wasser nach und trocknen Sie die Wanne dann ab.
- Bauen Sie sie wieder ein. Führen Sie hierzu die Demontageschritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

SAUGLEITUNG DER AUFFANGWANNE (Abb. A und G)

Reinigen Sie die Wanne täglich.

⚠ Betrieb ist nur an einem Becken jeweils möglich.

- Nehmen Sie die Saugleitung der Auffangwanne (2) von ihrer Schnellkupplung (A) ab.
- Setzen Sie Adapter (11) in die Schlauchkupplung der Auffangwannen-Saugleitung ein.
- Stecken Sie dann Schlauchkupplung und Adapter in die Schnellkupplung (B) und halten Sie sie angedrückt.
- Schalten Sie das Bedienfeld ein (siehe die Anweisungen im Abschnitt EINSCHALTEN DES BEDIENFELDS).
- Tippen Sie auf die Schaltfläche ÖLFILTERUNG / BEFÜLLEN / ENTLEEREN , dann auf die Schaltfläche ENTLEEREN ...
- Schalten Sie die Pumpe ein, indem Sie die Schaltfläche START antippen. Eventuell im Schlauch enthaltene Krümel fließen am Schlauchende aus.
- Schalten Sie die Pumpe aus, indem Sie die Schaltfläche STOP antippen.
- Nehmen Sie Schlauch und Adapter wieder ab (entfernen Sie nicht den Adapter (11) aus der Schlauchkupplung).
- Waschen Sie den Schlauch innen mit warmem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel aus.
- Spülen Sie mit reichlich warmem Wasser nach und trocknen Sie die Wanne dann ab.
- Nehmen Sie den Adapter (11) wieder ab und setzen Sie ihn in seine Halterung ein.
- Schließen Sie die Saugleitung der Auffangwanne wieder an ihre Schnellkupplung (A) an.

METALLSCHLAUCH UND ROHR MIT GRIFF (Abb. A)

Reinigen Sie die Wanne täglich.

⚠ Betrieb ist nur an einem Becken jeweils möglich.

- Nehmen Sie die Saugleitung der Auffangwanne (2) von ihrer Schnellkupplung (A) ab.
- Schließen Sie den Metallschlauch an die Schnellkupplung (B) an.
- Schließen Sie das Rohr mit Griff (5) an den Metallschlauch an.
- Schalten Sie das Bedienfeld ein (siehe die Anweisungen im Abschnitt EINSCHALTEN DES BEDIENFELDS).
- Tippen Sie auf die Schaltfläche ÖLFILTERUNG / BEFÜLLEN / ENTLEEREN, dann auf die Schaltfläche ENTLEEREN...
- Schalten Sie die Pumpe ein, indem Sie die Schaltfläche START antippen. Eventuell im Schlauch enthaltene Krümel fließen am Ende des Rohrs mit Griff aus.
- Schalten Sie die Pumpe aus, indem Sie die Schaltfläche STOP antippen.
- Nehmen Sie den Metallschlauch von der Fritteuse ab (das Rohr mit Griff nicht abnehmen).
- Waschen Sie den Schlauch innen mit warmem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel aus.
- Spülen Sie dann mit viel warmem Wasser nach, lassen Sie das Wasser aus dem Schlauch abtropfen und lassen Sie ihn trocknen.
- Nehmen Sie das Rohr mit Griff ab und setzen Sie es in seine Halterung ein.
- Verschließen Sie den Metallschlauch und setzen Sie ihn in seine Halterung (6) in der Klappe ein.
- Schließen Sie die Saugleitung der Auffangwanne wieder an ihre Schnellkupplung (A) an.

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden. Die Geräte sind nicht für die Verwendung in öffentlich zugänglichen Bereichen bestimmt, sondern nur in Bereichen, die für das Personal (Köche, Personal usw.) bestimmt sind.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel „Installationsanweisungen“.

INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen” nach.

GASGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.

ACHTUNG! Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. - Max.) von Tabelle T2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Gaswerk kontaktiert werden.

- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

ELEKTROGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GASFRITTEUSEN / ELEKTROFRITTEUSEN (beide Gerätetypen)

Das Display lässt sich nicht einschalten.

Mögliche Ursachen:

- Hauptschalter der Stromversorgung nicht eingeschaltet.
- Anschluss an das Stromnetz nicht korrekt.
- Elektronische Steuerung (Haupt- oder Displayplatine) defekt.
- Display-Platine nicht an die Hauptplatine angeschlossen.

Die Beheizung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Elektronische Steuerung (Haupt- oder Displayplatine) defekt.
- Temperaturfühler defekt oder nicht angeschlossen.

Die Frittierkorb-Hebevorrichtung fährt nicht hoch bzw. herunter.

Mögliche Ursachen:

- Steuerrelais defekt.
- Antriebszylinder defekt.
- 24-V-Netzteil defekt.
- Elektronische Steuerung (Haupt- oder Displayplatine) defekt.
- Sicherung ausgelöst.

Das Öl wird nicht in die Frittierwanne gepumpt oder in den externen Behälter abgelassen.

Mögliche Ursachen:

- Saugleitung der Auffangwanne oder Metallschlauch zugesetzt.
- Ölkreislauf zugesetzt.
- Ölpumpe defekt.
- Öl-Magnetventil defekt.
- 24-V-Netzteil defekt.
- Sicherung ausgelöst.

GASFRITTEUSEN

Der Brenner lässt sich nicht zünden oder verlöscht während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

- Anschluss an das Stromnetz mit vertauschten Polen.
- Gasanschlussdruck unzureichend.
- Brennerdüse zugesetzt.
- Gas-Ausströmbohrungen des Brenners zugesetzt.
- Gasventil defekt.
- Zündsteuerung defekt.
- Zündelektrode oder Flammenwächter falsch angeschlossen oder defekt.
- Anschlusskabel von Zünder oder Flammenwächter defekt.
- Sicherheitsthermostat ausgelöst.
- Sicherung ausgelöst.

ELEKTROFRITTEUSEN

Der Heizwiderstand erwärmt sich nicht.

Mögliche Ursachen:

- Die Heizelemente sind defekt.
- Elektronische Steuerung (Haupt- oder Displayplatine) defekt.
- Sicherheitsthermostat ausgelöst.

16 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher

GASFRITTEUSEN / ELEKTROFRITTEUSEN (beide Gerätetypen)

Auswechselung von elektronischer Steuerung (Haupt- oder Displayplatine), Ventilator, Schmelzsicherungen

- Das Bedienfeld abnehmen.
- Das Bauteil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. Die Demontageschritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

Auswechslung des Temperaturfühlers und Sicherheitsthermostats.

- Sämtliches Öl aus dem Becken ablassen.
- Das Bedienfeld und die Frontblende abnehmen.
- Das Bauteil ausbauen und ersetzen.
- Den O-Ring des Fühlers bzw. der Kugel im Becken ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. Die Demontageschritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

Auswechslung der Ölpumpe und des Öl-Magnetventils

- Das Bedienfeld abnehmen.
- Das Bauteil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. Die Demontageschritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

Auswechslung von Antriebszylinder, Steuerrelais und 24-V-Netzteil

- Das Bedienfeld abnehmen.
- Das Bauteil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. Die Demontageschritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

GASFRITTEUSEN

Auswechslung von Zündregler, Gasventil, Hauptbrenner und Zündelektrode / Flammenwächter.

- Das Bedienfeld abnehmen.
- Das Bauteil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. Die Demontageschritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

ELEKTROFRITTEUSEN

Auswechslung des Heizelements

- Das Bedienfeld und die Frontblende abnehmen.
- Das Bauteil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. Die Demontageschritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

18 HAUPTKOMPONENTEN

GASFRITTEUSEN / ELEKTROFRITTEUSEN (beide Gerätetypen)

- Elektronische Steuerung (Haupt- oder Displayplatine).
- Temperaturfühler.
- Sicherheitsthermostat.
- Ventilator.
- Steuerrelais.
- Antriebszylinder.
- 24-V-Netzteil.
- Ölpumpe.
- Öl-Magnetventil.

GASFRITTEUSEN

- Zündsteuerung.
- Gasventil.
- Hauptbrenner
- Zündelektrode / Flammenwächter.

ELEKTROFRITTEUSEN

- Heizelement

REMINDERS FOR THE USER 2
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT 3
RESIDUAL RISKS 4
GENERAL INFORMATION 5
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS 5
2 GENERAL PRESCRIPTIONS 5
REMINDERS FOR THE INSTALLER 5
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 5
REMINDERS FOR CLEANING 5
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES 5
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE 5
5 RISKS DUE TO NOISE 6
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION 6
REMINDERS FOR THE INSTALLER 6
6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS 6
7 HANDLING 6
8 UNPACKING 6
9 POSITIONING 6
10 FUMES EXHAUST SYSTEM 6
11 CONNECTIONS 6
12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 7
13 COMMISSIONING 7
INSTRUCTIONS FOR USE 7
REMINDERS FOR THE USER 7
USING THE FRYER 8
EMPTYING THE FILTRATION TANK TO AN EXTERNAL CONTAINER (fig. F) 11
14 PROLONGED DISUSE 11
INSTRUCTIONS FOR CLEANING 11
REMINDERS FOR CLEANING 11
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE 12
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 12
CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 13
COMMISSIONING 13
15 TROUBLESHOOTING 13
GAS / ELECTRIC FRYERS (applicable to both) 13
GAS FRYERS 13
ELECTRIC FRYERS 13
16 REPLACING COMPONENTS 13
REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS 13
GAS / ELECTRIC FRYERS (applicable to both) 13
GAS FRYERS 14
ELECTRIC FRYERS 14
17 CLEANING THE INTERIOR 14
18 MAIN COMPONENTS 14
GAS / ELECTRIC FRYERS (applicable to both) 14
GAS FRYERS 14
ELECTRIC FRYERS 14

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 handledusing 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 slippery: 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

REMINDERS 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

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 2
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS 3
RISQUES RÉSIDUELS 4
INFORMATIONS GÉNÉRALES 5
1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL 5
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 5
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN 5
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 5
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE 5
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL 6
5 RISQUES LIÉS AU BRUIT 6
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 6
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 6
6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE 6
7 MANUTENTION 6
8 DÉBALLAGE 6
9 MISE EN PLACE 6
10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES 6
11 RACCORDEMENTS 7
12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 7
13 MISE EN SERVICE 8
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 8
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 8
UTILISATION DE LA FRITEUSE 9
VIDANGER LE BAC DE FILTRATION DANS UN RÉCIPIENT EXTÉRIEUR (fig. D). 12
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ 12
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE 12
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 12
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN 14
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN 14
ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 14
MISE EN SERVICE 14
15 RÉSOLUTION DES PANNES 14
FRITEUSES À GAZ / ÉLECTRIQUES (problèmes communs) 14
FRITEUSES AU GAZ 14
FRITEUSES ÉLECTRIQUES 15
16 REMPLACEMENT DE PIÈCES 15
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES. 15
FRITEUSES À GAZ / ÉLECTRIQUES (problèmes communs) 15
FRITEUSES AU GAZ 15
FRITEUSES ÉLECTRIQUES 15
17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES 15
18 PIÈCES PRINCIPALES 15
FRITEUSES À GAZ / ÉLECTRIQUES (problèmes communs) 15
FRITEUSES AU GAZ 15
FRITEUSES ÉLECTRIQUES 15

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 disfonctionnement 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 grimpant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grimpant 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 écocompatibles. 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 desmoyens 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

- Démonter 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.

REMPLACEMENT 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 ½).
- Pommes de terre crues : 1/2 de la hauteur (1,5 kg par panier de ½).
- 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 ».

REMPLISSAGE 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 MARCHE DU PANNEAU DE COMMANDE** »).
- Appuyer d'abord sur le bouton « **FILTRATION / REMPLISSAGE / VIDANGE** », puis sur le bouton « **REMPLISSAGE... ».** 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 MARCHE 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 MARCHE 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 le 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 RÉCIPIENT 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 MARCHE 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 MARCHE 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 MARCHE 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 MARCHE 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 RÉSOLUTION 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.
- Électrovanne de l'huile.

FRITEUSES AU GAZ

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

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Résistance

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO 2
EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL 3
RIESGOS RESIDUALES 4
INFORMACIÓN GENERAL 5
1 DATOS DEL EQUIPO 5
2 ADVERTENCIAS GENERALES 5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR 5
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR 5
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA 5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL 5
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO 6
5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO 6
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 6
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR 6
6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA 6
7 DESPLAZAMIENTO 6
8 DESEMBALAJE 6
9 EMPLAZAMIENTO 6
10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS 6
11 CONEXIONES 7
12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS 7
13 PUESTA EN SERVICIO 8
INSTRUCCIONES DE USO 8
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO 8
USO DE LA FREIDORA 8
VACIAR LA CUBA DE FILTRACIÓN EN UN RECIPIENTE EXTERIOR (fig. F) 12
14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD 12
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 12
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA 12
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO 13
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR 13
ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS 14
PUESTA EN SERVICIO 14
15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 14
FREIDORAS GAS / ELÉCTRICAS (comunes) 14
FREIDORAS DE GAS 14
FREIDORAS ELÉCTRICAS 14
16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES 14
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES. 14
FREIDORAS GAS / ELÉCTRICAS (comunes) 14
FREIDORAS DE GAS 15
FREIDORAS ELÉCTRICAS 15
17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS 15
18 COMPONENTES PRINCIPALES 15
FREIDORAS GAS / ELÉCTRICAS (comunes) 15
FREIDORAS DE GAS 15
FREIDORAS ELÉCTRICAS 15

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo “INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA”.
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- No utilizar productos inflamables para la limpieza.
- Cerrar las puertas y los cajones después del uso.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

A continuación aparece una tabla de recapitulación de los Equipos de Protección Personal (EPP) que se deben utilizar durante las distintas fases de vida de los aparatos.

Fase	Equipo de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Máscara	Casco
							
Transporte		X					
Desplazamiento		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X					
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

X (*)	EPP PREVISTO
	EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO
	EPP NO PREVISTO

(*) Los guantes durante el uso ordinario y el mantenimiento deben ser de tipo atérmico para proteger las manos en el momento en que el operador toca partes del aparato o elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor…).

Se recuerda que el no utilizar equipos de protección personal por parte de operadores, técnicos especializados y encargados del uso de los equipos puede comportar una exposición a riesgos químicos y daños a la salud.

RIESGOS RESIDUALES

La máquina presenta riesgos que no han sido eliminados completamente con el proyecto o con la instalación de protecciones.
Para la información completa del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales existentes en la máquina:
las situaciones peligrosas se crean con comportamientos incorrectos que están terminantemente prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad sobre el pavimento.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal antideslizantes.
Quemadura	El operador toca intencionalmente partes del aparato.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atérmicos.
Quemadura	El operador toca intencionalmente elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor…).	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atérmicos.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin desactivar la alimentación de la máquina) acostado en el suelo con la superficie del pavimento mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal contra la electrocución.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Electrocución causada por defecto de funcionamiento de la conexión a tierra o de los dispositivos de protección eléctricos.	Instalar aguas arriba del aparato dispositivos de protección conformes a los requisitos normativos vigentes.
Caída desde lo alto	El operador interviene en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).	No intervenir en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).
Vuelco de cargas	Desplazamiento del aparato o de una de sus partes sin medios adecuados.	Durante el desplazamiento del aparato o del embalaje, utilizar accesorios o sistemas de elevación adecuados.
Químico	El operador entra en contacto con sustancias químicas (ej.: detergente, desincrustante, etc.)	Aplicar medidas de seguridad adecuadas. Tomar como referencia las fichas de seguridad y las etiquetas del producto utilizado. Utilizar los equipos de protección personal recomendados en las fichas de seguridad.
Cortes	Durante los trabajos de mantenimiento pueden ocurrir lesiones por corte con las partes internas del bastidor de la máquina.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes anticorte y prendas que cubran el antebrazo).
Aplastamiento	El personal se puede aplastar los dedos o las manos al desplazar partes móviles.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes).
Ergonómico	El operador interviene en el aparato sin los equipos de protección personal necesarios.	El operador debe estar dotado de los equipos de protección personal necesarios para intervenir en el aparato.

INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes ("INSTRUCCIONES PARA ... ").

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo figuran en las etiquetas y en el embalaje.

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación. El equipo no está destinado a utilizarse en zonas abiertas al público, sino únicamente en zonas designadas para los operarios (cocineros, encargados, etc.).

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos. **ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No utilizar productos inflamables para la limpieza.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un termostato de seguridad, con restauración manual, que interrumpe el circuito de calefacción:

- para impedir que la temperatura del aceite pueda superar, en cualquier caso, los 230 °C,
- si el capilar del termostato está dañado,
- si la temperatura ambiente desciende por debajo de 0 °C,
- si la calefacción se activa en condiciones de uso inapropiado, es decir sin aceite en la cuba, con aceite en la cuba a un nivel inferior al mínimo y con grasa sólida en la cuba vasca, sin antes haber activado el modo "MELTING".

En la pantalla aparece el aviso "ACTIVACIÓN TERMOSTATO DE SEGURIDAD".

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación. El equipo no está destinado a utilizarse en zonas abiertas al público, sino únicamente en zonas designadas para los operarios (cocineros, encargados, etc.).

El termostato puede ser restaurado solamente por un técnico autorizado y no se debe alterar ni deshabilitar.

Para restaurar el termostato de seguridad (fig. B):

- Desconectar la freidora de la alimentación eléctrica.
- Esperar a que la temperatura del aceite en la cuba descienda por debajo de 100 °C.
- Abrir la puerta.
- Retirar el tornillo situado en el travesaño superior.
- Introducir en el alojamiento del tornillo un vástago cilíndrico, no puntiagudo, y oprimir el pulsador de restauración del termostato.

Si el termostato de seguridad se acciona de nuevo, cortar la alimentación eléctrica y dirigirse al servicio de asistencia.

CONTROL DE ENCENDIDO QUEMADORES

El aparato de calefacción gas está dotado de un dispositivo de seguridad, con restauración manual, que interrumpe la calefacción cuando hay problemas de encendido de los quemadores, causados por:

- Conexión a la red eléctrica **con polaridad invertida**.
- Alimentación del gas incorrecta.
- Funcionamiento defectuoso del aparato.

En la pantalla aparece el aviso "QUEMADORES BLOQUEADOS".

El dispositivo de seguridad puede ser restaurado por el usuario actuando del modo siguiente:

- Desactivar la calefacción.
- Reactivar la calefacción. El dispositivo de seguridad intentará encender los quemadores.

Si el dispositivo de seguridad se activa de nuevo, cortar la alimentación eléctrica y dirigirse al servicio de asistencia.

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP).

EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

- El nivel de presión sonora ponderado A de las emisiones de ruido aéreo es inferior a 70 dB(A).

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación. El equipo no está destinado a utilizarse en zonas abiertas al público, sino únicamente en zonas designadas para los operarios (cocineros, encargados, etc.).

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo con arreglo a las normas de seguridad vigentes.

7 DESPLAZAMIENTO

El embalaje tiene impresas advertencias sobre las prescripciones a respetar para que durante el desplazamiento el aparato no sufra daños.El aparato debe desplazarse exclusivamentecon medios adecuados. Si se utilizan sistemas de elevación como carretillas elevadoras con horquillas o afines, asegurarse de que el aparato esté en equilibrio estable.

8 DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

9 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Si el aparato debe instalarse muy cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, elementos decorativos, etc., se recomienda que sean de material incombustible, de lo contrario deben ser recubiertos con material termoaislante incombustible idóneo. Además, observar con la máxima atención las normas de prevención de incendios.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables
- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embridados.

MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

Fijar al suelo el equipo de 40 cm de ancho instalado de forma individual. Utilizar las patas embridadas.

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Unir los equipos en los puntos (B) y (D) utilizando los tornillos suministrados.
- Aflojar los 2 tornillos delanteros (E) y girar la plaquita (F) hasta enganchar el tornillo del equipo yuxtapuesto.
- Bloquear los tornillos (E).

10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El "tipo" se indica en la placa de datos.

EQUIPO TIPO "A1"

- Instalar el equipo tipo "A1" bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

EQUIPO TIPO "B21"

• Instalar el equipo tipo "B21" bajo una campana extractora.

EQUIPO TIPO "B11"

• Montar sobre el equipo tipo "B11" la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea.
• Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.
• El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

11 CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo.Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas".

Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.

• Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.
• No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.
• Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Verificar si el aparato puede funcionar con la tensión y la frecuencia con las que será alimentada. Controlar lo indicado en la placa de datos del aparato.

El símbolo , si se utiliza, indica:

ATENCIÓN TENSIÓN PELIGROSA.

• Instalar antes del aparato, en un lugar al que se pueda acceder fácilmente, un interruptor de capacidad adecuada, que asegure la desconexión omnipolar de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.
• Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable consultar la tabla de datos técnicos.
• Desmontar el panel frontal (o elemento de protección vertical).
• Conectar el cable de alimentación al tablero de bornes según se indica en el esquema eléctrico suministrado con el aparato. Respetar la conexión de los cables de fase (L) y neutro (N). No invertir la polaridad.
• Volver a instalar el panel frontal (o elemento de protección vertical).
• Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
• Proteger el cable de alimentación que queda fuera del aparato con un tubo metálico o de plástico rígido.
• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con una cualificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que tiene el símbolo  situado en la parte exterior del fondo.

• Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla T1 se indican, para los distintos países de destino:

• los gases que se pueden utilizar para el funcionamiento del aparato.
• los inyectores y las regulaciones para cada uno de dichos gases. El número de inyector indicado en la tabla T1 está troquelado en el cuerpo de los inyectores.

Para adaptar el aparato al tipo de gas con el que será alimentado, seguir las indicaciones de la tabla T1 y realizar las operaciones que se describen a continuación:

• Sustituir el inyector del quemador principal (UM).
• Ubicar el regulador de aire del quemador principal a la distancia A.
• Aplicar al aparato la etiqueta adhesiva que indica el nuevo tipo de gas utilizado. Los inyectores y las etiquetas adhesivas se suministran con el aparato.

REGULACIÓN DE LAS PRESIONES MÁXIMA Y MÍNIMA DE SALIDA EN LA VÁLVULA DE GAS

• Verificar las presiones de entrada y salida mediante las tomas de presión correspondientes.
• PP – Pa: toma presión de entrada (alimentación).
• PP – Pa: toma presión de salida.
• Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
• Destornillar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión y conectar el manómetro.
• Realizar la medición con el aparato en funcionamiento.
• Una vez realizado el control, cerrarlas herméticamente con los tornillos correspondientes (par de apriete aconsejado: 1,0 Nm).

Todas las regulaciones se deben realizar en el orden indicado.

Quitar el capuchón de plástico C del modulador.

Presión máxima (valores en la tabla T1)

• Véase la figura sección figuras "REGULACIÓN MÍN. Y MÁX. VÁLVULA DE GAS".
• Enroscar la tuerca A para aumentar la presión de salida y desenroscarla para reducirla (utilizar una llave de 10 mm).Presión mínima (valores en la tabla T1)
• Véase la figura sección figuras "REGULACIÓN MÍN. Y MÁX. VÁLVULA DE GAS".
• Manteniendo la tuerca A bloqueada, atornillar el tornillo B para aumentar la presión y destornillarlo para reducirla (utilizar un destornillador plano 6x1).

Volver a colocar el capuchón de plástico del modulador.

Atención: es esencial volver a colocar el capuchón C para el buen funcionamiento del modulador.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

- Aflojar el tornillo V.
- Desmontar el inyector UM (junto con el regulador de aire Z) y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM (junto con el regulador de aire Z).
- Ubicar el regulador de aire Z a la distancia A indicada en la tabla T1.
- Enroscar a tope el tornillo V.

13 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación. El equipo no está destinado a utilizarse en zonas abiertas al público, sino únicamente en zonas designadas para los operarios (cocineros, encargados, etc.).

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- No utilizar productos inflamables para la limpieza.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos. **ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**

USO DE LA FREIDORA

ADVERTENCIAS DE USO

El aparato está destinado a la fritura de alimentos en aceite/grasa líquida.

Calefacción

No activar la calefacción sin aceite/grasa en la cuba o con un nivel de aceite/grasa inferior al mínimo indicado por la muesca inferior presente en la pared trasera de la cuba. Cuando la calefacción está activada se debe mantener en la cuba un nivel de aceite igual o superior a la muesca inferior presente en la pared trasera de la cuba.

Dispositivos de seguridad

El aparato está dotado de un termostato de seguridad, con restauración manual, que interrumpe el circuito de calefacción cuando existen condiciones de posible peligro para el usuario. En la pantalla aparece el aviso "ACTIVACIÓN TERMOSTATO DE SEGURIDAD".

El aparato de calefacción gas está dotado de un dispositivo de seguridad, con restauración manual, que interrumpe la calefacción cuando hay problemas de encendido de los quemadores. En la pantalla aparece el aviso "QUEMADORES BLOQUEADOS".

Llenado y uso de las cestas

No freír con las cestas sobrecargadas. La productividad se reduce y los alimentos resultarán cocidos de modo no uniforme y con mayor absorción de aceite.

No llenar las cestas más allá del nivel (peso) indicado a continuación:

- Patatas congeladas: 1/3 de la altura (1,5 kg x cesta de ½).
- Patatas frescas: 1/2 de la altura (1,5 kg x cesta de ½).
- Otros alimentos …. : 1/2 de la altura.

Introducir lentamente las cestas en la cuba. Suspender la acción si la espuma que se forma rebosa de la cuba.

No introducir en la cuba alimentos demasiado voluminosos o no escurridos. Pueden producir salpicaduras de aceite hirviente o el rebose de aceite de la cuba. **ATENCIÓN peligro de quemaduras.**

Elevación automática de las cestas

Los elevadores suben cada vez que se conecta el aparato a la alimentación eléctrica. **ATENCIÓN peligro de vuelco de los objetos situados en las cercanías de los elevadores.**

No introducir ni quitar los soportes de las cestas si los elevadores están en movimiento.

Los soportes de las cestas no se pueden quitar de los elevadores cuando éstos se encuentran en posición elevada.

Enganchar la cesta a su soporte antes de activar el temporizador (toque del pulsador “PLAY / PAUSE”).

Cuando se activa el temporizar la cesta baja en la cuba y al finalizar el tiempo de cocción prefijado se eleva hasta salir de la cuba.

Temperatura de cocción

Si se fríe con una temperatura alta se deteriora el aceite más rápidamente.

Regular la temperatura de cocción del modo aconsejado a continuación:

- Alimentos enharinados: máx. 170 °C
- Alimentos empanados: máx. 175 °C
- Otros alimentos ……: máx. 180 °C

Cuidado del aceite

Para prolongar la duración del aceite, y reducir el riesgo de alterar su sabor y olor, respetar las siguientes reglas:

- Regular la temperatura de cocción del modo aconsejado en el punto "**Temperaturas de cocción**".
- Eliminar los residuos de alimentos presentes sobre la superficie del aceite.
- Filtrar regularmente el aceite.
- No salar los alimentos sobre la cuba de la freidora.
- Quitar las migajas o el agua excedente de los alimentos, antes de introducirlos en la cuba.
- Limpiar regularmente la cuba de cocción.
- Limpiar regularmente la cuba de filtración (7) y los 2 filtros (8 y 9).

Sustituir el aceite cuando produce humo durante la cocción. El aceite viejo tiene una temperatura de inflamabilidad reducida y tiende a hervir improvisamente. **ATENCIÓN peligro de incendio o quemaduras.**

Uso de aceite (o grasa) solidificado

En caso de que se quiera utilizar aceite (o grasa) solidificado se recomienda derretirlo por separado antes de verterlo en la cuba.

Como alternativa, seguir atentamente las instrucciones en el punto “Llenar la cuba con grasa solidificada”.

LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Recomendamos que no se utilice aceite (o grasa) solidificado.

De lo contrario, seguir atentamente las instrucciones en el punto “Llenar la cuba con grasa solidificada”. **ATENCIÓN peligro de incendio.**

No dejar el aceite en la cuba durante la noche, a temperatura ambiente inferior a 10 °C. **ATENCIÓN el aceite (o la grasa) podrían solidificarse e impedir así el uso de la freidora y dañar la bomba de filtración (si está presente).**

Llenar la cuba con aceite (fig. A)

Controlar que la cuba esté limpia y seca.

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. **ATENCIÓN riesgo de resbalamiento y caídas con posibles heridas graves o mortales.**

- Abrir la puerta.
- Cerrar la válvula de descarga empujando su empuñadura hasta el fondo (1).
- Verter aceite limpio hasta alcanzar el nivel mínimo, indicado por la muesca inferior presente en la pared trasera de la cuba. El nivel del aceite aumentará por la calefacción.

Utilizar la bomba y el tubo flexible (fig. A y C)

⚠ La operación solo es posible de una garrafa a la vez.

- Desconectar el tubo de aspiración cubeta (2) de su empalme (A).

- Conectar el tubo flexible (3) al empalme que se acaba de soltar (A).
- Conectar el caño con empuñadura (5) al tubo flexible.
- Introducir el caño en el recipiente del aceite nuevo.
- Encender el panel de mandos (instrucciones en el punto "**ENCENDER EL PANEL DE MANDOS**").
- Tocar el pulsador "**FILTRACIÓN / LLENADO / VACIADO**", luego el pulsador "**LLENADO...**" y seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla.

Para activar la bomba tocar el pulsador "**START**".

La bomba se desactiva automáticamente después de 7 minutos. El tiempo restante se visualiza en el ángulo superior derecho.

El aceite entra en la cuba de cocción tras haber subido del tubo de descarga. Para llenar la cuba son necesarios unos 5 minutos (cuanto más baja sea la temperatura del aceite, mayor será el tiempo necesario).

Si la operación dura mucho más o incluso no se realiza significa que el tubo flexible y el caño con empuñadura están atascados por migajas de alimentos. Desactivar la bomba y desconectar el tubo de su empalme. Limpiar el tubo y el caño según se indica en el punto "**INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA - TUBO FLEXIBLE Y CAÑO CON EMPUÑADURA**".

Para desactivar, en cualquier momento, la bomba tocar el pulsador "**STOP**".

- Esperar a que la cuba se llene y luego desactivar la bomba.
- Desconectar el caño con empuñadura del tubo flexible.
- Desconectar el tubo flexible de la freidora, cerrarlo e introducirlo en su soporte (6) en la puerta.
- Conectar el tubo de aspiración cubeta a su empalme (A).

Llenar la cuba con grasa solidificada

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación. El equipo no está destinado a utilizarse en zonas abiertas al público, sino únicamente en zonas designadas para los operarios (cocineros, encargados, etc.).

Controlar que la cuba esté limpia y seca.

No apoyar un bloque entero de grasa solidificada en la parte superior de la cuba (modelos gas) o directamente sobre la resistencia (modelos eléctricos).

Seleccionar el modo MELTING (fig.5) antes de activar la calefacción. **ATENCIÓN peligro de incendio.**

- Abrir la puerta.
- Cerrar la válvula de descarga empujando su empuñadura hasta el fondo.
- Retirar de la cuba las cestas, la redecilla de apoyo cestas y los soportes de las cestas (modelos con elevación automática).
- Elevar la resistencia (modelos eléctricos).
- Introducir y prensar la grasa solidificada en el fondo de la cuba.
- Añadir y prensar otra grasa hasta alcanzar la muesca de nivel mínimo (modelos gas).
- Bajar la resistencia, luego añadir y prensar otra grasa alrededor y sobre la resistencia hasta alcanzar la muesca de nivel mínimo (modelos eléctricos).
- Añadir otra grasa solidificada, para alcanzar el nivel correcto, una vez que la grasa se haya derretido.

Vaciar la cuba en un recipiente exterior (fig. D).

Desactivar la calefacción antes de vaciar la cuba.

Vaciar solamente si la temperatura del aceite en la cuba es inferior a 40 ºC. **ATENCIÓN peligro de quemaduras.**

- Desactivar la calefacción (instrucciones en el punto "DESACTIVAR LA CALEFACCIÓN").
- Abrir la puerta.
- Elevar el codo de descarga (si está presente) y atornillar con las manos el tubo prolongador (4) en la válvula de descarga. Orientar el codo terminal hacia abajo.
- Situar un recipiente, adecuado para recibir el aceite (o el agua de limpieza), por debajo del codo terminal del tubo prolongador.
- Abrir la válvula de descarga tirando de su empuñadura (1), lentamente, hasta el fondo. El aceite (o el agua de limpieza) empezará a fluir del codo. **ATENCIÓN peligro de contacto con el aceite caliente.**
- Esperar a que la cuba de cocción esté vacía (o el recipiente esté lleno) y luego cerrar la válvula de descarga, empujando su empuñadura hasta el fondo.

Vaciar la cuba en la cuba de filtración (filtración del aceite) (fig. A)

Desactivar la calefacción antes de vaciar la cuba.

Vaciar solamente si la cuba de filtración (7) está en su posición correcta.

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.

El aceite podría rebosar de la cuba de filtración y caer al pavimento. **ATENCIÓN riesgo de resbalamiento y caídas con posibles heridas graves o mortales.**

Vaciar solamente si ambos filtros (8 y 9) 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").

- Desactivar la calefacción (instrucciones en el punto "DESACTIVAR LA CALEFACCIÓN").
- Abrir la puerta.
- Abrir la válvula de descarga tirando de su empuñadura (1), lentamente, hasta el fondo. El aceite fluirá, atravesando los 2 filtros (8 y 9), a la cuba de filtración (7).

ENCENDER EL PANEL DE MANDOS

Para encender el panel de mandos conectar la freidora a la alimentación eléctrica. **ATENCIÓN los elevadores, si están presentes, subirán.**

Después de unos 15 segundos aparecerá la pantalla principal, según se muestra en la fig. 1.

ACTIVAR / DESACTIVAR LA CALEFACCIÓN (fig. 1)

Activar

No activar la calefacción sin aceite/grasa en la cuba o con un nivel de aceite/grasa inferior a la muesca inferior presente en la pared trasera de la cuba.

Cuando la calefacción está activada se debe mantener en la cuba un nivel de aceite igual o superior a la muesca inferior presente en la pared trasera de la cuba.

Con grasa solidificada en la cuba seleccionar el modo "MELTING" (fig.5) antes de activar la calefacción. Mantener esta configuración hasta que la grasa se haya derretido totalmente. **ATENCIÓN peligro de incendio.**Para activar la calefacción mantener el dedo sobre la tecla “CALEFACCIÓN ACEITE" durante por lo menos 2 segundos. Se visualizará la pantalla de la fig.2.

ATENCIÓN Si en la pantalla aparece el aviso “ACTIVACIÓN TERMOSTATO DE SEGURIDAD” cortar la alimentación eléctrica y dirigirse al servicio de asistencia.

Si en la pantalla del aparato de calefacción gas aparece el aviso "QUEMADORES BLOQUEADOS" desactivar la calefacción y luego volver a activarla. Si el aviso aparece de nuevo, cortar la alimentación eléctrica y dirigirse al servicio de asistencia.

Cuando la calefacción está activada, en la parte superior de la pantalla aparece el símbolo de la llama (véase la fig. 2, punto 7). La temperatura de cocción programada se muestra en la parte superior de la pantalla (fig. 2, punto 7). Para regular la temperatura de cocción programada abrir el menú desplegable y utilizar la barra o las teclas de flecha (fig. 4, puntos 5 y 6).

NOTA cuando la temperatura del aceite es inferior a 80 °C o se acerca a la temperatura de cocción programada, la potencia de calefacción se reduce automáticamente.

Desactivar

Para desactivar la calefacción mantener el dedo sobre la tecla “CALEFACCIÓN ACEITE" durante por lo menos 2 segundos. Se visualizará de nuevo la pantalla de la fig.1.

INICIAR UNA COCCIÓN

No llenar las cestas más allá del nivel máx., indicado en el punto "Llenado y uso de las cestas". De lo contrario, el aceite podría rebosar de la cuba y caer al pavimento. **ATENCIÓN riesgo de resbalamiento y caídas con posibles heridas graves o mortales.**

La temperatura de cocción programada se muestra en la parte superior de la pantalla (fig. 2, punto 7). Cuando el aceite alcanza la temperatura de cocción programada, en la parte superior de la pantalla aparece el mensaje "**OK**" (y desaparece el símbolo de la llama).

Será posible iniciar una cocción cuando en la pantalla aparezca el mensaje "**READY**".

- Seleccionar la receta del alimento que se debe freír.
- Tocar el pulsador "**PLAY / PAUSE**" del temporizador de la zona en que se introducirá la cesta. El temporizar inicia el cálculo y visualiza el tiempo restante para completar la cocción. Al finalizar el tiempo una señal acústica avisa al operador.
- Introducir en la cuba la cesta que contiene el alimento que se debe freír. En las freidoras con los elevadores de cestas el toque del pulsador "**PLAY / PAUSE**" determina la bajada de la cesta en la cuba. Al finalizar el tiempo de cocción la cesta será elevada automáticamente.

FILTRAR EL ACEITE

⚠ La operación solo es posible de una garrafa a la vez.

La filtración elimina del aceite las migajas y las partículas (en suspensión) dejadas por los alimentos durante la cocción; prolonga la duración del aceite y mejora la calidad de la cocción.

La freidora está dotada de los siguientes dispositivos para realizar la filtración de modo rápido y seguro (fig. A):

- cuba de filtración (7), de acero inoxidable, capacidad máxima 26 l, 52 l para modelos de doble garrafa;
- filtro metálico (8), de acero inoxidable, para filtrar las migajas;
- filtro fino (9), de tejido resistente a las altas temperaturas, para filtrar también las partículas más pequeñas; **NOTA**: los 2 filtros deben trabajar conjuntamente.
- tubo de aspiración cubeta (2);
- filtro metálico (10), de acero inoxidable, para impedir el atasco del tubo de aspiración cubeta;
- bomba, para enviar el aceite filtrado de la cuba de filtración a la cuba de cocción.

Filtrar (vaciar el aceite en la cuba de filtración)

Filtrar el aceite cuando su temperatura está comprendida entre 180 °C y 60 °C (si es inferior, calentarlo).

- Sacar la cuba de filtración de su alojamiento y controlar que esté limpia. Asegurarse de que también los 2 filtros estén limpios.
- Volver a introducir la cuba de filtración en su alojamiento.
- Vaciar la cuba (instrucciones y advertencias en el punto “Vaciar la cuba en la cuba de filtración”).
- Limpiar la cuba.

Limpiar la cuba

- Retirar de la cuba las cestas, la redecilla de apoyo cestas y los soportes de las cestas (modelos con elevación automática) y elevar la resistencia (modelos eléctricos).
- Quitar las migajas de alimentos que se hayan depositado en el fondo, en las paredes laterales de la cuba y en la resistencia (modelos eléctricos).
- Limpiar con un paño limpio y seco las superficies de la cuba.

Enviar el aceite filtrado a la cuba de cocción (fig. E).

Limpiar la cuba antes de enviar el aceite filtrado a la misma.

- Cerrar la válvula de descarga empujando su empuñadura hasta el fondo (1).
- Controlar que el filtro de aspiración (10) esté introducido en la cubeta.
- Controlar que el tubo de aspiración cubeta (2) esté conectado a su empalme (A) e introducido en el filtro de aspiración.
- Encender el panel de mandos (instrucciones en el punto “**ENCENDER EL PANEL DE MANDOS**").
- Tocar el pulsador "**FILTRACIÓN / LLENADO / VACIADO**" y luego el pulsador "**FILTRACIÓN...**" y seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla.

Para activar la bomba tocar el pulsador "**START**".

La bomba se desactiva automáticamente después de 7 minutos. El tiempo restante se visualiza en el ángulo superior derecho.

El aceite regresa a la cuba de cocción tras haber subido en el tubo de descarga. Para el regreso de todo el aceite son necesarios unos 5 minutos (cuanto más baja sea la temperatura del aceite, mayor será el tiempo necesario). Si la operación dura mucho más o incluso no se realiza significa que el tubo de aspiración cubeta está atascado por migajas de alimentos. Desactivar la bomba y desconectar el tubo de su empalme. Limpiar el tubo según se indica en el punto "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA - TUBO DE ASPIRACIÓN CUBETA".

Para desactivar, en cualquier momento, la bomba tocar el pulsador "STOP".

- Esperar a que la cuba de filtración esté vacía y luego desactivar la bomba. **NOTA**: es normal que en el fondo de la cuba de filtración quede una pequeña cantidad de aceite, más o menos ½ litro.
- Controlar el nivel de aceite en la cuba y, si es necesario, restaurarlo (instrucciones en el punto "**Llenar la cuba**").
- Sacar la cuba de filtración (7) de su alojamiento. Limpiar la cuba y los 2 filtros. **ATENCIÓN los componentes podrían estar calientes. Dejar enfriar. Se aconseja utilizar el equipo de protección personal.**

VACIAR LA CUBA DE FILTRACIÓN EN UN RECIPIENTE EXTERIOR (fig. F)

⚠ La operación solo es posible de una garrafa a la vez.

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.**

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. **ATENCIÓN riesgo de resbalamiento y caídas con posibles heridas graves o mortales.**

Vaciar solamente cuando la temperatura del aceite es inferior a 40 ºC. **ATENCIÓN peligro de quemaduras.**

Limpiar regularmente la cuba de filtración y los 2 filtros.

- Abrir la puerta.
- Controlar que el tubo de aspiración cubeta (2) esté conectado a su empalme (A) e introducido en el filtro de aspiración (10).
- Conectar el tubo flexible (3) al empalme (B).
- Conectar el caño con empuñadura (5) al tubo flexible.
- Introducir el caño en el recipiente del aceite gastado.
- Encender el panel de mandos (instrucciones en el punto "**ENCENDER EL PANEL DE MANDOS**").
- Tocar el pulsador "**FILTRACIÓN / LLENADO / VACIADO**" y luego el pulsador "**VACIADO**"... y seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- Para activar la bomba tocar el pulsador "**START**".La bomba se desactiva automáticamente después de 7 minutos. El tiempo restante se visualiza en el ángulo superior derecho. Para vaciar la cuba son necesarios 5 minutos (cuanto más baja sea la temperatura del aceite, mayor será el tiempo necesario). Si la operación dura mucho más o incluso no se realiza significa que el tubo de aspiración cubeta está atascado por migajas de alimentos. Desactivar la bomba y desconectar el tubo de su empalme. Limpiar el tubo según se indica en el punto "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA - TUBO DE ASPIRACIÓN CUBETA". Para desactivar, en cualquier momento, la bomba tocar el pulsador "STOP".
- Esperar a que la cuba de filtración (7) esté vacía (o el recipiente esté lleno) y luego desactivar la bomba. **NOTA**: es normal que en el fondo de la cuba de filtración quede una pequeña cantidad de aceite, más o menos ½ litro.
- Desconectar el caño con empuñadura del tubo flexible.
- Desconectar el tubo flexible de la freidora, cerrarlo e introducirlo en su soporte (6) en la puerta.
- Sacar la cuba de filtración de su alojamiento. Limpiar la cuba y los 2 filtros.

14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Antes de un período de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas abiertas.
- Cerrar los grifos y apagar el interruptor general de alimentación eléctrica.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos como mínimo.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación. El equipo no está destinado a utilizarse en zonas abiertas al público, sino únicamente en zonas designadas para los operarios (cocineros, encargados, etc.).

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No utilizar productos inflamables para la limpieza.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar o arruinar las superficies.

CUBA DE COCCIÓN (fig. D)

Limpiar cada vez que se cambia el aceite, con agua y detergente adecuado.

No utilizar cloro o detergentes a base de sulfatos o sulfuros. No activar la calefacción como si hubiese aceite en la cuba. **ATENCIÓN peligro de ebullición violenta con riesgo de quemaduras causadas por el vapor.**

No vaciar el agua utilizada para la limpieza de la cuba en la cubeta de filtración.

- Cerrar la válvula de descarga empujando su empuñadura hasta el fondo (1).
- Verter agua limpia en la cuba hasta alcanzar el nivel mínimo, indicado por la muesca inferior presente en la pared trasera de la cuba.
- Añadir el detergente según las instrucciones del producto.

- Encender el panel de mandos (instrucciones en el punto "**ENCENDER EL PANEL DE MANDOS**").
- Tocar el pulsador "**LIMPIEZA CUBA**" y luego seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla.

Para activar la calefacción tocar el pulsador "**START**". El agua se calienta hasta que alcance la temperatura de 95 °C y luego se mantiene dicha temperatura durante el tiempo programado. La bomba se desactiva automáticamente después de 10 minutos. El tiempo restante se visualiza en el ángulo superior derecho.

Para desactivar, en cualquier momento, la calefacción tocar el pulsador "**STOP**".

Para interrumpir la limpieza y volver a la pantalla principal, tocar el pulsador "**X**".

- Vaciar la cuba en un recipiente exterior (instrucciones en el punto “Vaciar la cuba en un recipiente exterior”).
- Repetir todo el procedimiento desde el inicio. Añadir, esta vez, al agua 0,25 l de vinagre para neutralizar el residuo alcalino dejado por el detergente.
- Aclarar abundantemente la cuba con agua caliente limpia, para eliminar cualquier residuo de detergente.
- Secar con un paño limpio la cuba y la resistencia (modelos eléctricos).

CUBA DE FILTRACIÓN (fig. A)

Limpiar cada vez que se cambia el aceite, con agua y detergente adecuado.

No utilizar cloro o detergentes a base de sulfatos o sulfuros.

- Sacar la cuba de filtración (7) de su alojamiento.
- Sacar los filtros presentes.
- Eliminar los residuos alimentarios.
- Lavar con agua caliente y detergente adecuado.
- Aclarar abundantemente con agua caliente y secar.
- Volver a situar en su alojamiento. Seguir, al contrario, la secuencia utilizada para su desmontaje.

FILTROS METÁLICOS Y DE TEJIDO (fig. A)

Limpiar varias veces al día con agua caliente y detergente adecuado.

Solamente si la cuba de filtración está vacía.

No utilizar cloro o detergentes a base de sulfatos o sulfuros.

- Sacar la cuba de filtración (7), parcialmente, de su alojamiento.
- Sacar los filtros (8, 9 y 10).
- Eliminar los residuos alimentarios.
- Lavar con agua caliente y detergente adecuado.
- Aclarar abundantemente con agua caliente y secar.
- Volver a situar en su alojamiento. Seguir, al contrario, la secuencia utilizada para su desmontaje.

TUBO DE ASPIRACIÓN CUBETA (fig. A y G)

Limpiar cada día.

⚠ La operación solo es posible de una garrafa a la vez.

- Desconectar el tubo de aspiración cubeta (2) de su empalme (A).
- Introducir la pieza “11” en la toma del tubo de aspiración cubeta.
- Luego introducir el conjunto en el empalme (B) y mantener pulsado.
- Encender el panel de mandos (instrucciones en el punto “ENCENDER EL PANEL DE MANDOS").
- Tocar el pulsador " FILTRACIÓN / LLENADO / VACIADO" y luego el pulsador "VACIADO...".
- Activar la bomba tocando el pulsador "START". Las migajas eventualmente presentes en el tubo saldrán por el extremo.
- Desactivar la bomba tocando el pulsador "STOP".
- Retirar el conjunto (no retirar la pieza “11” de la toma).
- Lavar la superficie interior del tubo con agua caliente y detergente adecuado.
- Aclarar abundantemente con agua caliente y secar.
- Retirar la pieza “11” y engancharla a su propio soporte.
- Volver a conectar el tubo de aspiración cubeta a su empalme (A).

TUBO FLEXIBLE Y CAÑO CON EMPUÑADURA (fig. A)

Limpiar cada día.

⚠ La operación solo es posible de una garrafa a la vez.

- Desconectar el tubo de aspiración cubeta (2) de su empalme (A).
- Conectar el tubo flexible al empalme (B).
- Conectar el caño con empuñadura (5) al tubo flexible.
- Encender el panel de mandos (instrucciones en el punto “ENCENDER EL PANEL DE MANDOS").
- Tocar el pulsador "FILTRACIÓN / LLENADO / VACIADO" y luego el pulsador "VACIADO... ".
- Activar la bomba tocando el pulsador "START". Las migajas eventualmente presentes en el tubo saldrán por el extremo del caño con asa.
- Desactivar la bomba tocando el pulsador "STOP".
- Desconectar el tubo flexible de la freidora (no desconectar el caño con empuñadura).
- Lavar la superficie interior del tubo con agua caliente y detergente adecuado.
- Aclarar abundantemente con agua caliente, dejar salir el agua del interior del tubo y secar.
- Desconectar el caño con empuñadura e introducirlo en su soporte.
- Cerrar el tubo flexible e introducirlo en su soporte (6) en la puerta.
- Volver a conectar el tubo de aspiración cubeta a su empalme (A).

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación. El equipo no está destinado a utilizarse en zonas abiertas al público, sino únicamente en zonas designadas para los operarios (cocineros, encargados, etc.).

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.

- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

EQUIPO DE GAS

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la presión de alimentación del gas (ver el apartado siguiente);
- el encendido correcto de los quemadores y la eficacia del sistema de salida de humos.

CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
- Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.

¡ATENCIÓN! Si la presión de alimentación del gas no está entre los valores límite (mín. máx.) indicados en la tabla T2, apagar el equipo y consultar con la empresa suministradora del gas.

- Desconectar el manómetro y enroscar a tope el tornillo de estanqueidad de la toma de presión.

EQUIPOS ELÉCTRICOS

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FREIDORAS GAS / ELÉCTRICAS (comunes)

La pantalla no se enciende

Causas posibles:

- Interruptor general de alimentación eléctrica no activado.
- Conexión a la red eléctrica incorrecta.
- Control electrónico (tarjeta Base o tarjeta Pantalla) averiado.
- Tarjeta pantalla desconectada por tarjeta base.

La calefacción no se regula

Causas posibles:

- Control electrónico (tarjeta Base o Pantalla) averiado.
- Sonda de medición temperatura averiada o desconectada.

El elevador de la cesta no sube / baja

Causas posibles:

- Relé de mando averiado.
- Accionador lineal averiado.
- Alimentador 24V averiado.
- Control electrónico (tarjeta Base o Pantalla) averiado.
- Fusible activado.

El aceite no se envía a la cuba de cocción ni se descarga en el recipiente exterior

Causas posibles:

- Tubo de aspiración cubeta o tubo flexible atascado.
- Circuito aceite interior atascado.
- Bomba aceite averiada.
- Electroválvula aceite averiada.
- Alimentador 24V averiado.
- Fusible activado.

FREIDORAS DE GAS

El quemador no se enciende o se apaga durante el uso

Causas posibles:

- Conexión a la red eléctrica con polaridad invertida.
- Presión de alimentación del gas insuficiente.
- Inyector quemador atascado.
- Quemador con orificios de salida gas atascados.
- Válvula gas averiada.
- Control de encendido averiado.
- Bujía de encendido o de detección conectada de modo incorrecto o averiada.
- Cables de conexión de las bujías averiados.
- Termostato de seguridad activado.
- Fusible activado.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

La resistencia no se calienta

Causas posibles:

- Las resistencias están averiadas.
- Control electrónico (tarjeta Base o Pantalla) averiado.
- Termostato de seguridad activado.

16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que el nuevo esté bien conectado al cableado.

FREIDORAS GAS / ELÉCTRICAS (comunes)

Sustitución del control electrónico (tarjeta Base o Pantalla), ventilador, fusibles.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a instalar todas las piezas. Seguir, al contrario, la secuencia utilizada para su desmontaje.

Sustitución de la sonda de medición temperatura y del termostato de seguridad.

- Vaciar todo el aceite contenido en la cuba.
- Desmontar el panel de mandos y el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Sustituir el aro tórico de estanqueidad sonda/bulbo en la cuba.

• Volver a instalar todas las piezas. Seguir, al contrario, la secuencia utilizada para su desmontaje.

Sustitución de la Bomba aceite y de la Electroválvula aceite.

• Desmontar el panel frontal.
• Desmontar y sustituir el componente.
• Volver a instalar todas las piezas. Seguir, al contrario, la secuencia utilizada para su desmontaje.

Sustitución del accionador lineal, relé de mando y alimentador 24V

• Desmontar el panel trasero.
• Desmontar y sustituir el componente.
• Volver a instalar todas las piezas. Seguir, al contrario, la secuencia utilizada para su desmontaje.

FREIDORAS DE GAS

Sustitución de control de encendido, válvula gas, quemador principal y bujía de encendido / detección.

• Desmontar el panel frontal.
• Desmontar y sustituir el componente.
• Volver a instalar todas las piezas. Seguir, al contrario, la secuencia utilizada para su desmontaje.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

Sustitución de la resistencia

• Desmontar el panel de mandos y el panel frontal.
• Desmontar y sustituir el componente.
• Volver a instalar todas las piezas. Seguir, al contrario, la secuencia utilizada para su desmontaje.

17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

• Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
• Quitar toda la suciedad.
• Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

18 COMPONENTES PRINCIPALES

FREIDORAS GAS / ELÉCTRICAS (comunes)

• Control electrónico (tarjeta Base o Pantalla).
• Sonda medición temperatura.
• Termostato de seguridad.
• Ventilador.
• Relé de mando.
• Accionador lineal.
• Alimentador 24V.
• Bomba aceite.
• Electroválvula aceite.

FREIDORAS DE GAS

• Control de encendido.
• Válvula gas.
• Quemador principal.
• Bujía de encendido / detección.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

• Resistencia

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER ... 2
PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN ... 3
OVERBLIJVENDE RISICO'S ... 4
ALGEMENE INFORMATIE ... 5
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT ... 5
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN ... 5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR ... 5
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR ... 5
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING ... 5
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN ... 5
4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ... 6
5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI ... 6
INSTALLATIE-INSTRUCTIES ... 6
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR ... 6
6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN ... 6
7 VERPLAATSEN ... 6
8 UITPAKKEN ... 6
9 PLAATSING ... 6
10 DAMPAFVOERSYSTEEM ... 7
11 AANSLUITINGEN ... 7
12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS ... 7
13 INBEDRIJFSTELLING ... 8
GEBRUIKSAANWIJZING ... 8
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER ... 8
GEBRUIK VAN DE FRITEUSE ... 9
LAAT DE FILTERBAK IN EEN BAK BUITEN HET APPARAAT LEEGLOPEN (fig. F). ... 12
14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT ... 12
REINIGINGSINSTRUCTIES ... 12
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING ... 12
ONDERHOUDSINSTRUCTIES ... 14
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR ... 14
AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS ... 14
INBEDRIJFSTELLING ... 14
15 OPLOSSEN VAN STORINGEN ... 14
GAS- / ELEKTRISCHE FRITEUSES (meest voorkomend) ... 14
GASFRITEUSES ... 15
ELEKTRISCHE FRITEUSES ... 15
16 VERVANGING VAN ONDERDELEN ... 15
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN. ... 15
GAS- / ELEKTRISCHE FRITEUSES (meest voorkomend) ... 15
GASFRITEUSES ... 15
ELEKTRISCHE FRITEUSES ... 15
17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN ... 15
18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN ... 15
GAS- / ELEKTRISCHE FRITEUSES (meest voorkomend) ... 15
GASFRITEUSES ... 15
ELEKTRISCHE FRITEUSES ... 15

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk ‘REINIGINGSINSTRUCTIES’.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Gebruik geen ontvlambare reinigingsproducten.
- Sluit deuren en laden na gebruik.

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbeschermers	Gelaatsmasker	Helm
							
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

X (*)	VEREISTE PBM'S
	BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S
	NIET-VEREISTE PBM'S

(*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

OVERBLIJVENDE RISICO'S

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.
Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
Uitglijden of vallen	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.
Vallen van hoogte	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
Kantelen van lasten	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
Chemisch	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
Snijwonden	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
Beknelling	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
Ergonomisch	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ... ').

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen. De apparatuur is niet bestemd voor gebruik in voor het publiek toegankelijke ruimten, maar alleen in ruimten die bestemd zijn voor bedieners (koks, personeel, enz.).

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel. **LET OP: Door de afvoerklep open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen ontvlambare reinigingsproducten.

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt:

- om te voorkomen dat de temperatuur van de olie in ieder geval boven de 230 °C stijgt
- als de bol van de thermostaat beschadigd is
- als de omgevingstemperatuur onder de 0 °C daalt
- als de verwarming in verkeerde gebruiksomstandigheden wordt ingeschakeld, d.w.z. zonder olie in de bak, met olie in de bak op een lager niveau dan het minimum, met hard vet in de bak, zonder dat eerst de “MELTING” modus ingeschakeld is.

Op het display verschijnt in dat geval de melding “VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT INGESCHAKELD”.

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen. De apparatuur is niet bestemd voor gebruik in voor het publiek toegankelijke ruimten, maar alleen in ruimten die bestemd zijn voor bedieners (koks, personeel, enz.).

De thermostaat mag alleen teruggesteld worden door een bevoegde technicus, de thermostaat mag niet onklaar gemaakt of buiten werking gesteld worden.

Om de veiligheidsthermostaat terug te stellen (fig. B):

- Schakel de elektrische voeding van de friteuse uit.
- Wacht totdat de temperatuur van de olie in de bak onder 100 °C daalt.
- Doe de deur open.
- Draai de schroef die in het bovenste dwarsstuk aangebracht is eruit.
- Steek een cilindrisch, niet puntig pennetje op de plaats van de schroef erin en druk op de terugstelknop van de thermostaat.

Als de veiligheidsthermostaat weer inschakelt, schakel de elektrische voeding dan uit en neem contact op met de technische dienst.

CONTROLE VAN DE ONTSTEKING VAN DE BRANDERS

Het apparaat op gas is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsvoorziening die de verwarming uitschakelt wanneer er problemen met het ontsteken van de branders optreden, die veroorzaakt worden door:

- Aansluiting **met verwisselde polen** op het elektriciteitsnet.
- Verkeerde gastoevoer.
- Niet goed functioneren van het apparaat.

Op het display verschijnt in dat geval de melding "BRANDERS GEBLOKKEERD".

De veiligheidsvoorziening kan teruggesteld worden door de gebruiker door het volgende te doen:

- Schakel de verwarming uit.
- Schakel de verwarming weer in. De veiligheidsvoorziening zal proberen om de branders te ontsteken.

Als de veiligheidsvoorziening weer inschakelt, schakel de elektrische voeding dan uit en neem contact op met de technische dienst.

4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuiters (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Laat het niet achter in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsdrukniveau lager dan 70 dB (A).

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen. De apparatuur is niet bestemd voor gebruik in voor het publiek toegankelijke ruimten, maar alleen in ruimten die bestemd zijn voor bedieners (koks, personeel, enz.).

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

7 VERPLAATSEN

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt.Het apparaat mag uitsluitendmet geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

8 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de transporteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

9 PLAATSING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Stel het apparaat op met een afstand van minstens 10 cm tot de wanden eromheen. Indien het apparaat heel dicht bij wanden, scheidingen, keukenkastjes, decoratie-elementen enz. moet worden neergezet, wordt geadviseerd dat deze van niet-brandbaar materiaal zijn gemaakt; als dit niet het geval is moeten zij bekleed worden met geschikt niet-brandbaar warmte-isolatiemateriaal. Besteed bovendien maximale aandacht aan de brandpreventievoorschriften.
- Zet het apparaat waterpas met de stelpootjes
- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale pootjes met flens.

MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale pootjes met flens.

VERBINDING VAN APPARATEN

- Demonteer de bedieningspanelen (A).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet ze waterpas zodat de werkbladen (C) op elkaar aansluiten.
- Bevestig de apparaten op de punten (B) en (D) met de bijgeleverde bouten.
- Draai de 2 voorste bouten (E) los, draai het plaatje (F) tot de bout van het apparaat ernaast wordt vastgemaakt.
- Blokkeer de bouten (E).

10 DAMPAFVOERSYSTEEM

Maak de dampafvoer afhankelijk van het 'type' apparaat.Het 'type' staat vermeld op de typeplaat van het apparaat.

APPARATUUR TYPE 'A1'

- Plaats apparatuur van het type 'A1' onder een afzuigkap om ervoor te zorgen dat rook en dampen die tijdens de voedselbereiding ontstaan worden afgevoerd.

APPARATUUR TYPE 'B21'

- Plaats apparatuur van het type 'B21' onder een afzuigkap.

APPARATUUR TYPE 'B11'

- Monteer boven apparatuur van het type 'B11' een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

11 AANSLUITINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

VERBINDING MET DE GASLEIDING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat.Pas het apparaat indien nodig aan het gebruikte type gas aan. Volg de instructies in de paragraaf 'Aanpassing aan een ander type gas' verderop in deze handleiding op.

Op top-apparaten is ook een aansluiting aan de achterkant beschikbaar. Schroef de aanwezige dop los en draai hem helemaal vast op de aansluiting aan de voorkant.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een kraan om het gas snel te kunnen afsluiten.
- Gebruik geen aansluitleidingen met een kleinere diameter dan die van de gasaansluiting van het apparaat.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingspunten.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Demonteer het voorpaneel (of de verticale bescherming).
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat verstrekt wordt. Houd de aansluiting van de fasedraad (L) en de nuldraad (N) aan. Verwissel de polen niet.
- Monteer het voorpaneel (of de verticale bescherming) weer.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

AARDING EN EQUIPOTENTIAALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool  dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

In de tabel T1 worden, per land van bestemming, weergegeven:

- de gastypen die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken
- de inspuiters en de instellingen voor elk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de inspuiters is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiter zelf gestanst.

Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van de tabel T1 worden opgevolgd en moeten de volgende handelingen worden verricht:

- De inspuiter van de hoofdbrander (UM) vervangen.
- De beluchter van de hoofdbrander op de afstand A plaatsen.
- De sticker van het nieuwe gastype op het apparaat aanbrengen. De inspuiters en stickers worden bij het apparaat geleverd.

INSTELLING VAN DE MAXIMUM EN MINIMUM UITLAATDRUK UIT DE GASKLEP

- Controleer de in- en uitlaatdruk door middel van de speciale drukmeetaansluitingen.
- PP - Pa: meetaansluiting inlaatdruk (voeding).
- PP – Pu: meetaansluiting uitlaatdruk.
- Gebruik een manometer met een resolutie van niet minder dan 0,1 mbar.
- Draai de borgschroef van de meetaansluiting los en sluit de manometer erop aan.
- Meet de druk terwijl het apparaat in werking is.
- Als u deze controle verricht heeft moet u de aansluitingen met de speciale schroeven hermetisch afsluiten (aanbevolen aanhaalkoppel: 1,0 Nm).

Alle instellingen moeten in de vermelde volgorde verricht worden.

Haal het plastic kapje C van de regelaar af.

Maximumdruk (waarden in tabel T1).

- Zie de figuur in het hoofdstuk figuren "MIN. EN MAX. INSTELLING GASKLEP".
- Draai de moer A strakker aan om de uitlaatdruk te vermeerderen en draai hem losser om de druk te verminderen (gebruik een sleutel van 10 mm).Minimumdruk (waarden in tabel T1).
- Zie de figuur in het hoofdstuk figuren "MIN. EN MAX. INSTELLING GASKLEP".
- Draai terwijl u de moer A tegen houdt, de schroef B strakker aan om de druk te vermeerderen en draai hem losser om de druk te verminderen (gebruik een schroevendraaier met inkeping 6x1).

Breng het plastic kapje van de regelaar weer aan.

Let op: Voor de goede werking van de regelaar is het van essentieel belang dat het kapje C weer aangebracht wordt.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM (samen met de beluchter Z) en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM (samen met de beluchter Z) helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.

13 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'ONDERHOUDSINSTRUCTIES'.

GEBRUIKSAANWIJZING

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen. De apparatuur is niet bestemd voor gebruik in voor het publiek toegankelijke ruimten, maar alleen in ruimten die bestemd zijn voor bedieners (koks, personeel, enz.).

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Gebruik geen ontvlambare reinigingsproducten.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.

- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel. **LET OP: Door de afvoerklep open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**

GEBRUIK VAN DE FRITEUSE

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

Het apparaat is bestemd voor het frituren van voedsel in olie of hard vet.

Verwarming

Schakel de verwarming niet in als er geen olie/vet in de bak zit of met olie/vet in de bak op een lager niveau dan het minimum dat wordt aangegeven door het onderste teken op de achterwand van de bak. Wanneer de verwarming ingeschakeld is, moet het olieniveau in de bak minstens op het minimumniveau (het onderste teken) staan dat wordt aangegeven op de achterwand van de bak.

Veiligheidsvoorzieningen

Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt als er situaties ontstaan die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker. Op het display verschijnt in dat geval de melding “VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT INGESCHAKELD”.

Het apparaat op gas is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsvoorziening die de verwarming uitschakelt wanneer er problemen met het ontsteken van de branders optreden. Op het display verschijnt in dat geval de melding "BRANDERS GEBLOKKEERD".

Vullen en gebruik van de frituurmanden

Niet frituren met overvolle frituurmanden. De productiviteit vermindert daardoor en het voedsel wordt niet gelijkmatig gaar en absorbeert meer olie.

De frituurmanden niet boven het hieronder vermelde niveau (gewicht) vullen:

- Diepvries frites: 1/3 van de hoogte (1,5 kg per mand van 1/2).
- Verse frites: 1/2 van de hoogte (1,5 kg per mand van 1/2).
- Ander voedsel .... : 1/2 van de hoogte.

Dompel de mand voorzichtig onder in de bak. Ga hier niet mee door als het schuim dat ontstaat overloopt uit de bak.

Doe geen omvangrijk voedsel of voedsel dat niet uitgedropen is in de bak. Dit kan hete oliespetters en overlopen van de olie uit de bak tot gevolg hebben. **LET OP gevaar van brandwonden.**

Automatische lift van de manden

Telkens als het apparaat op de elektrische voeding is aangesloten gaan de liftelementen omhoog. **LET OP gevaar van omvallen van voorwerpen die in de buurt van de liftelementen gezet worden.**

De steunen van de manden er niet in doen of uit halen als de liftelementen in beweging zijn.

De steunen van de manden mogen niet door de liftelementen verwijderd worden als deze in de hoge stand staan.

Haak de mand voordat u de timer inschakelt (druk op de knop "PLAY / PAUSE") vast aan te betreffende steun.

Als de timer inschakelt zakt de mand in de bak en als de ingestelde bereidingstijd verstreken is wordt de mand uit de bak getild.

Bereidingstemperatuur

Door op hoge temperatuur te frituren verslechtert de olie sneller.

Regel de bereidingstemperatuur zoals hieronder wordt geadviseerd:

- Bemeeld voedsel: max. 170 °C
- Gepaneerd voedsel: max. 175 °C
- Ander voedsel .....: max. 180 °C

Behoud van de olie

Om ervoor te zorgen dat de olie langer mee gaat en om het risico dat de smaak en de geur ervan verandert te verminderen, moeten de volgende regels in acht genomen worden:

- Regel de bereidingstemperatuur zoals geadviseerd in het hoofdstuk "**Bereidingstemperaturen**".
- Verwijder de voedselresten die op het oppervlak van de olie drijven.
- Filter de olie regelmatig.
- Strooi geen zout op het voedsel boven de bak van de friteuse.
- Verwijder de overtollige kruimels en vocht van het voedsel voordat u het in de mand doet.
- Maak de bereidingsbak regelmatig schoon.
- Maak de filterbak (7) en de 2 filters (8 en 9) regelmatig schoon.

Ververs de olie als er tijdens de bereiding walm ontstaat. Oude olie heeft een lage ontbrandingstemperatuur en kan bovendien gemakkelijk plotseling gaan koken. **LET OP brandgevaar of gevaar van brandwonden.**

Gebruik van gestolde olie (of hard vet)

Als er gestolde olie (of hard vet) wordt gebruikt, moet dit eerst worden gesmolten voordat het in de bak mag worden gegoten.

Volg anders de instructies die in het hoofdstuk "Vullen van de bak met hard vet" zijn vermeld zorgvuldig op.

VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

Er wordt geadviseerd om geen gestolde olie (of hard vet) te gebruiken.

Zo niet, moet u de instructies die in het hoofdstuk "Vullen van de bak met hard vet" zijn vermeld zorgvuldig opvolgen. **LET OP brandgevaar.**

Laat de olie ‘s nachts bij temperaturen beneden 10 °C niet in de bak zitten. **LET OP de olie (of het vet) kan gaan stollen of hard worden waardoor het niet meer mogelijk is om de friteuse volledig te gebruiken en waardoor de filterpomp (indien aanwezig) beschadigd kan worden.**

Vul de bak met olie (fig. A).

Controleer of de bak schoon en droog is.

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 terechtkomen. **LET OP risico van uitglijden en vallen met mogelijke ernstige of dodelijke verwondingen.**

- Doe de deur open.
- Sluit de afvoerklep door de betreffende handgreep (1) helemaal in te drukken.
- Giet olie in de bak tot aan het maximumniveau dat wordt aangegeven door het onderste merkteken op de achterwand van de bak. Het niveau van de olie stijgt na verhitting.

Gebruik de pomp en de flexibele slang (fig. A, C).

⚠ De handeling is slechts mogelijk voor één tank tegelijk.

- Maak de aanzuigslang van het bakje (2) van de betreffende aansluiting (A) los.
- Sluit de flexibele slang (3) aan op de aansluiting (A) die net vrij gekomen is.
- Sluit de pijp met handgreep (5) aan op de flexibele slang.
- Steek de pijp in de houder met verse olie.
- Zet het bedieningspaneel aan (instructies in het hoofdstuk "**AANZETTEN VAN HET BEDIENINGSPANEEL**").
- Druk op de knop "**FILTEREN / VULLEN / LEGEN**" en daarna op de knop “**VULLEN...”** en volg daarna de instructies die op het display getoond worden op.

Druk om de pomp in te schakelen op de “**START**” knop.

De pomp schakelt na 7 minuten automatisch uit. De resterende tijd wordt weergegeven in de rechter bovenhoek.

De olie loopt in de bereidingsbak en wordt via de afvoerpijp omhoog geleid. Het vullen van de bak neemt ongeveer 5 minuten in beslag (hoe lager de temperatuur van de olie, hoe meer tijd hiervoor nodig is).

Als dit veel langer duurt of helemaal niet plaatsvindt dan betekent dit dat de flexibele slang en de pijp met handgreep verstopt zijn door kruimels voedsel. Schakel de pomp uit en koppel de pijp van de betreffende aansluiting af. Maak de slang en de pijp schoon zoals aangegeven in het hoofdstuk "**INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING - FLEXIBELE SLANG EN PIJP MET HANDGREEP**".

Om de pomp op elk gewenst moment uit te schakelen drukt u op de “**STOP**” knop.

- Wacht totdat de bak vol is en schakel de pomp daarna uit.
- Maak de pijp met handgreep los van de flexibele slang.
- Maak de flexibele slang los van de friteuse, rol hem op en hang hem op aan de betreffende steun (6) aan de deur.
- Sluit de aanzuigslang van het bakje aan op de betreffende aansluiting (A).

Vul de bak met hard vet.

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen. De apparatuur is niet bestemd voor gebruik in voor het publiek toegankelijke ruimten, maar alleen in ruimten die bestemd zijn voor bedieners (koks, personeel, enz.).

Controleer of de bak schoon en droog is.

Leg geen heel blok hard vet op de bovenkant van de bak (gasmodellen) of rechtstreeks boven op het verwarmingselement (elektrische modellen).

Selecteer de modus MELTING (fig. 5) alvorens de verwarming in te schakelen. **LET OP brandgevaar.**

- Doe de deur open.
- Sluit de afvoerklep door de betreffende handgreep helemaal in te drukken.
- Haal de manden, het steunrooster van de manden en de steunen van de manden uit de bak (modellen met automatische lift).
- Til het verwarmingselement op (elektrische modellen).
- Leg en druk het harde vet aan op de bodem van de bak.
- Voeg meer vet toe en druk dit aan om het merkteken van het minimumniveau te bereiken (gasmodellen).
- Laat het verwarmingselement zakken, voeg daarna meer vet rondom en boven het verwarmingselement toe en druk dit aan om het merkteken van het minimumniveau te bereiken (elektrische modellen).
- Voeg meer hard vet toe om het juiste niveau te bereiken nadat het vet gesmolten is.

Laat de bak in een opvangbak buiten het apparaat leeglopen (fig. D).

Schakel de verwarming uit voordat u de bak leegt.

Laat de bak alleen leeglopen als de temperatuur van de olie in de bak lager is dan 40 °C. **LET OP gevaar van brandwonden.**

- Schakel de verwarming uit (instructies in het hoofdstuk "UITSCHAKELEN VAN DE VERWARMING").
- Doe de deur open.
- Til de afvoerbocht (indien aanwezig) op en draai de verlengslang (4) handvast op de afvoerklep. Richt de eindbocht omlaag.
- Zet een bak die geschikt is om de olie (of het schoonmaakwater) op te vangen onder de eindbocht van de verlengslang.
- Sluit de afvoerklep door de betreffende handgreep (1) helemaal in te drukken. De olie (of het schoonmaakwater) zal uit de bocht beginnen te lopen. **LET OP gevaar voor contact met hete olie.**
- Wacht totdat de bereidingsbak leeg is (of de opvangbak vol is) en sluit daarna de afvoerklep door de betreffende handgreep helemaal in te drukken.

Laat de bak leeglopen in de filterbak (filteren van de olie) (fig. A).

Schakel de verwarming uit voordat u de bak leegt.

Laat de bak alleen leeglopen als de filterbak (7) op de juiste plaats is aangebracht.

Laat de bak niet leeglopen als het olieniveau 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.

De olie kan over de rand van de filterbak lopen en op de vloer terechtkomen. **LET OP risico van uitglijden en vallen met mogelijke ernstige of dodelijke verwondingen.**

Laat de bak alleen leeglopen als als beide filters (8 en 9) 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 (instructies in het hoofdstuk "Terugleiden van de gefilterde olie naar de bereidingsbak").

- Schakel de verwarming uit (instructies in het hoofdstuk "UITSCHAKELEN VAN DE VERWARMING").
- Doe de deur open.
- Sluit de afvoerklep door de betreffende handgreep (1) helemaal in te drukken. De olie zal door de 2 filters (8 en 9) in de filterbak (7) lopen.

AANZETTEN VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Om het bedieningspaneel aan te zetten moet de friteuse aangesloten worden op de elektrische voeding. **LET OP de liftelementen, indien aanwezig, gaan omhoog.**

Na ongeveer 15 seconden toont het display het hoofdscherm, zoals in fig. 1.

IN- / UITSCHAKELEN VAN DE VERWARMING (fig. 1)

Inschakelen

Schakel de verwarming niet in als er geen olie/vet in de bak zit of met olie/vet in de bak op een lager niveau dan het onderste merkteken dat is aangegeven op de achterwand van de bak.

Wanneer de verwarming ingeschakeld is, moet het olieniveau in de bak minstens op het minimumniveau (het onderste teken) staan dat wordt aangegeven op de achterwand van de bak.

Selecteer als er hard vet in de bak zit de modus MELTING (fig. 5) alvorens de verwarming in te schakelen. Handhaaf deze instelling totdat het vet volledig gesmolten is. **LET OP brandgevaar.**Houd om de verwarming in te schakelen uw vinger minstens 2 seconden lang op de knop "OLIE VERHITTEN". Het display zal er dan uitzien zoals in fig. 2.

LET OP als de melding "VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT INGESCHAKELD" op het display verschijnt moet u de elektrische voeding uitschakelen en contact opnemen met de technische dienst.

Als op het display van de apparaten op gas de melding "BRANDERS GEBLOKKEERD" getoond wordt moet u de verwarming uitschakelen en daarna weer inschakelen. Als de melding weer getoond wordt schakel de elektrische voeding dan uit en neem contact op met de technische dienst.

Als de verwarming ingeschakeld is verschijnt het symbool met een vlammetje aan de bovenkant van het display (zie fig. 2, punt 7). De ingestelde bereidingstemperatuur wordt aan de bovenkant van het display getoond (fig. 2, punt 7). Om de ingestelde bereidingstemperatuur te regelen moet u het pulldown menu openen en de balk of de pijltoetsen gebruiken (fig. 4, punt 5 en 6).

OPMERKING Als de temperatuur van de olie lager is dan 80 °C of de ingestelde bereidingstemperatuur nadert dan wordt het verwarmingsvermogen automatisch verlaagd.

Uitschakelen

Houd om de verwarming uit te schakelen uw vinger minstens 2 seconden lang op de knop "OLIE VERHITTEN". Het display zal er dan uitzien zoals in fig. 1.

MET BEREIDEN BEGINNEN

De manden niet boven het max. niveau dat vermeld is in het hoofdstuk "Vullen en gebruik van de manden" vullen. Anders kan de olie overlopen uit de bak en op de vloer terechtkomen. **LET OP risico van uitglijden en vallen met mogelijke ernstige of dodelijke verwondingen.**

De ingestelde bereidingstemperatuur wordt aan de bovenkant van het display getoond (fig. 2, punt 7). Als de olie de ingestelde bereidingstemperatuur bereikt, wordt bovenaan het display de aanduiding “**OK**” weergegeven (en verdwijnt het symbool met het vlammetje).

Er kan met het bereiden begonnen worden zodra de aanduiding “**READY**” op het display verschijnt.

- Selecteer het recept van het te frituren voedsel.
- Druk op de knop "**PLAY / PAUSE**" van de timer van de zone waar de mand erin gezet wordt. De timer begint te tellen en geeft de tijd weer die resteert om de bereiding te voltooien. Als de tijd verstreken is attendeert een geluidssignaal de gebruiker hierop.
- Zet de mand met het te frituren voedsel in de bak. Bij friteuses met liftelementen gaat de frituurmand door drukken op de knop "**PLAY / PAUSE**" omlaag in de bak. Als de bereidingstijd verstreken is komt de frituurmand automatisch weer omhoog.

FILTEREN VAN DE OLIE

⚠ De handeling is slechts mogelijk voor één tank tegelijk.

Door de olie te filteren worden de kruimels en (zwevende) deeltjes voedsel die tijdens de bereiding achterblijven verwijderd; hierdoor wordt de levensduur van de olie verlengd en dit verbetert ook de bereidingskwaliteit.

De friteuse is uitgerust met de volgende voorzieningen om het filteren snel en veilig uit te voeren (fig. A):

- filterbak (7), van roestvrij staal, maximum inhoud 26 l, 52 l voor modellen met dubbele tank;
- metaalfilter (8), van roestvrij staal, om de kruimels te filteren;
- fijn filter (9), van weefsel dat bestand is tegen hoge temperaturen, om ook de kleinste deeltjes te filteren. **OPMERKING**: de 2 filters moeten gelijktijdig werken.
- aanzuigslang van het bakje (2);
- metaalfilter (10), van roestvrij staal, om te voorkomen dat de aanzuigslang van het bakje verstopt raakt;
- pomp, om de gefilterde olie van de filterbak weer naar de bereidingsbak te leiden.

Filteren (legen van de olie in de filterbak)

Filter de olie als de temperatuur ervan tussen de 180 °C en 60 °C is (als de temperatuur lager is verhit de olie dan).

- Haal de filterbak eruit en controleer of de bak en de 2 filters schoon zijn.
- Zet de filterbak er weer in.
- Leeg de bak (instructies en waarschuwingen in het hoofdstuk "Legen van de bak in de filterbak").
- Maak de bak schoon.

Schoonmaken van de bak

- Haal de manden, het steunrooster van de manden en de steunen van de manden uit de bak (modellen met automa-

tische lift) en til het verwarmingselement op (elektrische modellen).
- Verwijder de kruimels voedsel die op de bodem, de zijwanden van de bak en het verwarmingselement (elektrische modellen) terecht gekomen zijn.
- Maak de oppervlakken van de bak met een schone en droge doek schoon,

Leid de gefilterde olie weer naar de bereidingsbak (fig. E).

Maak de bak eerst schoon voordat u de gefilterde olie er naartoe leidt.

- Sluit de afvoerklep door de betreffende handgreep (1) helemaal in te drukken.
- Controleer of het aanzuigfilter (10) in het bakje is geplaatst.
- Controleer of de aanzuigslang van het bakje (2) aangesloten is op de betreffende aansluiting (A) en in het aanzuigfilter is geplaatst.
- Zet het bedieningspaneel aan (instructies in het hoofdstuk "**AANZETTEN VAN HET BEDIENINGSPANEEL**").
- Druk op de knop "**FILTEREN / VULLEN / LEGEN**" en daarna op de knop "**FILTEREN...**" en volg daarna de instructies die op het display getoond worden op.

Druk om de pomp in te schakelen op de "**START**" knop.

De pomp schakelt na 7 minuten automatisch uit. De resterende tijd wordt weergegeven in de rechter bovenhoek.

De olie loopt terug naar de bereidingsbak en wordt via de afvoerpijp omhoog geleid. Het teruglopen van alle olie neemt ongeveer 5 minuten in beslag (hoe lager de temperatuur van de olie, hoe meer tijd hiervoor nodig is). Als dit veel langer duurt of helemaal niet plaatsvindt dan betekent dit dat de aanzuigslang van het bakje verstopt is door kruimels voedsel. Schakel de pomp uit en koppel de pijp van de betreffende aansluiting af. Maak de slang schoon zoals aangegeven in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING - AANZUIGSLANG VAN HET BAKJE".

Om de pomp op elk gewenst moment uit te schakelen drukt u op de "STOP" knop.

- Wacht totdat de filterbak leeg is en schakel de pomp daarna uit **OPMERKING**: het is normaal dat er op de bodem van de filterbak een kleine hoeveelheid olie achterblijft, ongeveer ½ liter.
- Controleer het olieniveau in de bak en vul indien nodig olie bij (instructies in het hoofdstuk "**Vullen van de bak**").
- Haal de filterbak (7) eruit. Maak de bak en de 2 filters schoon. **LET OP de onderdelen kunnen heet zijn. Laat ze afkoelen. Er wordt geadviseerd om gebruik te maken van persoonlijke beschermingsmiddelen.**

LAAT DE FILTERBAK IN EEN BAK BUITEN HET APPARAAT LEEGLOPEN (fig. F).

⚠ De handeling is slechts mogelijk voor één tank tegelijk.

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.**

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 terechtkomen. **LET OP risico van uitglijden en vallen met mogelijke ernstige of dodelijke verwondingen.**

Laat de bak alleen leeglopen als de temperatuur van de olie lager is dan 40 °C. **LET OP gevaar van brandwonden.**

Maak de filterbak en de 2 filters regelmatig schoon.

- Doe de deur open.
- Controleer of de aanzuigslang van het bakje (2) aangesloten is op de betreffende aansluiting (A) en in het aanzuigfilter (10) is geplaatst.
- Sluit de flexibele slang (3) aan op de aansluiting (B).
- Sluit de pijp met handgreep (5) aan op de flexibele slang.
- Steek de pijp in de bak voor verbruikte olie.
- Zet het bedieningspaneel aan (instructies in het hoofdstuk "**AANZETTEN VAN HET BEDIENINGSPANEEL**").
- Druk op de knop "**FILTEREN / VULLEN / LEGEN**" en daarna op de knop "**LEGEN...**" en volg daarna de instructies die op het display getoond worden op.
- Druk om de pomp in te schakelen op de "**START**" knop.De pomp schakelt na 7 minuten automatisch uit. De resterende tijd wordt weergegeven in de rechter bovenhoek. Het legen van de bak neemt ongeveer 5 minuten in beslag (hoe lager de temperatuur van de olie, hoe meer tijd hiervoor nodig is). Als dit veel langer duurt of helemaal niet plaatsvindt dan betekent dit dat de aanzuigslang van het bakje verstopt is door kruimels voedsel. Schakel de pomp uit en koppel de pijp van de betreffende aansluiting af. Maak de slang schoon zoals aangegeven in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING - AANZUIGSLANG VAN HET BAKJE". Om de pomp op elk gewenst moment uit te schakelen drukt u op de "STOP" knop.
- Wacht totdat de filterbak (7) leeg (of de opvangbak vol) is en schakel de pomp daarna uit. **OPMERKING**: het is normaal dat er op de bodem van de filterbak een kleine hoeveelheid olie achterblijft, ongeveer ½ liter.
- Maak de pijp met handgreep los van de flexibele slang.
- Maak de flexibele slang los van de friteuse, rol hem op en hang hem op aan de betreffende steun (6) aan de deur.
- Haal de filterbak eruit. Maak de bak en de 2 filters schoon.

14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

REINIGINGSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen. De apparatuur is niet bestemd voor gebruik in voor het publiek toegankelijke ruimten, maar alleen in ruimten die bestemd zijn voor bedieners (koks, personeel, enz.).

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen ontvlambare reinigingsproducten.

GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satinering. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

BEREIDINGSBAK (fig. D)

Maak deze bak elke keer als de olie ververst wordt met water en een geschikt reinigingsmiddel schoon.

Gebruik geen chloor of reinigingsmiddelen op basis van sulfaten of zwavel.Schakel de verwarming niet in alsof er olie in de bak zit. **LET OP hevig kookgevaar met het risico van brandwonden door de stoom.**

Leeg het water dat voor het schoonmaken van de bak gebruikt is niet in het filterbakje.

- Sluit de afvoerklep door de betreffende handgreep (1) helemaal in te drukken.
- Giet schoon water in de bak tot aan het maximumniveau dat wordt aangegeven door het bovenste merkteken op de achterwand van de bak.
- Voeg reinigingsmiddel toe volgens de instructies van het product.
- Zet het bedieningspaneel aan (instructies in het hoofdstuk "**AANZETTEN VAN HET BEDIENINGSPANEEL**").
- Druk op de knop "**BAK REINIGEN**" en volg daarna de instructies op die op het display worden getoond.

Druk om de verwarming in te schakelen op de "**START**" knop. Het water wordt verwarmd totdat de temperatuur van 95 °C wordt bereikt en daarna gedurende de ingestelde tijd op die temperatuur gehouden. De verwarming schakelt na 10 minuten automatisch uit. De resterende tijd wordt weergegeven in de rechter bovenhoek.

Om de verwarming op elk gewenst moment uit te schakelen drukt u op de "**STOP**" knop.

Om de reiniging te onderbreken en naar het hoofdscherm terug te keren drukt u op de knop "**X**".

- Leeg de bak in een opvangbak buiten het apparaat (instructies in het hoofdstuk “Legen van de bak in een opvangbak buiten het apparaat".
- Herhaal de hele procedure vanaf het begin. Voeg ditmaal 0,25 l azijn toe om de alkalische resten die door het reinigingsmiddel achtergebleven zijn te neutraliseren.
- Spoel de bak met veel schoon warm water na om alle sporen van het reinigingsmiddel te verwijderen.
- Maak de bak en het verwarmingselement (elektrische modellen) met een schone doek droog.

FILTERBAK (fig. A)

Maak deze bak elke keer als de olie ververst wordt met warm water en een geschikt reinigingsmiddel schoon.

Gebruik geen chloor of reinigingsmiddelen op basis van sulfaten of zwavel.

- Haal de filterbak (7) eruit.
- Haal de aanwezige filters eruit.
- Verwijder de voedselresten.
- Maak de bak met warm water en een geschikt reinigingsmiddel schoon.
- Spoel de bak met veel warm water af en droog hem af.
- Doe de bak er weer in. Doe dit in de omgekeerde volgorde als bij het demonteren ervan.

METAALFILTERS VAN WEEFSEL (fig. A)

Maak deze ook meerdere keren per dag met warm water en een geschikt reinigingsmiddel schoon.

Doe dit alleen als de filterbak leeg is.

Gebruik geen chloor of reinigingsmiddelen op basis van sulfaten of zwavel.

- Haal de filterbak (7) er gedeeltelijk uit.
- Haal de filters (8, 9, 10) eruit.
- Verwijder de voedselresten.
- Maak de bak met warm water en een geschikt reinigingsmiddel schoon.
- Spoel de bak met veel warm water af en droog hem af.
- Doe de bak er weer in. Doe dit in de omgekeerde volgorde als bij het demonteren ervan.

AANZUIGSLANG VAN HET BAKJE (fig. A en G)

Maak deze elke dag schoon.

⚠ De handeling is slechts mogelijk voor één tank tegelijk.

- Maak de aanzuigslang van het bakje (2) van de betreffende aansluiting (A) los.
- Doe onderdeel “11” op de handgreep van de aanzuigslang van het bakje.
- Steek het geheel daarna in de aansluiting (B) en blijf erop drukken.
- Zet het bedieningspaneel aan (instructies in het hoofdstuk "AANZETTEN VAN HET BEDIENINGSPANEEL").
- Druk op de knop “FILTEREN / VULLEN / LEGEN” en daarna op de knop “LEGEN...”
- Schakel de pomp in door op de "START" knop te drukken. De kruimels die eventueel in de slang zitten zullen er aan het uiteinde uit komen.
- Schakel de pomp uit door op de "STOP" knop te drukken.
- Verwijder het geheel (onderdeel “11” niet van de handgreep verwijderen).
- Maak de binnenkant van de slang met warm water en een geschikt reinigingsmiddel schoon.
- Spoel de bak met veel warm water af en droog hem af.
- Verwijder onderdeel “11” en hang hem aan de betreffende steun.
- Sluit de aanzuigslang van het bakje weer aan op de betreffende aansluiting (A).

FLEXIBELE SLANG EN PIJP MET HANDGREEP (fig. A)

Maak deze elke dag schoon.

⚠ De handeling is slechts mogelijk voor één tank tegelijk.

- Maak de aanzuigslang van het bakje (2) van de betreffende aansluiting (A) los.
- Sluit de flexibele slang aan op de aansluiting (B).
- Sluit de pijp met handgreep (5) aan op de flexibele slang.
- Zet het bedieningspaneel aan (instructies in het hoofdstuk "AANZETTEN VAN HET BEDIENINGSPANEEL").
- Druk op de knop “FILTEREN / VULLEN / LEGEN” en daarna op de knop “LEGEN...”.
- Schakel de pomp in door op de "START" knop te drukken. De kruimels die eventueel in de slang zitten zullen er aan het uiteinde van de pijp met handgreep uit komen.
- Schakel de pomp uit door op de "STOP" knop te drukken.
- Maak de flexibele slang van de friteuse los (maak de pijp met handgreep niet los).
- Maak de binnenkant van de slang met warm water en een geschikt reinigingsmiddel schoon.
- Spoel met veel warm water af, laat het water in de slang druppelen en droog af.
- Maak de pijp met handgreep los en doe hem in de betreffende steun.
- Rol de flexibele slang op en hang hem op aan de betreffende steun (6) aan de deur.
- Sluit de aanzuigslang van het bakje weer aan op de betreffende aansluiting (A).

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen. De apparatuur is niet bestemd voor gebruik in voor het publiek toegankelijke ruimten, maar alleen in ruimten die bestemd zijn voor bedieners (koks, personeel, enz.).

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk 'Instructies voor de installatie’.

INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

GASAPPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de voedingsdruk van het gas (zie de volgende paragraaf).
- de ontsteking van de branders en de goede werking van het dampafvoersysteem.

CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS

- Gebruik een manometer met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef van de drukaansluiting PP en verbind de manometer.
- Voer de meting uit terwijl het apparaat in werking is.

LET OP! Als de voedingsdruk van het gas niet binnen de limieten (Min. - Max.) valt die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

- Maak de manometer los en draai de afdichtingsschroef weer helemaal in de drukaansluiting.

ELEKTRISCHE APPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

15 OPLOSSEN VAN STORINGEN

GAS- / ELEKTRISCHE FRITEUSES (meest voorkomend)

Het display licht niet op

Mogelijke oorzaken:

- Hoofdschakelaar van de elektrische voeding niet ingeschakeld.
- Aansluiting op elektriciteitsnet verkeerd.
- Elektronische besturing (basiskaart of displaykaart) defect.
- Displaykaart losgekoppeld van basiskaart.

De verwarming wordt niet geregeld

Mogelijke oorzaken:

- Elektronische besturing (basiskaart of displaykaart) defect.
- Temperatuurmeetsonde defect of niet aangesloten.

De lift van de frituurmand gaat niet omhoog / omlaag

Mogelijke oorzaken:

- Besturingsrelais defect.
- Lineaire actuator defect.
- 24V voeding defect.
- Elektronische besturing (basiskaart of displaykaart) defect.
- Zekering doorgeslagen.

De olie wordt niet naar de bereidingsbak geleid of in de opvangbak buiten het apparaat afgevoerd

Mogelijke oorzaken:

- Aanzuigslang van het bakje of flexibele slang verstopt.
- Binnenste olieleidingen verstopt.
- Oliepomp defect.
- Olieklep defect.

• 24V voeding defect.
• Zekering doorgeslagen.

GASFRITEUSES

De brander gaat niet aan of gaat uit tijdens gebruik

Mogelijke oorzaken:

• Aansluiting met verwisselde polen op elektriciteitsnet.
• Voedingsdruk gas onvoldoende.
• Inspuiter brander verstopt.
• Gasuitlaatopeningen brander verstopt.
• Gasklep defect.
• Ontstekingscontrole defect.
• Ontstekings-/detectiebougie niet goed verbonden of defect.
• Verbindingskabels bougies defect.
• Veiligheidsthermostaat ingeschakeld.
• Zekering doorgeslagen.

ELEKTRISCHE FRITEUSES

Het verwarmingselement wordt niet warm

Mogelijke oorzaken:

• Verwarmingselementen defect.
• Elektronische besturing (basiskaart of displaykaart) defect.
• Veiligheidsthermostaat ingeschakeld.

16 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

• Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
• Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingspunten met het circuit zelf.
• Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

GAS- / ELEKTRISCHE FRITEUSES (meest voorkomend)

Vervanging van de elektronische besturing (basiskaart of displaykaart), de ventilator en de zekeringen

• Demonteer het bedieningspaneel.
• Demonteer en vervang het onderdeel.
• Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor het demonteren in de omgekeerde volgorde uit te voeren.

Vervanging van de temperatuurmeetsonde en de veiligheidsthermostaat.

• Tap alle olie af uit de bak.
• Demonteer het bedieningspaneel en het voorpaneel.
• Demonteer en vervang het onderdeel.
• Vervang de O-ring van de sonde/bol in de bak.
• Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor het demonteren in de omgekeerde volgorde uit te voeren.

Vervanging van de oliepomp en de olieklep.

• Demonteer het voorpaneel.
• Demonteer en vervang het onderdeel.
• Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor het demonteren in de omgekeerde volgorde uit te voeren.

Vervanging van de lineaire actuator, het besturingsrelais en de 24V voeding.

• Demonteer het achterpaneel.
• Demonteer en vervang het onderdeel.
• Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor het demonteren in de omgekeerde volgorde uit te voeren.

GASFRITEUSES

Vervanging van de ontstekingscontrole, de gasklep, de hoofdbrander en de ontstekings-/detectiebougie.

• Demonteer het voorpaneel.
• Demonteer en vervang het onderdeel.
• Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor het demonteren in de omgekeerde volgorde uit te voeren.

ELEKTRISCHE FRITEUSES

Vervanging van het verwarmingselement.

• Demonteer het bedieningspaneel en het voorpaneel.
• Demonteer en vervang het onderdeel.
• Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor het demonteren in de omgekeerde volgorde uit te voeren.

17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

• Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
• Verwijder eventuele vuilafzettingen.
• Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

GAS- / ELEKTRISCHE FRITEUSES (meest voorkomend)

• Elektronische besturing (basiskaart of displaykaart).
• Temperatuurmeetsonde.
• Veiligheidsthermostaat.
• Ventilator.
• Besturingsrelais.
• Lineaire actuator.
• 24V voeding.
• Oliepomp.
• Olieklep.

GASFRITEUSES

• Ontstekingscontrole.
• Gasklep.
• Hoofdbrander.
• Ontstekings-/detectiebougie.

ELEKTRISCHE FRITEUSES

• Verwarmingselement

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR 2
EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL 3
RISCOS RESIDUAIS 4
INFORMAÇÕES GERAIS 5
1 DADOS DO APARELHO 5
2 AVISOS GERAIS 5
AVISOS PARA O INSTALADOR 5
AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO 5
AVISOS PARA A LIMPEZA 5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO 5
4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO 6
5 RISCOS DEVIDOS AO RUÍDO 6
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO 6
AVISOS PARA O INSTALADOR 6
6 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA 6
7 MOVIMENTAÇÃO 6
8 DESEMBALAMENTO 6
9 COLOCAÇÃO 6
10 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS 6
11 LIGAÇÕES 7
12 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS 7
13 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO 8
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO 8
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR 8
UTILIZAÇÃO DA FRITADEIRA 8
ESVAZIAR A CUBA DE FILTRAGEM EM UM RECIPIENTE EXTERNO (fig. F). 12
14 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO 12
INSTRUÇÕES DE LIMPEZA 12
AVISOS PARA A LIMPEZA 12
INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO 13
AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO 13
ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS 13
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO 13
15 RESOLUÇÃO DE AVARIAS 14
FRITADEIRAS A GÁS / ELÉTRICAS (comuns) 14
FRITADEIRAS A GÁS 14
FRITADEIRAS ELÉCTRICAS 14
16 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES 14
AVISOS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES. 14
FRITADEIRAS A GÁS / ELÉTRICAS (comuns) 14
FRITADEIRAS A GÁS 15
FRITADEIRAS ELÉCTRICAS 15
17 LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS 15
18 COMPONENTES PRINCIPAIS 15
FRITADEIRAS A GÁS / ELÉTRICAS (comuns) 15
FRITADEIRAS A GÁS 15
FRITADEIRAS ELÉCTRICAS 15

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos como indicado nos avisos de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o preaquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de interceção do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação elétrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES DE LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Não utilizar produtos inflamáveis para a limpeza.
- Fechar portas e gavetas após a sua utilização.

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

A seguir é apresentada uma tabela recapitulativa do equipamento de protecção individual (EPI) que deverá ser utilizado durante as várias fases de vida do aparelho.

Fase	Vestuário de protecção	Calçado de segurança	Luvas	Óculos	Protectores auriculares	Máscara	Capacete
							
Transporte		X					
Manuseamento		X					
Desembalamento		X					
Montagem		X					
Uso normal	X	X	X (*)				
Regulações		X					
Limpeza de rotina		X					
Limpeza extraordinária		X	X				
Manutenção		X	X (*)				
Desmontagem		X					
Desmantelamento		X					

X (*)	EPI NECESSÁRIO
	EPI DISPONÍVEL OU A UTILIZAR, SE NECESSÁRIO
	EPI NÃO NECESSÁRIO

(*) As luvas utilizadas durante o Uso normal e a Manutenção devem ser atérmicas para protegerem as mãos do operador quando este toca em partes do aparelho ou substâncias de cozedura a altas temperaturas (óleo, água, vapor, etc.).

A não-utilização de equipamento de protecção individual por parte de operadores, técnicos especializados ou pessoas afectas à utilização do aparelho pode envolver a exposição a riscos químicos e eventuais danos para a saúde.

RISCOS RESIDUAIS

A máquina comporta riscos que não foram totalmente eliminados do ponto de vista conceptual ou com a instalação de protecções adequadas.
De forma a disponibilizar a informação completa ao Cliente, a seguir são referidos os riscos residuais que a máquina continua a apresentar: essas acções devem ser consideradas incorrectas, pelo que devem ser totalmente proibidas.

RISCO RESIDUAL	SITUAÇÃO PERIGOSA	ADVERTÊNCIA
Escorregadela ou queda	O operador pode escorregar devido a água ou sujidade no pavimento.	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual antideslizante.
Queimadura	O utilizador toca intencionalmente em partes do aparelho.	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual contra o calor.
Queimadura	O operador toca intencionalmente em substâncias de cozedura a altas temperaturas (óleo, água, vapor, etc.).	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual contra o calor.
Choque eléctrico (electrocussão)	Contacto com partes eléctricas sob tensão durante as operações de manutenção realizadas com o quadro eléctrico sob tensão. O operador intervém (com uma ferramenta eléctrica ou sem desligar alimentação da máquina) deitado no chão com o pavimento molhado.	A manutenção do aparelho deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual contra electrocussão.
Choque eléctrico (electrocussão)	Electrocussão provocada pelo mau funcionamento do sistema de ligação à terra ou dos dispositivos de protecção eléctricos.	Instalar protecções de acordo com os requisitos das normas em vigor a montante do aparelho.
Queda em altura	O operador intervém na máquina utilizado sistemas não adequados para o acesso à parte superior (por ex., escadas ou sobe a máquina).	Não intervém na máquina utilizando sistemas não adequados para o acesso à parte superior (por ex., escadas ou sobe a máquina).
Viragem de cargas	Manuseamento do aparelho ou de parte do mesmo sem os meios adequados.	Durante o manuseamento do aparelho ou da sua embalagem, utilizar acessórios ou sistemas de elevação adequados.
Químico	O operador entra em contacto com substâncias químicas (detergente, desincrustante, etc.).	Utilizar medidas de segurança apropriadas. Consultar sempre as fichas de segurança e os rótulos do produto utilizado. Utilizar o equipamento de protecção individual recomendado nas fichas de segurança.
Cortes	É possível a ocorrência de feridas por cortes com as partes internas do chassis da máquina durante as intervenções de manutenção.	A manutenção deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual (luvas anticortes e vestuário que cubra o antebraço).
Esmagamento	É possível a ocorrência de esmagamento dos dedos/mãos no pessoal durante o manuseamento de partes móveis.	A manutenção deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual (luvas).
Ergonómico	O operador intervém no equipamento sem o equipamento de protecção individual necessário.	O operador deve intervir no aparelho dotado de equipamento de protecção individual.

INFORMAÇÕES GERAIS

Neste capítulo, são indicadas informações gerais que devem ser do conhecimento de todos os utilizadores deste manual. As informações específicas para cada utilizador deste manual são indicadas nos capítulos seguintes ("INSTRUÇÕES PARA... ").

1 DADOS DO APARELHO

- A chapa de características do aparelho está na superfície interna do painel de comandos.
- O modelo e o número de série do aparelho estão na etiqueta e na embalagem.

2 AVISOS GERAIS

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo. O equipamento não foi concebido para a utilização em area aberta ao público, mas apenas em áreas destinadas aos operadores (cozinheiros, funcionários....).

AVISOS PARA O INSTALADOR

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Instale a montante de todos os aparelhos que funcionam com gás líquido (G30 e/ou G31) um regulador de bloqueio por sobrepressão (OPSO).
- Este tipo de aparelho é destinado ao uso em aplicações comerciais, por exemplo: cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais como: padarias, açougues etc., mas não é destinado à produção de massa contínua de alimentos. **ATENÇÃO: A abertura da válvula de drenagem causará o escoamento do conteúdo quente da cuba.**

AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

AVISOS PARA A LIMPEZA

- Limpar diariamente as superfícies externas polidas de aço inoxidável, as superfícies das cubas de cozedura e a superfície das chapas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes internas do aparelho pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jatos de água diretos ou de alta pressão ou com máquinas de limpeza a vapor.
- Não usar produtos corrosivos para limpar o piso ou o plano por baixo do aparelho.
- Não utilizar produtos inflamáveis para a limpeza.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

O aparelho é dotado de um termóstato de segurança, de reinicialização manual, que interrompe o circuito de aquecimento:

- para impedir que a temperatura do óleo possa superar, em qualquer caso, 230 °C,
- se o capilar do próprio termóstato estiver danificado,
- se a temperatura ambiente diminuir para menos de 0 °C,
- se o aquecimento for ativado em condições de uso impróprio, ou seja, sem óleo na cuba, com o óleo na cuba a um nível inferior ao mínimo permitido, com gordura sólida na cuba, sem ter antes ativado a modalidade “MELTING”.

No display surgirá o aviso “ATIVAÇÃO DO TERMÓSTATO DE SEGURANÇA”.

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo. O equipamento não foi concebido para a utilização em area aberta ao público, mas apenas em áreas destinadas aos operadores (cozinheiros, funcionários....).

O termóstato pode ser reinicializado somente por um técnico autorizado, não deve ser alterado ou desativado.

Para reinicializar o termóstato de segurança (fig. B):

- Desconectar a fritadeira da alimentação elétrica.
- Aguardar até quando a temperatura do óleo na cuba estiver abaixo de 100 °C.
- Abrir a portinhola.
- Remover o parafuso colocado na travessa superior.
- Inserir, na sede do parafuso, uma haste cilíndrica, que não seja pontiaguda, e pressionar o botão de reinicialização do termóstato.

Se o termóstato de segurança se ativar novamente, desligar a alimentação elétrica e contactar o serviço de assistência.

CONTROLE DE ACIONAMENTO DOS QUEIMADORES

O equipamento de aquecimento a gás é dotado de um dispositivo de segurança, de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando houver problemas de acionamento dos queimadores, causados por:

- Ligação à rede elétrica **com polaridade invertida**.
- Alimentação do gás incorreta.
- Falha do aparelho.

No display surgirá o aviso “BLOQUEIO DOS QUEIMADORES”.

O dispositivo de segurança pode ser restabelecido pelo utilizador, do seguinte modo:

- Desativar o aquecimento.
- Ativar novamente o aquecimento. O dispositivo de segurança tentará acender os queimadores.

Se o dispositivo de segurança se ativar novamente, desligar a alimentação elétrica e contactar o serviço de assistência.

4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO

EMBALAGEM

A embalagem é fabricada com materiais compatíveis com o meio ambiente. Os componentes em material plástico, sujeitos a reciclagem são:

- a cobertura transparente, os sacos dos manuais de instruções e dos bicos (em polietileno - PE).
- as fitas (em polipropileno - PP).

APARELHO

O aparelho é formado, em mais de 90% do seu peso, por material metálico reciclável (aço inoxidável, chapa de alumínio, cobre...).

O aparelho deve ser eliminado respeitando as normas vigentes.

- Não abandoná-lo no meio ambiente.
- Inutilizá-lo antes da eliminação.

5 RISCOS DEVIDOS AO RUÍDO

- Relativamente à emissão de ruído aéreo, o nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 dB(A).

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

AVISOS PARA O INSTALADOR

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo. O equipamento não foi concebido para a utilização em area aberta ao público, mas apenas em áreas destinadas aos operadores (cozinheiros, funcionários....).

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Instale a montante de todos os aparelhos que funcionam com gás líquido (G30 e/ou G31) um regulador de bloqueio por sobrepressão (OPSO).

6 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA

Instalar o aparelho em conformidade com as normas de segurança atuais em vigor.

7 MOVIMENTAÇÃO

Na embalagem estão impressos sinais de aviso que representam prescrições a observar durante a movimentação do aparelho, para que este não sofra danos.A movimentação do aparelho deve ser realizada exclusivamentecom meios apropriados. Se forem utilizados sistemas de elevação, como empilhadores ou similares, garantir que o aparelho se encontra equilibrado.

8 DESEMBALAMENTO

Verificar as condições da embalagem e, em caso de danos evidentes, solicitar ao transportador a inspeção da mercadoria.

- Retirar a embalagem.
- Retirar a película que protege os painéis externos e internos. Retirar com solvente adequado a cola que eventualmente tenha permanecido nestes.

9 COLOCAÇÃO

- As dimensões totais do aparelho e a posição das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- O aparelho não é adequado para encastrar.
- Colocar o aparelho a, pelo menos, 10 cm das paredes circundantes. Se o aparelho deve ser colocado muito perto de paredes, divisórias, móveis de cozinha, elementos de decoração etc.. recomendamos que estes sejam de material incombustível; no caso contrário, devem ser revestidos com material isolante térmico incombustível apropriado. Prestar também especial atenção às normas para a prevenção de incêndios.
- Nivelar o aparelho ajustando os pés reguláveis
- Se o aparelho de bancada com um peso inferior a 40kg, for instalado individualmente, deve ser fixado com os pés com rebordo específicos.

MONTAGEM DO APARELHO NUMA BASE, PONTE, POLEIAS

Seguir as instruções fornecidas com o tipo de suporte utilizado.

FIXAÇÃO DO APARELHO AO CHÃO

Fixar o aparelho ao chão com 40 cm de largura, instalado individualmente. Utilizar os pés flangeados apropriados.

UNIÃO ENTRE APARELHOS

- Desmontar os painéis de comandos (A).
- Encostar os aparelhos e nivelá-los até fazer coincidir as bancadas (C).
- Unir os aparelhos nos pontos (B) e (D) utilizando os parafusos fornecidos.
- Desapertar os 2 parafusos dianteiros (E), rodar a placa chapa (F) até encaixar o parafuso do aparelho encostado.
- Apertar os parafusos (E).

10 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS

Realizar a descarga dos fumos em conformidade com o tipo de aparelho.O tipo encontra-se na chapa de características do aparelho.

APARELHO DO TIPO “A1”

- Colocar o aparelho do tipo “A1” por baixo de um exaustor de aspiração para garantir a extracção dos fumos e dos vapores gerados pela cozedura.

APARELHO DO TIPO “B21”

- Colocar o aparelho do tipo “B21” por baixo de um exaustor de aspiração.

APARELHO DO TIPO “B11”

- Instalar no aparelho do tipo “B11” uma chaminé apropriada, a ser solicitada ao fabricante do aparelho. Seguir as instruções de montagem da chaminé.
- Ligar à chaminé um tubo com 150/155 mm de diâmetro, resistente à temperatura de 300 °C.
- Seguir para o exterior ou numa chaminé com eficiência garantida. A largura do tubo não deve ser superior a 3 metros.

11 LIGAÇÕES

A posição e as dimensões das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.

LIGAÇÃO À CONDUTA DO GÁS

Certificar-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás com que será alimentado. Verificar as indicações que se encontram nas etiquetas fixadas na embalagem e no aparelho. Adaptar, se necessário, o aparelho ao tipo de gás utilizado. Seguir as instruções do parágrafo a seguir “Adaptação a um outro tipo de gás”.

Para aparelhos de tampo, encontra-se disponível também uma ligação posterior. Desapertar a tampa presente e apertá-la bem na ligação dianteira.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, uma torneira de intercepção do gás com fecho rápido.
- Não utilizar tubagem para a ligação de diâmetro inferior à da ligação do gás do aparelho.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.

LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

Verificar se o aparelho está preparado para funcionar com a tensão e frequência com as quais será alimentado. Verificar o que está indicado na placa de dados do aparelho.

O símbolo , se usado, indica:

ATENÇÃO TENSÃO PERIGOSA.

- Instalar, a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um interruptor de capacidade adequada, que garanta a desativação omnipolar da rede, com uma distância de abertura dos contatos que permita a desativação total nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação. A corrente de dispersão máxima admitida é de 1mA/kW.
- Para a ligação, utilizar um cabo de borracha flexível revestido, resistente ao óleo, de tipo H05RN-F ou H07RN-F, para a secção do cabo consultar a tabela de dados técnicos.
- Desmontar o painel frontal (ou proteção vertical).
- Conectar o cabo de alimentação à régua de terminais como indicado no esquema elétrico fornecido com o aparelho. Respeitar a ligação dos cabos de fase (L) e neutro (N). Não inverter a polaridade.
- Reinstalar o painel frontal (ou proteção vertical)
- Bloquear o cabo de alimentação com o prensa-cabo.
- Proteger o cabo de alimentação exterior do aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligar o aparelho a uma tomada elétrica de terra adequada. Ligar o condutor de terra ao grampo com o símbolo  ao lado da régua de terminais da linha de entrada.

Ligar a estrutura metálica do aparelho alimentada eletricamente a um nó equipotencial. Ligar o condutor ao grampo com o símbolo  situado na parte exterior do fundo.

- Este símbolo indica que o aparelho deve ser colocado num sistema equipotencial ligado em conformidade com os modos previstos pelas normas em vigor.

12 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Na tabela T1 estão indicados, por país de destino:

- os gases que podem ser utilizados para o funcionamento do aparelho.
- os bicos e as regulações para cada tipo de gás que pode ser utilizado. Para os bicos, o número indicado na tabela T1 está impresso no corpo do próprio bico.

Para adaptar o aparelho ao tipo de gás com o qual será alimentado, seguir as indicações da tabela T1 e realizar as operações abaixo descritas:

- Substituir o bico do queimador principal (UM).
- Posicionar o arejador do queimador principal à distância A.
- Aplicar no aparelho a etiqueta adesiva que indica o novo tipo de gás utilizado.Os bicos e as etiquetas adesivas são fornecidos com o aparelho.

REGULAÇÃO DAS PRESSÕES MÁXIMA E MÍNIMA NA SAÍDA DA VÁLVULA DO GÁS

- Verificar as pressões na entrada e na saída mediante as tomadas de pressão específicas.
- PP – Pa: tomada de pressão na entrada (alimentação).
- PP – Pu: tomada de pressão na saída.
- Utilizar um manómetro com resolução não inferior a 0,1 mbar.
- Desparafusar o parafuso de retenção da tomada de pressão e conectar o manómetro.
- Realizar a medição com o aparelho em funcionamento.
- Após a verificação, fechar e vedar com os parafusos específicos (torque de aperto aconselhado: 1.0 Nm).

Todas as regulações devem ser realizadas na ordem indicada.

Retirar a tampa de plástico C do modulador.

Pressão máxima (valores na tabela T1)

- Ver a figura da seção figuras “REGULAÇÃO MIN E MAX VÁLVULA DO GÁS”.
- Apertar a porca A per aumentar a pressão de saída e desaperta-la para diminuir a pressão (utilizar uma chave de 10mm).Pressão mínima (valores na tabela T1)
- Ver a figura da seção figuras “REGULAÇÃO MIN E MAX VÁLVULA DO GÁS”.
- Mantendo a porca A bloqueada, apertar o parafuso B para aumentar a pressão e desapertar para diminuir a mesma (utilizar chave de fenda de corte 6x1).

Reposicionar a tampa de plástico do modulador.

Atenção: O reposicionamento da tampa C é essencial para o bom funcionamento do modulador.

SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL E REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.

- Desapertar o parafuso V.
- Desmontar o bico UM (montado com o arejador Z) e substituí-lo por um indicado na tabela T1.

- Voltar a apertar totalmente o bico UM (montado com o arejador Z).
- Posicionar o arejador Z à distância A indicada na tabela T1.
- Voltar a aparafusar totalmente o parafuso V.

13 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Ver o capítulo “INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO”.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo. O equipamento não foi concebido para a utilização em area aberta ao público, mas apenas em áreas destinadas aos operadores (cozinheiros, funcionários....).

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos como indicado nos avisos de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o preaquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de interceção do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação elétrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES DE LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Não utilizar produtos inflamáveis para a limpeza.
- Recomenda-se utilizar equipamento de proteção individual devido ao risco de derrame de alimentos muito quentes.
- Durante o funcionamento do aparelho, o chão circundante poderá ficar escorregadio. Prestar atenção e utilizar meios adequados para prevenir quedas.
- Prestar atenção à movimentação de acessórios (por ex., panelas) e partes móveis do aparelho e dispô-los numa posição correta.
- Este tipo de aparelho é destinado ao uso em aplicações comerciais, por exemplo: cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais como: padarias, açougues etc., mas não é destinado à produção de massa contínua de alimentos. **ATENÇÃO: A abertura da válvula de drenagem causará o escoamento do conteúdo quente da cuba.**

UTILIZAÇÃO DA FRITADEIRA

AVISOS DE UTILIZAÇÃO

O aparelho é destinado à fritura de alimentos em óleo/gordura líquida.

Aquecimento

Não ativar o aquecimento sem óleo/gordura na cuba ou com óleo/gordura a um nível inferior ao nível mínimo indicado pelo entalhe inferior presente na parede traseira da cuba. Quando o aquecimento for ativado deve-se manter, na cuba, um nível de

óleo igual ou superior ao entalhe inferior presente na parede traseira da cuba.

Dispositivos de segurança

O aparelho é dotado de um termóstato de segurança, de reinicialização manual, que interrompe o circuito de aquecimento quando ocorrerem situações de possível perigo para o utilizador. No display surgirá o aviso “ATIVAÇÃO DO TERMÓSTATO DE SEGURANÇA”.

O aparelho de aquecimento a gás é dotado de um dispositivo de segurança, de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando houver problemas de acendimento dos queimadores. No display surgirá o aviso “BLOQUEIO DOS QUEIMADORES”.

Enchimento e uso dos cestos

Não fritar com cestos sobrecarregados. A produtividade será reduzida e os alimentos serão cozidos de modo não uniforme e com maior absorção de óleo.

Não encher os cestos além do nível (peso) indicado a seguir:

- Batatas congeladas: 1/3 da altura (1,5 kg para cesto de ½).
- Batatas frescas: 1/2 da altura (1,5 kg para cesto de ½).
- Outros alimentos .... : 1/2 da altura.

Inserir lentamente os cestos na cuba. Suspender a ação se a espuma que se forma transbordar da cuba.

Não introduzir na cuba alimentos muito volumosos ou não escorridos. Podem provocar salpicos de óleo quente ou o transbordamento de óleo da cuba. **ATENÇÃO: perigo de queimaduras.**

Elevação automática dos cestos

Os elevadores se elevam todas as vezes que o aparelho estiver ligado à alimentação elétrica. **ATENÇÃO: perigo de tombamento dos objetos colocados nas proximidades dos elevadores.**

Não inserir ou remover os suportes dos cestos se os elevadores estiverem em movimento.

Os suportes dos cestos não podem ser removidos dos elevadores quando estes estiverem na posição para cima.

Enganchar o cesto no próprio suporte antes de ativar o timer (toque do botão "PLAY / PAUSE").

Com a ativação do timer o cesto é baixado até a cuba e, ao terminar o tempo de cozedura programado, será elevado para fora da cuba.

Temperatura de cozedura

Fritar a altas temperaturas irá deteriorar o óleo de modo mais rápido.

Regular a temperatura de cozedura como sugerido a seguir:

- Alimentos enfarinhados: max 170 °C
- Alimentos empanados: max 175 °C
- Outros alimentos .....: max 180 °C

Cuidados com o óleo

Para prolongar a duração do óleo, reduzir o risco de alterar o sabor e o odor, repeitar as seguintes regras:

- Regular a temperatura de cozedura como sugerido no item: "**Temperaturas de cozedura**".
- Remover os resíduos de alimentos presentes na superfície do óleo.
- Filtrar o óleo regularmente .
- Não salgar os alimentos sobre a cuba da fritadeira.
- Remover as migalhas ou a água em excesso dos alimentos, antes de colocá-los na cuba.
- Limpar regularmente a cuba de cozedura.
- Limpar regularmente a cuba de filtração (7) e os 2 filtros (8 e 9).

Substituir o óleo quando o mesmo produzir fumo durante a cozedura. O óleo usado possui uma reduzida temperatura de inflamabilidade e tende a ferver repentinamente. **ATENÇÃO perigo de incêndio ou queimaduras.**

Utilização de óleo (ou gordura) solidificado

No caso se queira utilizar óleo (ou gordura) solidificado, recomenda-se derrete-lo à parte antes de deita-lo na cuba.

Como alternativa, seguir meticulosamente as instruções do item "Encher a cuba com gordura solidificada".

ENCHIMENTO E ESVAZIAMENTO DA CUBA

Recomendamos não utilizar óleo (ou gordura) solidificado.

Caso contrário, seguir meticulosamente as instruções do item "Encher a cuba com gordura solidificada". **ATENÇÃO perigo de incêndio.**

Não deixar o óleo na cuba, durante a noite, a uma temperatura ambiente inferior a 10 °C. **ATENÇÃO: o óleo (ou a gordura) poderia solidificar-se e impedir, deste modo, que se possa utilizar a fritadeira e danificar a bomba de filtragem (se houver).**

Encher a cuba com óleo (fig. A)

Certificar-se que a cuba esteja limpa e seca.

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. **ATENÇÃO: risco de escorregamento e quedas, com possíveis feridas graves ou mortais.**

- Abrir a portinhola.
- Fechar a válvula de drenagem empurrando até o fundo a sua pega (1).
- Deitar o óleo limpo até atingir o nível mínimo, indicado pelo entalhe inferior presente na parede traseira da cuba. O nível do óleo irá aumentar após o aquecimento.

Utilizar a bomba e o tubo flexível (fig. A, C)

⚠ A operação é possível apenas um tanque de cada vez.

- Desconectar o tubo de aspiração da bacia (2) do próprio encaixe (A).
- Conectar o tubo flexível (3) ao encaixe que foi liberado (A).
- Conectar o cano com pega (5) ao tubo flexível.
- Inserir o cano no recipiente do óleo novo.
- Ligar o painel de comandos (instruções no item “**LIGAR O PAINEL DE COMANDOS**”).

• Tocar o botão “**FILTRAGEM / ENCHIMENTO / ESVAZIAMENTO**” e, em seguida o botão “**ENCHIMENTO...”** e seguir as instruções mostradas no display.

Para ativar a bomba, tocar o botão " **START** ".

A bomba desativa-se automaticamente após 7 minutos. O tempo restante é visualizado no canto superior direito.

O óleo entra na cuba de cozedura subindo pelo tubo de descarga. Para encher a cuba são necessários cerca de 5 minutos (quanto mais baixa a temperatura do óleo, maior será o tempo necessário).

Se a operação durar muito mais ou, até mesmo, não for realizada, significa que o tubo flexível e o cano com pega estão obstruídos por migalhas de alimento. Desativar a bomba e desconectar o tubo do próprio encaixe. Limpar o tubo e o cano como indicado no item “**INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA - TUBO FLEXÍVEL E CANO COM PEGA**”.

Para desativar a bomba, em qualquer momento, tocar o botão “**STOP**“.

• Aguardar até quando a cuba estiver cheia e, em seguida, desativar a bomba.
• Desconectar o cano com pega do tubo flexível.
• Desconectar o tubo flexível da fritadeira, fecha-lo e inseri-lo no próprio suporte (6) na portinhola.
• Conectar o tubo de aspiração da bacia ao próprio encaixe (A).

Encher a cuba com gordura solidificada

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo. O equipamento não foi concebido para a utilização em area aberta ao público, mas apenas em áreas destinadas aos operadores (cozinheiros, funcionários....).

Certificar-se que a cuba esteja limpa e seca.

Não apoiar um bloco inteiro de gordura solidificada na parte superior da cuba (modelos a gás) ou diretamente sobre a resistência (modelos elétricos).

Selecionar a modalidade MELTING (fig.5) antes de ativar o aquecimento. **ATENÇÃO perigo de incêndio.**

• Abrir a portinhola.
• Fechar a válvula de drenagem empurrando até o fundo a sua pega.
• Retirar da cuba: os cestos, a rede de apoio dos cestos e os suportes dos cestos (modelos com elevação automática).
• Elevar a resistência (modelos elétricos).
• Inserir e prensar a gordura solidificada no fundo da cuba.
• Adicionar e prensar mais gordura fina até atingir o entalhe que indica o nível mínimo (modelos a gás).
• Baixar a resistência, adicionar e prensar mais gordura ao redor e sobre a resistência até atingir o entalhe do nível mínimo (modelos elétricos).
• Adicionar mais gordura solidificada, a fim de atingir o nível correto, depois que a gordura estiver derretida.

Esvaziar a cuba em um recipiente externo (fig. D).

Desativar o aquecimento antes de esvaziar a cuba.

Esvaziar somente se a temperatura do óleo na cuba for inferior a 40 ºC. **ATENÇÃO: perigo de queimaduras.**

• Desativar o aquecimento (instruções no item “DESATIVAR O AQUECIMENTO”).
• Abrir a portinhola.
• Elevar a curva de drenagem (se houver) e rosquear manualmente o tubo de extensão (4) à válvula de drenagem. Orientar para baixo a curva terminal.
• Colocar um recipiente apto a receber o óleo (ou a água de limpeza) por baixo da curva terminal do tubo de extensão.
• Fechar a válvula de drenagem puxando, lentamente, até o fundo a sua pega (1). O óleo (ou a água de limpeza) iniciará a fluir na curva. **ATENÇÃO perigo de contacto com o óleo quente.**
• Aguardar até quando a cuba de cozedura estiver vazia (ou o recipiente estiver cheio), e fechar a válvula de drenagem empurrando até o fundo a sua pega.

Esvaziar a cuba na cuba de filtragem (filtragem do óleo) (fig. A)

Desativar o aquecimento antes de esvaziar a cuba.

Esvaziar a cuba somente se a cuba de filtragem (7) estiver em sua posição correta.

Não esvaziar se o nível de óleo na cuba estiver acima, de mais de 2 cm, do nível máximo indicado pelo entalhe superior presente na parede traseira da cuba ou se na cuba de filtragem já estiver presente mais de 1 l de óleo.

O óleo poderia transbordar da cuba de filtragem e e escoar no piso. **ATENÇÃO: risco de escorregamento e quedas, com possíveis feridas graves ou mortais.**

Esvaziar somente se ambos os filtros (8 e 9) 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").

• Desativar o aquecimento (instruções no item "DESATIVAR O AQUECIMENTO").
• Abrir a portinhola.
• Fechar a válvula de drenagem puxando, lentamente, até o fundo a sua pega (1). O óleo irá fluir, atravessando os 2 filtros (8 e 9), na cuba de filtragem (7).

LIGAR O PAINEL DE COMANDOS

Para ligar o painel de comandos, ligar a fritadeira à alimentação elétrica. **ATENÇÃO os elevadores, se houver, irão elevar-se.**

Após 15 segundos, aproximadamente, o display mostrará a página principal, como na fig. 1.

ATIVAR / DESATIVAR O AQUECIMENTO (fig. 1)

Ativar

Não ativar o aquecimento sem óleo/gordura na cuba ou com óleo/gordura a um nível inferior ao nível indicado pelo entalhe inferior presente na parede traseira da cuba.

Quando o aquecimento for ativado deve-se manter, na cuba, um nível de óleo igual ou superior ao entalhe inferior presente na parede traseira da cuba.

Com gordura solidificada na cuba, selecionar a modalidade “MELTING” (fig.5) antes de ativar o aquecimento. Manter esta programação até quando a gordura tiver derretido totalmente. **ATENÇÃO perigo de incêndio.**Para ativar o aquecimento, mantenha o dedo sobre a tecla " AQUECIMENTO ÓLEO " por

pelo menos 2 segundos. O display será mostrado como na fig. 2.

ATENÇÃO: Se no display surgir o aviso "ATIVAÇÃO TERMÓSTATO DE SEGURANÇA" desligar a alimentação elétrica e contactar o serviço de assistência.

Se no display do aparelho de aquecimento a gás surgir o aviso "BLOQUEIO DOS QUEIMADORES" desativar o aquecimento, e ativá-lo novamente em seguida. Se o aviso surgir novamente, desligar a alimentação elétrica e contactar o serviço de assistência.

Quando o aquecimento estiver ativo, na parte alta do display surgirá o símbolo da chama (ver fig. 2, item 7). A temperatura de cozedura programada é mostrada na parte alta do display (fig. 2, item 7). Para regular a temperatura de cozedura programada, abrir o menu de cascata e utilizar a barra ou as teclas seta (fig. 4, itens 5 e 6).

NOTA Quando a temperatura do óleo for inferior a 80 °C ou estiver próxima à temperatura de cozedura programada, a potência de aquecimento será reduzida automaticamente.

Desativar

Para desativar o aquecimento, deve-se manter o dedo sobre a tecla "AQUECIMENTO ÓLEO" por pelo menos 2 segundos. O display será mostrado novamente como na fig. 1.

INICIAR A COZEDURA

Não encher os cestos além do nível max, indicado no item "Enchimento e uso dos cestos". Caso contrário, óleo poderia transbordar da cuba e escoar no piso. **ATENÇÃO: risco de escorregamento e quedas, com possíveis feridas graves ou mortais.**

A temperatura de cozedura programada é mostrada na parte alta do display (fig. 2, item 7). Quando o óleo atingir a temperatura de cozedura programada, na parte alta do display surgirá a escrita "**OK**" (e irá desaparecer o símbolo da chama).

É possível iniciar uma cozedura assim que surgir, no display, a escrita "**READY**".

- Selecionar a receita do alimento a ser frito.
- Tocar o botão "**PLAY / PAUSE**" do timer da zona na qual será inserido o cesto. O timer iniciará a contagem mostrando o tempo que falta para completar a cozedura. Ao terminar o tempo, um sinal acústico irá avisar o operador.
- Inserir na cuba o cesto contendo o alimento a fritar. Nas fritadeiras com elevadores de cestos, o toque do botão "**PLAY / PAUSE**" determina a descida do cesto para a cuba. Ao terminar o tempo de cozedura, o cesto será elevado automaticamente.

FILTRAR O ÓLEO

⚠ A operação é possível apenas um tanque de cada vez.

A filtragem remove do óleo as migalhas e as partículas (em suspensão) provenientes dos alimentos durante a cozedura; prolonga a duração do próprio óleo e melhora a qualidade da cozedura.

A fritadeira é dotada dos seguintes dispositivos para realizar a filtragem de modo rápido e seguro (fig. A):

- cuba de filtragem (7), de aço inoxidável, capacidade máxima 26 l, 52 l para modelos de tanque duplo;
- filtro metálico (8), de aço inoxidável, para filtrar as migalhas;
- filtro fino (9), de tecido resistente às altas temperaturas, para filtrar mesmo as partículas menores; **NOTA**: os 2 filtros devem trabalhar em conjunto.
- tubo de aspiração da bacia (2);
- filtro metálico (10), de aço inoxidável, para impedir a obstrução do tubo de aspiração da bacia;
- bomba, para enviar o óleo filtrado da cuba de filtragem à cuba de cozedura.

Filtrar (esvaziar o óleo para a cuba de filtragem)

Filtrar o óleo quando a sua temperatura estiver contida entre 180 °C e 60 °C (se for inferior, deve-se aquece-lo).

- Extrair a cuba de filtragem de sua sede e certificar-se que a mesma e os 2 filtros estejam limpos.
- Inserir novamente a cuba de filtragem em sua sede.
- Esvaziar a cuba (instruções e advertências no item "Esvaziar a cuba para a cuba de filtragem").
- Limpar a cuba.

Limpar a cuba

- Retirar da cuba: os cestos, a rede de apoio dos cestos e os suportes dos cestos (modelos com elevação automática) e elevar a resistência (modelos elétricos).
- Remover as migalhas de alimentos que estiverem depositadas no fundo, nas paredes laterais da cuba e na resistência (modelos elétricos).
- Limpar as superfícies da cuba com um pano limpo e seco.

Enviar o óleo filtrado para a cuba de cozedura (fig. E).

Limpar a cuba antes de enviar o óleo filtrado para a mesma.

- Fechar a válvula de drenagem empurrando até o fundo a sua pega (1).
- Certificar-se que o filtro de aspiração (10) esteja inserido na bacia.
- Certifique-se que o tubo de aspiração da bacia (2) esteja conectado ao seu encaixe (A) e inserido no filtro de aspiração.
- Ligar o painel de comandos (instruções no item "**LIGAR O PAINEL DE COMANDOS**").
- Tocar o botão "**FILTRAGEM / ENCHIMENTO / ESVAZIAMENTO**" e, em seguida o botão "**FILTRAGEM...**" e seguir as instruções mostradas no display.

Para ativar a bomba, tocar o botão "**START**".

A bomba desativa-se automaticamente após 7 minutos. O tempo restante é visualizado no canto superior direito.

O óleo volta para a cuba de cozedura subindo pelo tubo de drenagem. Para o retorno de todo o óleo são necessários cerca de 5 minutos (quanto mais baixa a temperatura do óleo, maior será o tempo necessário). Se a operação durar muito mais ou, até mesmo, não for realizada, significa que o tubo de aspiração da bacia está obstruído por migalhas de alimento. Desativar a bomba e desconectar o tubo do próprio encaixe. Limpar o tubo como indicado no item " INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA - TUBO DE ASPIRAÇÃO DA BACIA".

Para desativar a bomba, em qualquer momento, tocar o botão "STOP".

- Aguardar que a cuba de filtragem esteja vazia e desativar a bomba. **NOTA**: é normal que no fundo da cuba de filtragem reste uma pequena quantidade de óleo, ½ litro, aproximadamente.
- Verificar o nível do óleo na cuba e, se necessário, completar (instruções no item "**Encher a cuba**").

- Extrair a cuba de filtragem (7) de sua sede. Limpar a cuba e os 2 filtros. **ATENÇÃO os componentes poderiam estar quentes. Deixar esfriar. Aconselhamos o uso de equipamento de proteção pessoal.**

ESVAZIAR A CUBA DE FILTRAGEM EM UM RECIPIENTE EXTERNO (fig. F).

⚠ A operação é possível apenas um tanque de cada vez.

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.**

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. **ATENÇÃO: risco de escorregamento e quedas, com possíveis feridas graves ou mortais.**

Esvaziar somente quando a temperatura do óleo for inferior a 40 ºC. **ATENÇÃO: perigo de queimaduras.**

Limpar a cuba de filtragem e os 2 filtros com regularidade.

- Abrir a portinhola.
- Certificar-se que o tubo de aspiração da bacia (2) esteja conectado ao seu encaixe (A) e inserido no filtro de aspiração (10).
- Conectar o tubo flexível (3) ao encaixe (B).
- Conectar o cano com pega (5) ao tubo flexível.
- Inserir o cano no recipiente do óleo usado.
- Ligar o painel de comandos (instruções no item “**LIGAR O PAINEL DE COMANDOS**”).
- Tocar o botão "**FILTRAGEM / ENCHIMENTO / ESVAZIAMENTO**", e em seguida o botão "**ESVAZIAMENTO**..." e seguir as instruções mostradas no display.
- Para ativar a bomba, tocar o botão “**START**".A bomba desativa-se automaticamente após 7 minutos. O tempo restante é visualizado no canto superior direito. Para esvaziar a cuba são necessários cerca de 5 minutos (quanto mais baixa a temperatura do óleo, maior será o tempo necessário). Se a operação durar muito mais ou, até mesmo, não for realizada, significa que o tubo de aspiração da bacia está obstruído por migalhas de alimento. Desativar a bomba e desconectar o tubo do próprio encaixe. Limpar o tubo como indicado no item “INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA - TUBO DE ASPIRAÇÃO DA BACIA”. Para desativar a bomba, em qualquer momento, tocar o botão “STOP”.
- Aguardar até quando a cuba de filtragem (7) estiver vazia (ou o recipiente estiver cheio) e, em seguida, desativar a bomba. **NOTA**: é normal que no fundo da cuba de filtragem reste uma pequena quantidade de óleo, ½ litro, aproximadamente.
- Desconectar o cano com pega do tubo flexível.
- Desconectar o tubo flexível da fritadeira, fecha-lo e inseri-lo no próprio suporte (6) na portinhola.
- Extrair a cuba de filtragem de sua sede. Limpar a cuba e os 2 filtros.

14 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO

Antes de um período de inutilização do aparelho, proceder como se segue:

- Realizar uma limpeza cuidada do aparelho.
- Passar em todas as superfícies em aço inox um pano ligeiramente embebido em óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protectora.
- Deixar as tampas abertas.
- Fechar torneiras e desligar o interruptor geral de alimentação eléctrica.

Antes de um período de inutilização prolongado do aparelho, proceder como se segue:

- Inspeccionar o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Colocar os aparelhos eléctricos em funcionamento à temperatura mínima durante, pelo menos, 60 minutos.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

AVISOS PARA A LIMPEZA

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo. O equipamento não foi concebido para a utilização em area aberta ao público, mas apenas em áreas destinadas aos operadores (cozinheiros, funcionários....).

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Limpar diariamente as superfícies externas polidas de aço inoxidável, as superfícies das cubas de cozedura e a superfície das chapas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes internas do aparelho pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jatos de água diretos ou de alta pressão ou com máquinas de limpeza a vapor.
- Não usar produtos corrosivos para limpar o piso ou o plano por baixo do aparelho.
- Não utilizar produtos inflamáveis para a limpeza.

SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO INOXIDÁVEL

- Limpar as superfícies com um pano ou uma esponja com água e detergentes não abrasivos. Passar o pano pela superfície polida. Passar por água várias vezes e secar bem.
- Não utilizar palha-de-aço ou outros objetos em ferro.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objetos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

CUBA DE COZEDURA (fig. D)

Limpar, todas as vezes que o óleo for trocado, com água e detergente apropriado.

Não utilizar cloro ou detergentes a base de sulfatos ou sulfuretos.Não ativar o aquecimento como se houvesse óleo na cuba. **ATENÇÃO perigo de ebulição violenta com risco de queimaduras por vapor.**

Não esvaziar a água utilizada para a limpeza da cuba na bacia de filtragem.

- Fechar a válvula de drenagem empurrando até o fundo a sua pega (1).
- Deitar água limpa na cuba até atingir o nível máximo, indicado pelo entalhe superior presente na parede traseira da cuba.
- Adicionar o detergente seguindo as instruções do produto.
- Ligar o painel de comandos (instruções no item “**LIGAR O PAINEL DE COMANDOS**”).
- Tocar o botão “**LIMPEZA DA CUBA**” e seguir as instruções mostradas no display.

Para ativar o aquecimento, tocar o botão "**START**". A água é aquecida até atingir a temperatura de 95 °C e em seguida é mantida a esta temperatura pelo tempo programado. O aquecimento desativa-se automaticamente após 10 minutos. O tempo restante é visualizado no canto superior direito.

Para desativar o aquecimento, em qualquer momento, tocar o botão “**STOP**”.

Para interromper a limpeza e voltar à página principal, tocar o botão “**X**”.

- Esvaziar a cuba em recipiente externo (instruções no item “Esvaziar a cuba em um recipiente externo”.
- Repetir todo o precedimento desde o início. Adicionando, desta vez, à água, 0,25 l de vinagre, para neutralizar o resíduo alcalino deixado pelo detergente.
- Enxaguar abundantemente a cuba com água limpa para remover qualquer vestígio de detergente.
- Enxugar com um pano limpo a cuba e a resistência (modelos elétricos).

CUBA DE FILTRAGEM (fig. A)

Limpar, todas as vezes que o óleo for trocado, com água e detergente apropriado.

Não utilizar cloro ou detergentes a base de sulfatos ou sulfuretos.

- Extrair a cuba de filtragem (7) de sua sede.
- Extrair os filtros presentes.
- Remover os resíduos alimentares.
- Lavar com água quente e detergente apropriado.
- Enxaguar abundantemente com água quente e enxugar.
- Recolocar na sede. Seguir, na ordem inversa, a sequência utilizada para a sua desmontagem.

FILTROS METÁLICOS E DE TECIDO (fig. A)

Limpar, mesmo algumas vezes por dia, com água quente e detergente apropriado.

Somente se a cuba de filtragem estiver vazia.

Não utilizar cloro ou detergentes a base de sulfatos ou sulfuretos.

- Extrair, parcialmente, a cuba de filtragem (7) de sua sede.
- Extrair os filtros (8, 9, 10).
- Remover os resíduos alimentares.
- Lavar com água quente e detergente apropriado.
- Enxaguar abundantemente com água quente e enxugar.
- Recolocar na sede. Seguir, na ordem inversa, a sequência utilizada para a sua desmontagem.

TUBO DE ASPIRAÇÃO DA BACIA (fig. A e G)

Limpar diariamente.

⚠ A operação é possível apenas um tanque de cada vez.

- Desconectar o tubo de aspiração da bacia (2) do próprio encaixe (A).
- Inserir a peça “11” na tomada do tubo de aspiração da bacia.
- Inserir o conjunto no encaixe (B) e manter pressionado.
- Ligar o painel de comandos (instruções no item “LIGAR O PAINEL DE COMANDOS”).
- Tocar o botão “FILTRAGEM / ENCHIMENTO / ESVAZIAMENTO” e, em seguida o botão “ESVAZIAMENTO...”
- Ativar a bomba tocando o botão “START”. As migalhas que poderão estar presentes no tubo sairão pela extremidade.
- Desativar a bomba tocando o botão “STOP”.
- Remover o conjunto (não remover a peça “11” da tomada).
- Lavar a superfície interna do tubo com água quente e detergente apropriado.
- Enxaguar abundantemente com água quente e enxugar.
- Remover a peça “11” e engancha-la ao próprio suporte.
- Reconectar o tubo de aspiração da bacia ao próprio encaixe (A).

TUBO FLEXÍVEL E CANO COM PEGA (fig. A)

Limpar diariamente.

⚠ A operação é possível apenas um tanque de cada vez.

- Desconectar o tubo de aspiração da bacia (2) do próprio encaixe (A).
- Conectar o tubo flexível ao encaixe (B).
- Conectar o cano com pega (5) ao tubo flexível.
- Ligar o painel de comandos (instruções no item “LIGAR O PAINEL DE COMANDOS”).
- Tocar o botão “FILTRAGEM / ENCHIMENTO / ESVAZIAMENTO” e, em seguida o botão “ESVAZIAMENTO...”
- Ativar a bomba tocando o botão “START”. As migalhas que poderão estar presentes no tubo sairão pela extremidade do cano com alça.
- Desativar a bomba tocando o botão “STOP”.
- Desconectar o tubo flexível da fritadeira (não desconectar o cano com pega).
- Lavar a superfície interna do tubo com água quente e detergente apropriado.
- Enxaguar abundantemente com água quente, deixar escorrer a água interna do tubo e enxugar.
- Desconectar o cano com pega e inseri-lo no próprio suporte.
- Fechar o tubo flexível e inseri-lo no próprio suporte (6) na portinhola.
- Reconectar o tubo de aspiração da bacia ao próprio encaixe (A).

INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO

AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo. O equipamento não foi concebido para a utilização em area aberta ao público, mas apenas em áreas destinadas aos operadores (cozinheiros, funcionários....).

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Ver o capítulo “Instruções de instalação”.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Após a instalação, adaptação a um outro tipo de gás ou intervenções de manutenção, verificar o funcionamento do aparelho. Na presença de avarias, consultar o parágrafo seguinte “Resolução de avarias”.

APARELHOS A GÁS

Colocar o aparelho em funcionamento de acordo com as instruções e advertências de utilização indicadas no capítulo "INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO" e verificar:

- A pressão de alimentação do gás (ver o parágrafo seguinte).
- A regularidade de acendimento dos queimadores e a eficácia da instalação de descarga dos fumos.

VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS

- Utilizar um manómetro com resolução não inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar o painel de comandos.
- Retirar o parafuso de retenção da tomada de pressão PP e ligar o manómetro.
- Efectuar a medição com o aparelho em funcionamento.

ATENÇÃO! Se a pressão de alimentação do gás não regressar aos valores limite (Mín. – Máx.) indicados na tabela T2 , interromper o funcionamento do aparelho e contactar a entidade responsável pela distribuição de gás.

- Desligar o manómetro e voltar a apertar os parafusos de vedação na tomada de pressão.

APARELHOS ELÉTRICOS

Colocar o aparelho em funcionamento de acordo com as instruções e advertências de utilização indicadas no capítulo "INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO" e verificar:

- os valores da corrente de qualquer fase.
- a regularidade do acendimento das resistências de aquecimento.

15 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

FRITADEIRAS A GÁS / ELÉTRICAS (comuns)

O display não se ilumina

Causas possíveis:

- Interruptor geral de alimentação elétrica não ativado.
- Ligação incorreta à rede elétrica.
- Falha no controle eletrónico (placa Base ou placa Display).
- Placa display desconectada da placa base.

Não ocorre a regulação do aquecimento

Causas possíveis:

- Falha no controle eletrónico (placa Base ou Display).
- Falha ou desconexão da sonda de leitura da temperatura.

O elevador do cesto não se eleva / baixa

Causas possíveis:

- Falha no relé de comando.
- Falha no atuador linear.
- Falha no alimentador 24V.
- Falha no controle eletrónico (placa Base ou Display).
- Ativou-se o fusível.

O óleo não é mandado à cuba de cozedura ou escoado no recipiente externo

Causas possíveis:

- Obstrução no tubo de aspiração da bacia ou no tubo flexível.
- Obstrução no circuito do óleo interno.
- Falha na bomba do óleo.
- Falha na eletroválvula do óleo.
- Falha no alimentador 24V.
- Ativou-se o fusível.

FRITADEIRAS A GÁS

O queimador não se acende ou desliga-se durante o uso

Causas possíveis:

- Ligação à rede elétrica com polaridade inversa.
- Pressão de alimentação do gás insuficiente.
- Obstrução no bico queimador.
- Queimador com os furos de saída do gás obstruídos.
- Falha na válvula do gás.
- Falha no controle de acionamento.
- Vela de ignição ou de leitura mal conectada ou com falha.
- Falha nos cabos de conexão das velas.
- Ativou-se o termóstato de segurança.
- Ativou-se o fusível.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS

A resistência não se aquece

Causas possíveis:

- Falha nas resistências.
- Falha no controle eletrónico (placa Base ou Display).
- Ativou-se o termóstato de segurança.

16 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

AVISOS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito de gás, a ausência de fugas nos pontos de ligação ao circuito.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito eléctrico, a sua correcta ligação à cablagem.

FRITADEIRAS A GÁS / ELÉTRICAS (comuns)

Substituição do controle eletrónico (placa Base ou Display), ventilador, fusíveis.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Montar novamente todas as partes. Seguir, na ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição da sonda de leitura da temperatura e do termóstato de segurança.

- Esvaziar todo o óleo contido na cuba.
- Desmontar o painel de comandos e o painel frontal.
- Desmontar e substituir o componente.
- Substituir o OR de vedação sonda/bulbo na cuba.
- Montar novamente todas as partes. Seguir, na ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição da Bomba do óleo e da Eletroválvula do óleo.

- Desmontar o painel frontal.
- Desmontar e substituir o componente.
- Montar novamente todas as partes. Seguir, na ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do atuador linear, relé de comando, alimentador 24V.

- Desmontar o painel traseiro.
- Desmontar e substituir o componente.
- Montar novamente todas as partes. Seguir, na ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

FRITADEIRAS A GÁS

Substituição de controle de acionamento, válvula do gás, queimador principal, vela de ignição / leitura.

- Desmontar o painel frontal.
- Desmontar e substituir o componente.
- Montar novamente todas as partes. Seguir, na ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS

Substituição da resistência.

- Desmontar o painel de comandos e o painel frontal.
- Desmontar e substituir o componente.
- Montar novamente todas as partes. Seguir, na ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

17 LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS

- Verificar as condições das peças internas do aparelho.
- Remover eventuais resíduos de sujidade.
- Verificar e limpar o sistema de descarga de fumos.

18 COMPONENTES PRINCIPAIS

FRITADEIRAS A GÁS / ELÉTRICAS (comuns)

- Controle eletrónico (placa Base ou Display).
- Sonda de leitura da temperatura.
- Termóstato de segurança.
- Ventilador.
- Relé de comando.
- Atuador linear.
- Alimentador 24V.
- Bomba do óleo.
- Eletroválvula do óleo.

FRITADEIRAS A GÁS

- Controle de accionamento.
- Válvula do gás.
- Queimador principal.
- Vela de ignição / leitura.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS

- Resistência

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN ... 2
PERSONLIG SKYDDSUTRUSTNING ... 3
KVARSTÅENDE RISKER ... 4
ALLMÄN INFORMATION ... 5
1 APPARATENS MÄRKDATA ... 5
2 ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER ... 5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN ... 5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN ... 5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN ... 5
3 SÄKERHETS- OCH KONTROLLANORDNINGAR ... 5
4 BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNING OCH APPARAT ... 6
5 RISKER P.G.A. BULLER ... 6
ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION ... 6
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN ... 6
6 REFERENSSTANDARDER OCH REFERENSLAGAR ... 6
7 HANTERING ... 6
8 UPPACKNING ... 6
9 PLACERING ... 6
10 SYSTEM FÖR RÖKGASUTSLÄPP ... 6
11 ANSLUTNINGAR ... 6
12 ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS ... 7
13 IBRUKTAGNING ... 7
ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING ... 8
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN ... 8
ANVÄNDNING AV FRITÖSEN ... 8
TÖM FILTRERINGSBEHÅLLAREN I ETT UTVÄNDIGT KÄRL (fig. F) ... 11
14 AVSTÄLLNINGSPERIODER ... 12
ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING ... 12
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN ... 12
ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLL ... 13
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN ... 13
ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS ... 13
IBRUKTAGNING ... 13
15 LÖSNING AV FUNKTIONSFEL ... 13
GAS-/ELFRITÖSER (gäller båda) ... 13
GASFRITÖSER ... 14
ELFRITÖSER ... 14
16 UTBYTE AV KOMPONENTERNA ... 14
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UTBYTE AV KOMPONENTERNA ... 14
GAS-/ELFRITÖSER (gäller båda) ... 14
GASFRITÖSER ... 14
ELFRITÖSER ... 14
17 RENGÖRING AV INVÄNDIGA DELAR ... 14
18 HUVUDKOMPONENTER ... 14
GAS-/ELFRITÖSER (gäller båda) ... 14
GASFRITÖSER ... 14
ELFRITÖSER ... 14

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Förvara bruksanvisningen på en säker plats som personalen känner till så att den kan rådfrågas under hela apparatens livslängd.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Anlita endast tekniska serviceverkstäder som har auktoriserats av tillverkaren och kräv att det används originalreservdelar.
- Låt apparaten genomgå underhåll minst två gånger om året. Det rekommenderas att ingå ett underhållsavtal.
- Apparaten är avsedd för professionellt bruk och ska användas av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillagning av mat enligt säkerhetsföreskrifterna för användning. All annan användning anses vara felaktig användning.
- Låt inte apparaten vara påslagen långa perioder utan att den används. Förvärm apparaten precis före användningen.
- Övervaka apparaten under dess funktion.
- Stäng gasavstängningskranen och/eller slå från huvudströmbrytaren, som är placerade före apparaten, om det blir fel på apparaten.
- Utför rengöringen enligt anvisningarna i kapitel ”ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING”.
- Förvara inte lättantändliga material i närheten av apparaten. BRANDFARA.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.
- Använd inte lättantändliga produkter för rengöringen.
- Stäng luckor och lådor efter dig.

PERSONLIG SKYDDSUTRUSTNING

Nedan följer en sammanfattande tabell över den personliga skyddsutrustning (PSU) som ska användas under apparatens olika livsfaser.

Fas	Skyddsklädsel	Skyddsskor	Skydds-handskar	Skydds-glasögon	Hörselskydd	Ansiktsmask	Huvudskydd eller skyddshjälm
							
Transport		X					
Hantering		X					
Uppackning		X					
Montering		X					
Normal användning	X	X	X (*)				
Inställningar		X					
Normal rengöring		X					
Särskild rengöring		X	X				
Underhåll		X	X (*)				
Demontering		X					
Skrotning		X					

X (*) FÖRESKRIVEN PSU

PSU TILL FÖRFOGANDE ELLER ATT ANVÄNDA VID BEHOV

EJ FÖRESKRIVEN PSU

(*) Skyddshandskar som används i samband med normal användning och underhåll ska vara värmeisolerande för att skydda händerna när operatören vidrör delar av apparaten eller olja, vatten, ånga o.s.v. med hög temperatur som används under tillagningen.

Kom ihåg att operatörer, specialiserade tekniker och apparatens användare som inte använder personlig skyddsutrustning kan utsättas för en kemisk risk och eventuella hälsoskador.

KVARSTÅENDE RISKER

Apparaten medför risker som inte har kunnat elimineras helt konstruktionsmässigt eller genom installation av lämpliga skydd.
Kunden informeras därför följande om de kvarstående risker som förekommer på apparaten:
Dessa beteenden är felaktiga är därmed helt förbjudna.

KVARSTÅENDE RISK	FARLIG SITUATION	SÄKERHETSFÖRESKRIFT
Halkning eller fall	Operatören kan halka p.g.a. det förekommer vatten eller smuts på golvet.	Använd personlig skyddsutrustning mot att halka under användningen av apparaten.
Brännskada	Operatören vidrör oavsiktligt delar av apparaten.	Använd personlig skyddsutrustning mot att bränna sig under användningen av apparaten.
Brännskada	Operatören vidrör oavsiktligt olja, vatten, ånga o.s.v. med hög temperatur som används under tillagningen.	Använd personlig skyddsutrustning mot att bränna sig under användningen av apparaten.
Elstöt (elchock)	Beröring av spänningsförande delar i samband med underhållsmoment som utförs med spänningsförande elpanel. Operatören utför ingrepp (med ett elverktyg eller utan att slå från eltillförseln till maskinen) liggandes på ett blött golv.	Underhållet av apparaten får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning mot elchock.
Elstöt (elchock)	Elchock orsakad av funktionsfel hos jordningssystemet eller de elektriska skyddsanordningarna.	Installera skyddsanordningar som är i överensstämmelse med kraven i gällande bestämmelser före apparaten.
Fall från hög höjd	Operatören utför ingrepp på apparaten med hjälp av olämpliga system för att komma åt den övre delen (t.ex. stegar eller genom att klättra på apparaten).	Utför inte ingrepp på apparaten med hjälp av olämpliga system för att komma åt den övre delen (t.ex. stegar eller genom att klättra på apparaten).
Fallande föremål	Hantering av apparaten eller en del av den utan lämpliga hjälpmedel.	Använd lämpliga tillbehör eller lyftsystem under hanteringen av apparaten eller förpackningen.
Kemikalier	Operatören kommer i kontakt med kemikalier (t.ex. diskmedel, avkalkningsmedel o.s.v.).	Vidta lämpliga säkerhetsåtgärder. Se säkerhetsdatabladen och etiketterna på den använda produkten. Använd den personliga skyddsutrustning som rekommenderas i säkerhetsdatabladen.
Skärskador	Det finns risk för skärskador på ramens invändiga delar i samband med underhåll av apparaten.	Underhållet får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning (skärbeständiga skyddshandskar och kläder som täcker underarmen).
Klämning	Personalen kan klämma fingrar/händer vid hanteringen av rörliga delar.	Underhållet får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning (skyddshandskar).
Ergonomi	Operatören utför ingrepp på apparaten utan erforderlig personlig skyddsutrustning.	Operatören ska använda personlig skyddsutrustning vid ingrepp på apparaten.

ALLMÄN INFORMATION

Detta kapitel innehåller allmän information som samtliga användare av denna bruksanvisning måste känna till. Specifik information för bruksanvisningens användare finns i följande kapitel (”ANVISNINGAR FÖR ...”).

1 APPARATENS MÄRKDATA

- Apparatens märkdata står på insidan av kontrollpanelen.
- Apparatens modell och serienummer står på följesedlarna och på förpackningen.

2 ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Apparatens tillverkare frånsäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter. Utrustningen är inte avsedd för användning i offentliga områden utan endast i områden avsedda för operatörer (kockar, personal...).

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Ta reda på apparatens modell. Modellen anges på apparatens förpackning och märkplåt.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.
- Installera en tryckregulator med övertrycksutlösning (OPSO) före samtliga apparater som fungerar med flytande gas (G30 och/eller G31).
- Denna typ av apparat är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar som restaurangkök, matsalar, sjukhus och kommersiella verksamheter som bagerier, slakteributiker o.s.v. Den är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av mat. **OBSERVERA! När tömningsventilen öppnas rinner det varma innehållet i behållaren ut.**

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparatens modell. Modellen anges på apparatens förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN

- Rengör dagligen de utvändiga ytorna i satinerat rostfritt stål, tillagningsbehållarnas ytor och kokplattornas yta.
- Låt en auktoriserad tekniker rengöra apparatens invändiga delar minst två gånger om året.
- Rengör inte apparaten med direkta vattenstrålar, högtrycksvattenstrålar eller ångtvättar.
- Använd inte frätande produkter för att rengöra golvet eller underlaget under apparaten.
- Använd inte lättantändliga produkter för rengöringen.

3 SÄKERHETS- OCH KONTROLLANORDNINGAR

SÄKERHETSTERMOSTAT

Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som avbryter uppvärmningskretsen i följande fall:

- För att förhindra att oljetemperaturen kan överskrida 230 °C.
- Om termostatens kapillärrör är skadat.
- Om omgivningstemperaturen sjunker under 0 °C.
- Om uppvärmningen startas vid olämpliga användningsförhållanden, d.v.s. utan olja i behållaren, med olja i behållaren på en lägre nivå än min. nivå, med fett i fast form i behållaren eller utan att först ha startat funktionssätt ”MELTING”.

Displayen visar meddelandet ”UTLÖSNING AV SÄKERHETSTERMOSTAT”.

Apparatens tillverkare frånsäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter. Utrustningen är inte avsedd för användning i offentliga områden utan endast i områden avsedda för operatörer (kockar, personal...).

Termostaten får endast återställas av en auktoriserad tekniker. Det är förbjudet att mixtra med eller utesluta termostaten.

Gör följande för att återställa säkerhetstermostaten (fig. B):

- Frånkoppla eltillförseln till fritösen.
- Vänta tills temperaturen på oljan i behållaren sjunker under 100 °C.
- Öppna luckan.
- Ta bort skruven på den övre ribban.
- För in en rund pinne med trubbig ände i skruvhålet och tryck på termostatens återställningsknapp.

Frånkoppla eltillförseln och kontakta teknisk service om säkerhetstermostaten utlöses på nytt.

KONTROLL AV TÄNDNING AV BRÄNNARE

Apparaten med gasuppvärmning är utrustad med en säkerhetsanordning med manuell återställning som avbryter uppvärmningen när brännarna inte tänds som de ska p.g.a. följande:

- Anslutning till elnätet med **omkastad polaritet**.
- Fel gastillförsel.
- Funktionsfel hos apparaten.

Displayen visar meddelandet ”BLOCKERADE BRÄNNARE”.

Säkerhetsanordningen kan återställas av användaren på följande sätt:

- Avbryt uppvärmningen.
- Starta uppvärmningen igen. Säkerhetsanordningen försöker tända brännarna.

Frånkoppla eltillförseln och kontakta teknisk service om säkerhetsanordningen utlöses på nytt.

4 BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNING OCH APPARAT

FÖRPACKNING

Förpackningen är gjord av miljövänliga material. Följande plastkomponenter ska återvinnas:

- Det genomskinliga skyddshöljet samt bruksanvisningens och munstyckenas påsar av polyetylen (PE).
- Banden av polypropylen (PP).

APPARAT

Över 90 % av apparatens vikt består av återvinningsbara metaller (rostfritt stål, aluminiumbelagd plåt, koppar o.s.v.).

Apparaten ska bortskaffas i enlighet med gällande bestämmelser.

- Kasta den inte i naturen.
- Gör den obrukbar innan den bortskaffas.

5 RISKER P.G.A. BULLER

- Det luftburna A-vägda ljudtrycket är lägre än 70 dB(A).

ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN

Apparatens tillverkare frånsäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter. Utrustningen är inte avsedd för användning i offentliga områden utan endast i områden avsedda för operatörer (kockar, personal...).

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparatens modell. Modellen anges på apparatens förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.
- Installera en tryckregulator med övertrycksutlösning (OPSO) före samtliga apparater som fungerar med flytande gas (G30 och/eller G31).

6 REFERENSSTANDARDER OCH REFERENSLAGAR

Installera apparaten i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser.

7 HANTERING

Det finns varningssymboler på förpackningen med de föreskrifter som ska iakttas för att säkerställa att apparaten inte blir skadad under hanteringen. Apparaten får endast hanteras med lämpliga hjälpmedel. Kontrollera att apparaten är stabilt balanserad när det används lyftmedel i form av gaffeltruckar eller liknande.

8 UPPACKNING

Kontrollera förpackningens skick. Be budfirman om att få inspektera varan i händelse av uppenbara skador.

- Ta bort förpackningen.
- Ta bort skyddsfilmen från de invändiga och utvändiga panelerna. Använd ett lämpligt lösningsmedel för att ta bort eventuellt klister som sitter kvar på panelerna.

9 PLACERING

- Apparatens utvändiga mått och anslutningarnas placering visas i installationsschemat i början av bruksanvisningen.
- Apparaten kan installeras ensam eller tillsammans med andra apparater ur samma sortiment.
- Apparaten lämpar sig inte för inbyggnad.
- Placera apparaten på minst 10 cm avstånd från omkringliggande väggar. Om apparaten behöver placeras mycket nära väggar, skärmar, köksinredning, inredningsdetaljer o.s.v. ska dessa vara gjorda av icke brännbara material. I annat fall måste de kläs med lämpligt icke brännbart värmeisolerande material. Iaktta dessutom bestämmelserna om brandförebyggande åtgärder mycket noggrant.
- Nivellera apparaten med hjälp av justerfötterna.
- En bänkapparat som väger under 40 kg och installeras ensam ska fästas med därtill avsedda flänsförsedda fötter.

MONTERING AV APPARATEN PÅ BAS, HELT UPPHÄNGD, DELVIS UPPHÄNGD

Följ anvisningarna som medföljer den använda typen av stöd.

FASTSÄTTNING AV APPARATEN I GOLVET

Den 40 cm breda apparaten som installeras ensam ska fästas i golvet. Använd de därtill avsedda flänsförsedda fötterna.

SAMMANFOGNING AV APPARATER

- Demontera kontrollpanelerna (A).
- Placera apparaterna intill varandra och nivellera dem tills arbetsytorna är i linje med varandra (C).
- Sammanfoga apparaterna i punkterna (B) och (D) med de medföljande skruvarna.
- Lossa de två främre skruvarna (E) och vrid plattan (F) tills den hakar tag om skruven på apparaten bredvid.
- Dra åt skruvarna (E).

10 SYSTEM FÖR RÖKGASUTSLÄPP

Utforma rökgasutsläppet beroende på ”typen” av apparat. ”Typen” anges på apparatens märkplåt.

APPARAT AV TYP ”A1”

- Placera apparaten av typ ”A1” under en fläktkåpa för att säkerställa utsuget av rökgaserna och ångorna från tillagningen.

APPARAT AV TYP ”B21”

- Placera apparaten av typ ”B21” under en fläktkåpa.

APPARAT AV TYP ”B11”

- Montera en lämplig skorsten på apparaten av typ ”B11” som ska beställas av apparatens tillverkare. Följ monteringsanvisningarna som medföljer skorstenen.
- Anslut ett rör med 150–155 mm diameter som klarar en temperatur på 300 °C till skorstenen.
- Anslut mot utsidan eller till en välfungerande skorsten. Röret får vara max. 3 m långt.

11 ANSLUTNINGAR

Anslutningarnas placering och dimension visas i installationsschemat i början av bruksanvisningen.

ANSLUTNING TILL GASLEDNINGEN

Kontrollera om apparaten är förberedd för den typ av gas som den kommer att försörjas med. Kontrollera uppgifterna på följesedlarna som sitter på förpackningen och på apparaten. Anpassa vid behov apparaten till den använda typen av gas. Följ anvisningarna i följande avsnitt ”Anpassning till en annan typ av gas”.

På bänkapparater finns även en bakre anslutning. Skruva loss pluggen och skruva fast den ordentligt på den främre anslutningen.

- Installera en avstängningskran med snabb stängning på en lättåtkomlig plats före apparaten.
- Använd inte rörledningar för anslutningen som har mindre diameter än apparatens gasanslutning.
- Kontrollera att det inte förekommer läckage i anslutningspunkterna efter anslutningen.

ANSLUTNING TILL ELNÄTET

Kontrollera om apparaten är avsedd för den spänning och frekvens som den kommer att försörjas med. Kontrollera uppgifterna på apparatens märkplåt.

Symbolen  anger i förekommande fall följande:

VARNING FÖR FARLIG SPÄNNING.

- Installera en brytare med lämplig brytförmåga på en lättåtkomlig plats före apparaten. Brytaren ska garantera frånkopplingen av samtliga poler från elnätet och ha en minsta kontaktöppning som tillåter fullständig frånkoppling vid villkor med överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsföreskrifterna. Max. tillåten läckström är 1 mA/kW.
- Använd en flexibel gummikabel av typ H05RN-F eller H07RN-F med oljebeständigt hölje för anslutningen. Se tabell över tekniska data för kabeltvärsnitt.
- Demontera frontpanelen (eller det vertikala skyddet).
- Anslut elkabeln till kopplingsplinten enligt elschemat som medföljer apparaten. Respektera anslutningen av fasledaren (L) och neutralledaren (N). Kasta inte om polariteten.
- Återmontera frontpanelen (eller det vertikala skyddet).
- Fixera elkabeln med kabelklämman.
- Skydda elkabeln utanför apparaten med ett rör av metall eller styv plast.
- En skadad elkabel ska alltid bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en fackman för att förhindra samtliga risker.

ANSLUTNING TILL JORD OCH TILL POTENTIALUTJÄMNINGSSKENA

Anslut elapparaten till ett effektivt jorduttag. Anslut jordledaren till klämman med symbolen  som är placerad bredvid kopplingsplinten för den inkommande ledningen.

Anslut elapparatens metallstruktur till en potentialutjämningsskena. Anslut ledaren till klämman med symbolen  som är placerad på utsidan av botten.

- Denna symbol anger att apparaten ska ingå i ett potentialutjämningssystem som är anslutet enligt gällande bestämmelser.

12 ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS

I tabell T1 anges utifrån destinationslandet

- de gaser som kan användas för apparatens funktion
- munstyckena och inställningarna för var och en av de gaser som kan användas. Numret som anges i tabell T1 är tryckt på munstycket.

Anpassa apparaten till den typ av gas som den ska försörjas med genom att följa anvisningarna i tabell T1 och utföra följande moment:

- Byt ut huvudbrännarens munstycke (UM).
- Placera huvudbrännarens avluftare vid avståndet A.
- Sätt fast klistermärket som anger den nya typen av gas på apparaten.Munstyckena och klistermärkena medföljer apparaten.

INSTÄLLNING AV MAX. OCH MIN. UTLOPPSTRYCK TILL GASVENTILEN

- Kontrollera inlopps- och utloppstrycken med hjälp av tryckuttagen.
- PP – Pa: tryckuttag på inlopp (tillförsel).
- PP – Pu: tryckuttag på utlopp.
- Använd en manometer med en lägsta upplösning på 0,1 mbar.
- Skruva loss tätningsskruven från tryckuttaget och anslut manometern.
- Utför mätningen när apparaten är påslagen.
- Stäng till tryckuttagen ordentligt med de därtill avsedda skruvarna efter kontrollen (rekommenderat åtdragningsmoment: 1,0 Nm).

Samtliga inställningar ska utföras i den angivna ordningsföljden.

Ta bort plasthättan C på modulatorn.

Max. tryck (värden i tabell T1)

- Se figuren i avsnittet med figurer ”INSTÄLLNING AV GASVENTILENS MIN. OCH MAX.”.
- Dra åt muttern A för att öka utloppstrycket eller lossa den för att minska trycket (använd en 10 mm nyckel).Min. tryck (värden i tabell T1)
- Se figuren i avsnittet med figurer ”INSTÄLLNING AV GASVENTILENS MIN. OCH MAX.”.
- Håll muttern A stilla och dra åt skruven B för att öka trycket eller lossa den för att minska trycket (använd en spårskruvmejsel 6x1).

Sätt tillbaka plasthättan på modulatorn.

Observera! Plasthättan C måste sättas tillbaka för att modulatorn ska fungera korrekt.

UTBYTE AV HUVUDBRÄNNARENS MUNSTYCKE OCH INSTÄLLNING AV PRIMÄRLUFTEN.

- Lossa skruven V.
- Demontera munstycket UM (tillsammans med luftaren Z) och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt munstycket UM helt (tillsammans med luftaren Z).
- Placera luftaren Z vid avståndet A som anges i tabell T1.
- Dra åt skruven V helt.

13 IBRUKTAGNING

Se kapitel ”ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLL”.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN

Apparatens tillverkare frånsäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter. Utrustningen är inte avsedd för användning i offentliga områden utan endast i områden avsedda för operatörer (kockar, personal...).

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Förvara bruksanvisningen på en säker plats som personalen känner till så att den kan rådfrågas under hela apparatens livslängd.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Anlita endast tekniska serviceverkstäder som har auktoriserats av tillverkaren och kräv att det används originalreservdelar.
- Låt apparaten genomgå underhåll minst två gånger om året. Det rekommenderas att ingå ett underhållsavtal.
- Apparaten är avsedd för professionellt bruk och ska användas av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillagning av mat enligt säkerhetsföreskrifterna för användning. All annan användning anses vara felaktig användning.
- Låt inte apparaten vara påslagen långa perioder utan att den används. Förvärm apparaten precis före användningen.
- Övervaka apparaten under dess funktion.
- Stäng gasavstängningskranen och/eller slå från huvudströmbrytaren, som är placerade före apparaten, om det blir fel på apparaten.
- Utför rengöringen enligt anvisningarna i kapitel ”ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING”.
- Förvara inte lättantändliga material i närheten av apparaten. BRANDFARA.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.
- Använd inte lättantändliga produkter för rengöringen.
- Det rekommenderas att använda personlig skyddsutrustning eftersom det kan förekomma stänk av mycket varm mat.
- Golvet runt apparaten kan bli halt under funktionen. Använd lämpliga hjälpmedel för att inte riskera att ramla.
- Se till att använda korrekt arbetsställning vid hantering av tillbehör (t.ex. kokkärl) och apparatens rörliga delar.
- Denna typ av apparat är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar som restaurangkök, matsalar, sjukhus och kommersiella verksamheter som bagerier, slakteributiker o.s.v. Den är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av mat. **OBSERVERA! När tömningsventilen öppnas rinner det varma innehållet i behållaren ut.**

ANVÄNDNING AV FRITÖSEN

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING

Apparaten är avsedd för fritering av livsmedel i olja/fett i flytande form.

Uppvärmning

Starta inte uppvärmningen utan olja/fett i behållaren eller med olja/fett under min. nivån som anges av det nedre märket på behållarens bakre vägg. När uppvärmningen har startats måste oljenivån i behållaren upprätthållas så att den är vid eller över det nedre märket på behållarens bakre vägg.

Säkerhetsanordningar

Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som avbryter uppvärmningskretsen om det uppstår situationer som kan vara farliga för användaren. Displayen visar meddelandet ”UTLÖSNING AV SÄKERHETSTERMOSTAT”.

Apparaten med gasuppvärmning är utrustad med en säkerhetsanordning med manuell återställning som avbryter uppvärmningen när brännarna inte tänds som de ska. Displayen visar meddelandet ”BLOCKERADE BRÄNNARE”.

Påfyllning och användning av korgarna

Fritera inte om korgarna är överfulla. Produktiviteten minskar, livsmedlen blir ojämnt tillagade och absorberar mer olja.

Fyll inte korgarna över den nivå (vikt) som anges nedan:

- Frysta pommes frites: 1/3 av höjden (1,5 kg per GN 1/2 korg).
- Färska pommes frites: 1/2 av höjden (1,5 kg per GN 1/2 korg).
- Övriga livsmedel …. : 1/2 höjden.

Sänk långsamt ned korgarna i behållaren. Vänta en stund om skummet som bildas rinner över behållarens kant.

Lägg inte alltför stora eller våta matbitar i behållaren. De kan orsaka stänk av kokande olja eller att olja rinner ut från behållaren. **OBSERVERA! Risk för brännskador.**

Automatisk korglyft

Lyftanordningarna höjs varje gång eltillförseln till apparaten slås till. **OBSERVERA! Risk för att föremål i närheten av lyftanordningarna välter.**

För inte in eller ta bort korghållarna om lyftanordningarna är i rörelse.

Korghållarna får inte tas bort från lyftanordningarna när dessa är upphöjda.

Haka fast korgen på sin hållare innan timern startas (intryckning av knappen ”PLAY / PAUSE”).

När timern startas sänks korgen ned i behållaren. När den förinställda tillagningstiden är slut höjs korgen upp ur behållaren.

Tillagningstemperatur

Fritering vid hög temperatur gör att oljan snabbare blir dålig.

Ställ in tillagningstemperaturen enligt följande rekommendationer:

- Mjölade livsmedel: max. 170 °C
- Panerade livsmedel: max. 175 °C
- Övriga livsmedel ……: max. 180 °C

Skötsel av oljan

Gör följande för att få oljan att hålla längre och minska risken för att dess smak och lukt förändras:

- Ställ in tillagningstemperaturen enligt rekommendationerna i punkt ”**Tillagningstemperatur**”.
- Ta bort livsmedelsrester från oljans yta.
- Filtrera regelbundet oljan.
- Salta inte livsmedlen ovanför fritösens behållare.
- Ta bort överskott av smulor eller vatten från livsmedlen innan de läggs i behållaren.
- Rengör regelbundet tillagningsbehållaren.
- Rengör regelbundet filtreringsbehållaren (7) och de två filtren (8 och 9).

Byt ut oljan när den avger rökgaser under tillagningen. Den gamla oljan har en lägre antändningstemperatur och tenderar att koka upp plötsligt. **OBSERVERA! Risk för brand eller brännskador.**

Användning av olja (eller fett) i fast form

Om du vill använda olja (eller fett) i fast form rekommenderas det att smälta den på annat sätt innan den hälls i behållaren.

Följ annars mycket noggrant anvisningarna i punkt ”Fyll på fett i fast form i behållaren”.

PÅFYLLNING OCH TÖMNING AV BEHÅLLAREN

Vi avråder från att använda olja (eller fett) i fast form.

Följ annars mycket noggrant anvisningarna i punkt ”Fyll på fett i fast form i behållaren”. **OBSERVERA! Brandrisk.**

Låt inte oljan vara kvar i behållaren över natten vid en rumstemperatur under 10 °C. **OBSERVERA! Oljan (eller fettet) kan stelna och göra att fritösen inte kan användas och skada filtreringspumpen (i förekommande fall).**

Fyll på olja i behållaren (fig. A)

Kontrollera att behållaren är ren och torr.

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 filtreringsbehållaren i förekommande fall) och ut på golvet. **OBSERVERA! Halk- och fallrisk med allvarliga personskador eller dödsfall som följd.**

- Öppna luckan.
- Stäng tömningsventilen genom att trycka på dess handtag (1) tills det tar stopp.
- Häll i ren olja till min. nivån som anges av det nedre märket på behållarens bakre vägg. Oljenivån stiger till följd av uppvärmningen.

Använd pumpen och slangen (fig. A och C)

⚠ Operationen är endast möjlig en tank i taget.

- Frånkoppla trågets sugledning (2) från sin koppling (A).
- Anslut slangen (3) till den frigjorda kopplingen (A).
- Anslut röret med handtag (5) till slangen.
- För in röret i behållaren med ny olja.
- Slå på kontrollpanelen (anvisningar i punkt ”**SLÅ PÅ KONTROLLPANELEN**”).
- Tryck på knappen ”**FILTRERING / PÅFYLLNING / TÖMNING**” och därefter på knappen ”**PÅFYLLNING...** ”. Följ sedan anvisningarna som visas på displayen.

Tryck på knappen ”**START**” för att starta pumpen.

Pumpen stängs av automatiskt efter 7 minuter. Kvarstående tid visas i det övre högra hörnet.

Oljan stiger i tömningsslangen och rinner in i tillagningsbehållaren. Det tar cirka 5 minuter att fylla behållaren (ju lägre oljetemperaturen är, desto längre tid tar det).

Om momentet tar mycket längre tid eller avstannar helt innebär det att slangen och röret med handtag är tilltäppta med livsmedelsrester. Stäng av pumpen och frånkoppla slangen från sin koppling. Rengör slangen och röret enligt anvisningarna i punkt ”**ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING – SLANG OCH RÖR MED HANDTAG**”.

Du kan stänga av pumpen när som helst genom att trycka på knappen ”**STOP**”.

- Vänta tills behållaren har fyllts på och stäng sedan av pumpen.
- Frånkoppla röret med handtag från slangen.
- Frånkoppla slangen från fritösen, rulla ihop den och sätt den i sin hållare (6) på luckan.
- Anslut trågets sugledning till sin koppling (A).

Fyll på fett i fast form i behållaren

Apparatens tillverkare frånsäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter. Utrustningen är inte avsedd för användning i offentliga områden utan endast i områden avsedda för operatörer (kockar, personal...).

Kontrollera att behållaren är ren och torr.

Lägg inte en hel bit med fett i fast form i behållarens övre del (gasdrivna modeller) eller direkt på värmeelementet (elektriska modeller).

Välj funktionssätt MELTING (fig. 5) innan uppvärmningen startas. **OBSERVERA! Brandrisk.**

- Öppna luckan.
- Stäng tömningsventilen genom att trycka på dess handtag tills det tar stopp.
- Ta bort korgarna, korgarnas stödnät och korghållarna (modeller med automatisk korglyft) från behållaren.
- Lyft upp värmeelementet (elektriska modeller).
- Lägg i och pressa samman fettet i fast form mot behållarens botten.
- Tillsätt och pressa samman ytterligare fett tills det når upp till märket för min. nivå (gasdrivna modeller).
- Sänk ned värmeelementet. Tillsätt sedan och pressa samman ytterligare fett runt och ovanför värmeelementet tills det når upp till märket för min. nivå (elektriska modeller).
- Tillsätt ytterligare fett i fast form för att nå upp till korrekt nivå efter att fettet har smält.

Töm behållaren i ett utvändigt kärl (fig. D)

Avbryt uppvärmningen innan behållaren töms.

Utför endast tömningen om temperaturen på oljan i behållaren är under 40 °C. **OBSERVERA! Risk för brännskador.**

- Avbryt uppvärmningen (anvisningar i punkt ”AVBRYT UPPVÄRMNINGEN”).
- Öppna luckan.
- Höj tömningsknäröret (i förekommande fall) och skruva fast förlängningsröret (4) för hand på tömningsventilen. Rikta ändknäröret nedåt.
- Placera ett kärl för uppsamling av oljan (eller rengöringsvattnet) under förlängningsrörets ändknärör.
- Öppna tömningsventilen genom att långsamt dra i dess handtag (1) tills det tar stopp. Oljan (eller rengöringsvattnet) börjar rinna ut från knäröret. **OBSERVERA! Fara för att komma i kontakt med varm olja.**
- Vänta tills tillagningsbehållaren är tom (eller kärlet är fullt). Stäng sedan tömningsventilen genom att trycka på dess handtag tills det tar stopp.

Töm behållaren i filtreringsbehållaren (oljefiltrering) (fig. A)

Avbryt uppvärmningen innan behållaren töms.

Töm endast om filtreringsbehållaren (7) är i korrekt position.

Töm inte behållaren om oljenivån i behållaren är 2 cm över max. nivån som anges av det övre märket på behållarens bakre vägg eller om det redan finns över 1 liter olja i filtreringsbehållaren.

Oljan kan rinna ut från filtreringsbehållaren och ut på golvet. **OBSERVERA! Halk- och fallrisk med allvarliga personskador eller dödsfall som följd.**

Töm endast om båda filtren (8 och 9) är i korrekt position. Livsmedelsrester i oljan lägger sig annars på botten av filtreringsbehållaren och hindrar oljan från att komma tillbaka till tillagningsbehållaren (anvisningar i avsnitt ”Returnera filtrerad olja till tillagningsbehållaren”).

- Avbryt uppvärmningen (anvisningar i punkt ”AVBRYT UPPVÄRMNINGEN”).
- Öppna luckan.
- Öppna tömningsventilen genom att långsamt dra i dess handtag (1) tills det tar stopp. Oljan strömmar genom de två filtren (8 och 9) i filtreringsbehållaren (7).

SLÅ PÅ KONTROLLPANELEN

Anslut fritösen till elnätet för att slå på kontrollpanelen. **OBSERVERA! Lyftanordningarna höjs i förekommande fall.**

Efter cirka 15 sekunder visar displayen huvudskärmbilden som i fig. 1.

STARTA/AVBRYT UPPVÄRMNINGEN (fig. 1)

Starta

Starta inte uppvärmningen utan olja/fett i behållaren eller med olja/fett under den nivå som anges av det nedre märket på behållarens bakre vägg.

När uppvärmningen har startats måste oljenivån i behållaren upprätthållas så att den är vid eller över det nedre märket på behållarens bakre vägg.

Välj funktionssätt ”MELTING” (fig. 5) innan uppvärmningen startas när det finns fett i fast form i behållaren. Upprätthåll denna inställning tills fettet har smält helt. **OBSERVERA! Brandrisk.**Starta uppvärmningen genom att hålla knappen ”UPPVÄRMNING AV OLJA” intryckt i minst 2 sekunder. Displayen ser ut som i fig. 2.

OBSERVERA! Frånkoppla eltillförseln och kontakta teknisk service om displayen visar meddelandet ”UTLÖSNING AV SÄKERHETSTERMOSTAT”.

Avbryt uppvärmningen och starta den igen om apparatens display visar meddelandet ”BLOCKERADE BRÄNNARE”. Frånkoppla eltillförseln och kontakta teknisk service om meddelandet visas på nytt.

När uppvärmningen är igång visas lågsymbolen upptill på displayen (se fig. 2, punkt 7). Den inställda tillagningstemperaturen visas upptill på displayen (fig. 2, punkt 7). Ändra den inställda tillagningstemperaturen genom att öppna rullgardinsmenyn och använda skjutreglaget eller pilknapparna (fig. 4, punkt 5 och 6).

OBS! När oljetemperaturen är under 80 °C eller i närheten av den inställda tillagningstemperaturen sänks tillagningseffekten automatiskt.

Avbryt

Avbryt uppvärmningen genom att hålla knappen ”UPPVÄRMNING AV OLJA” intryckt i minst 2 sekunder. Displayen ser åter ut som i fig. 1.

PÅBÖRJA EN TILLAGNING

Fyll inte på korgarna över max. nivån som anges i punkt ”Påfyllning och användning av korgarna”. Oljan kan annars rinna ut

från behållaren och ut på golvet. **OBSERVERA! Halk- och fallrisk med allvarliga personskador eller dödsfall som följd.**

Den inställda tillagningstemperaturen visas upptill på displayen (fig. 2, punkt 7). När oljan uppnår den inställda tillagningstemperaturen visas texten ”**OK**” upptill på displayen (lågsymbolen försvinner).

Det går att påbörja en tillagning så fort texten ”**READY**” visas på displayen.

- Välj receptet för livsmedlet som ska friteras.
- Tryck på knappen ”**PLAY / PAUSE**” för timern för korgens zon. Timern börjar nedräkningen och visar tiden som kvarstår tills tillagningen är klar. Operatören meddelas att tiden är slut med en ljudsignal.
- Sänk ned korgen med livsmedlet som ska friteras i behållaren. På fritöser med lyftanordningar sänks korgen ned i behållaren när du trycker på knappen ”**PLAY / PAUSE**”. Korgen höjs upp automatiskt när tillagningstiden är slut.

FILTRERA OLJAN

⚠ Operationen är endast möjlig en tank i taget.

Filtreringen tar bort de smulor och partiklar (i suspension) från oljan som livsmedlen släpper ifrån sig under tillagningen. Detta får oljan att hålla längre och förbättrar tillagningskvaliteten.

Fritösen är utrustad med följande anordningar för att utföra filtreringen snabbt och säkert (fig. A):

- Filtreringsbehållare (7) i rostfritt stål med en max. volym på 26 l, 52 l för modeller med dubbla tankar.
- Metallfilter (8) i rostfritt stål för att filtrera bort smulor.
- Finmaskigt filter (9) i tyg som klarar höga temperaturer för att filtrera bort även mindre partiklar.**OBS!** De två filtren ska arbeta tillsammans.
- Trågets sugledning (2).
- Metallfilter (10) i rostfritt stål för att förhindra att trågets sugledning blir tilltäppt.
- Pump för att returnera den filtrerade oljan från filtreringsbehållaren till tillagningsbehållaren.

Filtrera (töm oljan i filtreringsbehållaren)

Filtrera oljan när oljetemperaturen ligger mellan 180 °C och 60 °C (värm upp oljan om temperaturen är lägre).

- Dra ut filtreringsbehållaren från sitt säte. Kontrollera att behållaren och de två filtren är rena.
- Sätt tillbaka filtreringsbehållaren i sitt säte.
- Töm behållaren (anvisningar och säkerhetsföreskrifter i punkt ”Töm behållaren i filtreringsbehållaren”).
- Rengör behållaren.

Rengör behållaren

- Ta bort korgarna, korgarnas stödnät och korghållarna (modeller med automatisk korglyft) från behållaren och höj upp värmeelementet (elektriska modeller).
- Ta bort livsmedelsresterna som har ansamlats på botten, på behållarens sidoväggar och på värmeelementet (elektriska modeller).
- Rengör behållarens ytor med en ren och torr trasa.

Returnera den filtrerade oljan till tillagningsbehållaren (fig. E).

Rengör behållaren innan den filtrerade oljan returneras till den.

- Stäng tömningsventilen genom att trycka på dess handtag (1) tills det tar stopp.
- Kontrollera att sugfiltret (10) är infört i tråget.
- Kontrollera att trågets sugledning (2) är ansluten till sin koppling (A) och införd i sugfiltret.
- Slå på kontrollpanelen (anvisningar i punkt ”**SLÅ PÅ KONTROLLPANELEN**”).
- Tryck på knappen ”**FILTRERING / PÅFYLLNING / TÖMNING**” och därefter på knappen ”**FILTRERING...** ”. Följ sedan anvisningarna som visas på displayen.

Tryck på knappen ”**START**” för att starta pumpen.

Pumpen stängs av automatiskt efter 7 minuter. Kvarstående tid visas i det övre högra hörnet.

Oljan stiger i tömningsslangen och rinner tillbaka in i tillagningsbehållaren. Det tar cirka 5 minuter för all olja att rinna tillbaka (ju lägre oljetemperaturen är, desto längre tid tar det). Om momentet tar mycket längre tid eller avstannar helt innebär det att trågets sugledning är tilltäppt med livsmedelsrester. Stäng av pumpen och frånkoppla slangen från sin koppling. Rengör sugledningen enligt anvisningarna i punkt ”ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING – TRÅGETS SUGLEDNING”.

Du kan stänga av pumpen när som helst genom att trycka på knappen ”STOP”.

- Vänta tills filtreringsbehållaren är tom och stäng sedan av pumpen. **OBS!** Det är normalt att det blir kvar lite olja (cirka ½ L) på filtreringsbehållarens botten.
- Kontrollera oljenivån i behållaren och fyll på vid behov (anvisningar i punkt ”**Fyll på behållaren**”).
- Dra ut filtreringsbehållaren (7) från sitt säte. Rengör behållaren och de två filtren. **OBSERVERA! Delarna kan vara varma. Låt dem svalna. Det rekommenderas att använda personlig skyddsutrustning.**

TÖM FILTRERINGSBEHÅLLAREN I ETT UTVÄNDIGT KÄRL (fig. F)

⚠ Operationen är endast möjlig en tank i taget.

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.**

Använd inte filtreringsbehållaren för att transportera vare sig varm eller kall olja. Den är inte konstruerad för detta ändamål.

Oljan kan rinna ut från filtreringsbehållaren och ut på golvet. **OBSERVERA! Halk- och fallrisk med allvarliga personskador eller dödsfall som följd.**

Utför endast tömningen när oljetemperaturen är under 40 °C. **OBSERVERA! Risk för brännskador.**

Rengör regelbundet filtreringsbehållaren och de två filtren.

- Öppna luckan.
- Kontrollera att trågets sugledning (2) är ansluten till sin koppling (A) och införd i sugfiltret (10).
- Anslut slangen (3) till kopplingen (B).
- Anslut röret med handtag (5) till slangen.
- För in röret i behållaren med förbrukad olja.
- Slå på kontrollpanelen (anvisningar i punkt ”**SLÅ PÅ KONTROLLPANELEN**”).
- Tryck på knappen ”**FILTRERING / PÅFYLLNING / TÖMNING**” och därefter på knappen ”**TÖMNING...** ”. Följ sedan anvisningarna som visas på displayen.
- Tryck på knappen ”**START**” för att starta pumpen.Pumpen stängs av automatiskt efter 7 minuter. Kvarstående tid visas i det övre högra hörnet. Det tar cirka 5 minuter att tömma behållaren (ju lägre oljetemperaturen är, desto längre tid tar det). Om momentet tar mycket längre tid eller avstannar helt innebär det att trågets sugledning är tilltäppt med

livsmedelsrester. Stäng av pumpen och frånkoppla slangen från sin koppling. Rengör sugledningen enligt anvisningarna i punkt ”ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING – TRÅGETS SUGLEDNING”. Du kan stänga av pumpen när som helst genom att trycka på knappen ”STOP”.
- Vänta tills filtreringsbehållaren (7) är tom (eller kärlet är fullt) och stäng sedan av pumpen. **OBS!** Det är normalt att det blir kvar lite olja (cirka ½ L) på filtreringsbehållarens botten.
- Frånkoppla röret med handtag från slangen.
- Frånkoppla slangen från fritösen, rulla ihop den och sätt den i sin hållare (6) på luckan.
- Dra ut filtreringsbehållaren från sitt säte. Rengör behållaren och de två filtren.

14 AVSTÄLLNINGSPERIODER

Gör följande före en planerad avställningsperiod för apparaten:

- Rengör apparaten noggrant.
- Gå över samtliga ytor i rostfritt stål med en trasa som har fuktats med vaselinolja så att de får en skyddshinna.
- Lämna locken öppna.
- Stäng kranarna och slå från huvudströmbrytaren.

Gör följande efter en längre avställningsperiod för apparaten:

- Kontrollera apparaten innan den börjar användas igen.
- Låt elapparater vara på med min. temperatur i minst 60 minuter.

ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN

Apparatens tillverkare frånsäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter. Utrustningen är inte avsedd för användning i offentliga områden utan endast i områden avsedda för operatörer (kockar, personal...).

- Frånkoppla i förekommande fall eltillförseln till apparaten innan det utförs något moment.
- Rengör dagligen de utvändiga ytorna i satinerat rostfritt stål, tillagningsbehållarnas ytor och kokplattornas yta.
- Låt en auktoriserad tekniker rengöra apparatens invändiga delar minst två gånger om året.
- Rengör inte apparaten med direkta vattenstrålar, högtrycksvattenstrålar eller ångtvättar.
- Använd inte frätande produkter för att rengöra golvet eller underlaget under apparaten.
- Använd inte lättantändliga produkter för rengöringen.

SATINERADE YTOR I ROSTFRITT STÅL

- Rengör ytorna med en trasa eller disksvamp samt vatten och vanligt icke slipande rengöringsmedel. Torka med trasan i satineringsriktningen. Våttorka ofta och torka ordentligt torrt.
- Använd inte stålull eller andra järnföremål.
- Använd inte kemikalier som innehåller klor.
- Använd inte spetsiga föremål som kan göra märken i ytorna eller förstöra dem.

TILLAGNINGSBEHÅLLARE (fig. D)

Rengör med vatten och lämpligt rengöringsmedel vid varje utbyte av oljan.

Använd inte klor eller rengöringsmedel som innehåller sulfater eller sulfider.Starta inte uppvärmningen som om det finns olja i behållaren. **OBSERVERA! Fara för kraftig kokning med risk för att skållas av ånga.**

Töm inte ut vattnet som har använts för rengöringen av behållaren i filtreringsbehållaren.

- Stäng tömningsventilen genom att trycka på dess handtag (1) tills det tar stopp.
- Häll rent vatten i behållaren upp till max. nivån som anges av det övre märket på behållarens bakre vägg.
- Tillsätt rengöringsmedel enligt produktanvisningarna.
- Slå på kontrollpanelen (anvisningar i punkt ”**SLÅ PÅ KONTROLLPANELEN**”).
- Tryck på knappen ”**RENGÖRING AV BEHÅLLARE**” och följ sedan anvisningarna som visas på displayen.

Tryck på knappen ”**START**” för att starta uppvärmningen. Vattnet värms upp till en temperatur på 95 °C och upprätthålls sedan på denna temperatur den inställda tiden. Uppvärmningen avbryts automatiskt efter 10 minuter. Kvarstående tid visas i det övre högra hörnet.

Du kan avbryta uppvärmningen när som helst genom att trycka på knappen ”**STOP**”.

Tryck på knappen ”**X**” för att avbryta rengöringen och gå tillbaka till huvudskärmbilden.

- Töm behållaren i det utvändiga kärlet (anvisningar i punkt ”Töm behållaren i ett utvändigt kärl”).
- Upprepa hela proceduren från början. Tillsätt denna gång 0,25 L ättika i vattnet för att neutralisera den alkaliska rest som lämnas av rengöringsmedlet.
- Skölj behållaren noggrant med rent varmvatten för att ta bort alla rengöringsmedelsrester.
- Torka behållaren och värmeelementet (elektriska modeller) med en ren trasa.

FILTRERINGSBEHÅLLARE (fig. A)

Rengör med varmvatten och lämpligt rengöringsmedel vid varje utbyte av oljan.

Använd inte klor eller rengöringsmedel som innehåller sulfater eller sulfider.

- Dra ut filtreringsbehållaren (7) från sitt säte.
- Dra ut filtren.
- Ta bort livsmedelsresterna.
- Rengör med varmvatten och lämpligt rengöringsmedel.
- Skölj noggrant med varmvatten och torka torrt.
- Sätt tillbaka filtren. Utför demonteringen i omvänd ordning.

METALL- OCH TYGFILTER (fig. A)

Rengör med varmvatten och lämpligt rengöringsmedel även flera gånger om dagen.

Endast om filtreringsbehållaren är tom.

Använd inte klor eller rengöringsmedel som innehåller sulfater eller sulfider.

- Dra ut filtreringsbehållaren (7) delvis från sitt säte.
- Dra ut filtren (8, 9 och 10).
- Ta bort livsmedelsresterna.
- Rengör med varmvatten och lämpligt rengöringsmedel.
- Skölj noggrant med varmvatten och torka torrt.
- Sätt tillbaka filtren. Utför demonteringen i omvänd ordning.

TRÅGETS SUGLEDNING (fig. A och G)

Rengör dagligen.

⚠ Operationen är endast möjlig en tank i taget.

- Frånkoppla trågets sugledning (2) från sin koppling (A).
- För in delen ”11” på uttaget till trågets sugledning.

- För därefter in enheten på kopplingen (B) och håll den intryckt.
- Slå på kontrollpanelen (anvisningar i punkt ”SLÅ PÅ KONTROLLPANELEN”).
- Tryck på knappen ”FILTRERING / PÅFYLLNING / TÖMNING” och därefter på knappen ”TÖMNING... ”.
- Tryck på knappen ”START” för att starta pumpen. De livsmedelsrester som eventuellt finns i sugledningen kommer ut i änden.
- Tryck på knappen ”STOP” för att stänga av pumpen.
- Ta bort enheten (ta inte bort delen ”11” från uttaget).
- Rengör insidan av sugledningen med varmvatten och lämpligt rengöringsmedel.
- Skölj noggrant med varmvatten och torka torrt.
- Ta bort delen ”11” och haka fast den på sin hållare.
- Anslut åter trågets sugledning till sin koppling (A).

SLANG OCH RÖR MED HANDTAG (fig. A)

Rengör dagligen.

⚠ Operationen är endast möjlig en tank i taget.

- Frånkoppla trågets sugledning (2) från sin koppling (A).
- Anslut slangen till kopplingen (B).
- Anslut röret med handtag (5) till slangen.
- Slå på kontrollpanelen (anvisningar i punkt ”SLÅ PÅ KONTROLLPANELEN”).
- Tryck på knappen ”FILTRERING / PÅFYLLNING / TÖMNING” och därefter på knappen ”TÖMNING... ”.
- Tryck på knappen ”START” för att starta pumpen. De livsmedelsrester som eventuellt finns i slangen kommer ut i änden av röret med handtag.
- Tryck på knappen ”STOP” för att stänga av pumpen.
- Frånkoppla slangen från fritösen (frånkoppla inte röret med handtag).
- Rengör insidan av sugledningen med varmvatten och lämpligt rengöringsmedel.
- Skölj noggrant med varmvatten. Låt vattnet rinna genom slangen och torka torrt.
- Frånkoppla röret med handtag och sätt det i sin hållare.
- Rulla ihop slangen och sätt den i sin hållare (6) på luckan.
- Anslut åter trågets sugledning till sin koppling (A).

ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLL

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN

Apparatens tillverkare frånsäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter. Utrustningen är inte avsedd för användning i offentliga områden utan endast i områden avsedda för operatörer (kockar, personal...).

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Frånkoppla i förekommande fall eltillförseln till apparaten innan det utförs något moment.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparatens modell. Modellen anges på apparatens förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.

ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS

Se kapitel ”Anvisningar för installation”.

IBRUKTAGNING

Kontrollera apparatens funktion efter installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet. Se följande avsnitt ”Lösning av funktionsfel” i händelse av funktionsfel.

GASAPPARAT

Ta apparaten i bruk enligt anvisningarna och säkerhetsföreskrifterna för användning i kapitel ”ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING” och kontrollera följande:

- Gasens matningstryck (se nästa avsnitt).
- Brännarna tänds korrekt och systemet för rökgasutsläpp fungerar effektivt.

KONTROLL AV GASENS MATNINGSTRYCK

- Använd en manometer med en lägsta upplösning på 0,1 mbar.
- Demontera kontrollpanelen.
- Ta bort tätningsskruven från tryckuttaget PP och anslut manometern.
- Utför mätningen när apparaten är påslagen.

OBSERVERA! Om gasens matningstryck inte ligger mellan gränsvärdena (Min. – Max.) som anges i tabell T2 ska du avbryta apparatens funktion och kontakta gasbolaget.

- Frånkoppla manometern och dra åt tätningsskruven helt på tryckuttaget.

ELAPPARATER

Ta apparaten i bruk enligt anvisningarna och säkerhetsföreskrifterna för användning i kapitel ”ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING” och kontrollera följande:

- Strömvärdena för varje fas.
- Värmeelementen slås på korrekt.

15 LÖSNING AV FUNKTIONSFEL

GAS-/ELFRITÖSER (gäller båda)

Displayen tänds inte

Möjliga orsaker:

- Huvudströmbrytaren är inte tillslagen.
- Fel anslutning till elnätet.
- Den elektroniska styrenheten (kretskort Base eller Display) är trasig.
- Kretskortet Display är frånkopplat från kretskortet Base.

Uppvärmningen ställs inte in

Möjliga orsaker:

- Den elektroniska styrenheten (kretskort Base eller Display) är trasig.
- Sonden för avkänning av temperaturen är trasig eller frånkopplad.

Korglyften sänks eller höjs inte

Möjliga orsaker:

- Styrreläet är trasigt.
- Det linjära ställdonet är trasigt.
- 24 V strömkällan är trasig.

- Den elektroniska styrenheten (kretskort Base eller Display) är trasig.
- Säkringen har utlösts.

Oljan kommer inte till tillagningsbehållaren eller töms i det utvändiga kärlet

Möjliga orsaker:

- Trågets sugledning eller slangen är trasig.
- Den invändiga oljekretsen är tilltäppt.
- Oljepumpen är trasig.
- Magnetventilen för olja är trasig.
- 24 V strömkällan är trasig.
- Säkringen har utlösts.

GASFRITÖSER

Brännaren tänds inte eller släcks under användningen

Möjliga orsaker:

- Anslutning till elnätet med omkastad polaritet.
- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Brännarens munstycke är tilltäppt.
- Brännarens gasutloppshål är tilltäppta.
- Gasventilen är trasig.
- Styrenheten för tändning är trasig.
- Tändstiftet för tändning eller avkänning är felanslutet eller trasigt.
- Tändstiftens anslutningskablar är trasiga.
- Säkerhetstermostaten har utlösts.
- Säkringen har utlösts.

ELFRITÖSER

Värmeelementet blir inte varmt

Möjliga orsaker:

- Värmeelementen är trasiga.
- Den elektroniska styrenheten (kretskort Base eller Display) är trasig.
- Säkerhetstermostaten har utlösts.

16 UTBYTE AV KOMPONENTERNA

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UTBYTE AV KOMPONENTERNA.

- Frånkoppla i förekommande fall eltillförseln till apparaten innan det utförs något moment.
- Efter ett utbyte av en komponent i gaskretsen ska det kontrolleras att det inte förekommer läckage i anslutningspunkterna till gaskretsen.
- Efter ett utbyte av en komponent i elkretsen ska det kontrolleras att komponenten är korrekt ansluten till kablaget.

GAS-/ELFRITÖSER (gäller båda)

Utbyte av den elektroniska styrenheten (kretskort Base eller Display), fläkten och säkringarna

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av sonden för avkänning av temperaturen och säkerhetstermostaten

- Töm ut all olja ur behållaren.
- Demontera kontrollpanelen och frontpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Byt ut sondens/bulbens o-ring i behållaren.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av oljepumpen och magnetventilen för olja

- Demontera frontpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av det linjära ställdonet, styrreläet och 24 V strömkällan

- Återmontera den bakre panelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

GASFRITÖSER

Utbyte av styrenheten för tändning, gasventilen, huvudbrännaren och tändstiftet för tändning/avkänning

- Demontera frontpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

ELFRITÖSER

Utbyte av värmeelementet

- Demontera kontrollpanelen och frontpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

17 RENGÖRING AV INVÄNDIGA DELAR

- Kontrollera skicket hos apparatens invändiga delar.
- Ta bort eventuella smutsbeläggningar.
- Kontrollera och rengör systemet för rökgasutsläpp.

18 HUVUDKOMPONENTER

GAS-/ELFRITÖSER (gäller båda)

- Elektronisk styrenhet (kretskort Base eller Display).
- Sond för avkänning av temperaturen.
- Säkerhetstermostat.
- Fläkt.
- Styrrelä.
- Linjärt ställdon.
- 24 V strömkälla.
- Oljepump.
- Magnetventil för olja.

GASFRITÖSER

- Styrenhet för tändning.
- Gasventil.
- Huvudbrännare.
- Tändstift för tändning/avkänning.

ELFRITÖSER

- Motstånd