

03/2007

Mod:F14E/M

Production code:EF12S



**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO**

**FRIGGITRICI ELETTRICHE
ELECTRIC HEATED DEEPFAT FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES
ELEKTRISCH BEHEIZTE FRITTEUSEN
FREIDORAS ELÉCTRICAS**

**F14E/M
F14+14E/M**

ITALIANO	<i>pagina</i>	2 - 8
ENGLISH	<i>page</i>	9 - 15
FRANÇAIS	<i>page</i>	16 - 22
DEUTSCH	<i>Seite</i>	23 - 29
ESPAÑOL	<i>página</i>	30 - 36

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Friggitrici elettriche da banco e mobile	4
1.2	Caratteristiche tecniche friggitrici da banco	4
1.3	Caratteristiche tecniche friggitrici a mobile	4
1.4	Caratteristiche tecniche friggitrici da banco per pasticceria	4
2.	Istruzioni per l'installazione	5
2.1	Targhetta dati friggitrici elettriche	5
2.2	Leggi, norme e direttive tecniche	5
2.3	Luogo d'installazione	5
2.4	Posizionamento	5
2.5	Collegamento elettrico	5
2.5.1	Messa a terra	5
2.5.2	Equipotenziale	6
2.5.3	Cavo d'alimentazione	6
2.5.4	Collegamenti alle diverse reti elettriche di distribuzione	6
2.5.5	Consigli per l'installatore	7
3.	Istruzioni per l'utente	7
3.1	Consigli utili	7
3.2	Accensione friggitrice	7
3.3	Svuotamento della vasca	7
3.4	Limitatore di temperatura	7
3.5	Consigli e accorgimenti	7
3.6	Temperature di cottura	8
4.	Manutenzione e pulizia	8
	 SCHEMI DI INSTALLAZIONE	 37
	 F14E/M - F14+14E/M	 40

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- **La sicurezza elettrica è garantita soltanto da un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, è quindi necessario verificare questo fondamentale requisito, e in caso di dubbio, richiedere il controllo accurato da parte di personale professionalmente qualificato.**
- **Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.**
- L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore.
- Tutte le apparecchiature sono fornite di cavo, della lunghezza di m. 2, con caratteristiche come specificato in tab. 2.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve avere caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- **In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.**

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONI O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1.1 FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO, A MOBILE E PER PASTICCERIA

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.		CAPACITA' VASCA Lt.	VASCA N°	POTENZA ASSORBITA* TOTALE kW	PESO NETTO kg.
	Esterno	Cestello				
	L x P x A/A max.	mm.				
F14E/M	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
F14+14E/M	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55

*TENSIONE DI ALIMENTAZIONE: 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz.

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE FRIGGITRICI DA BANCO

STRUTTURA

Costruzione in acciaio **INOX AISI 304** con testate estraibili.

RUBINETTO di sicurezza per scarico olio e piedini in gomma.

CESTELLI in rete di filo cromato, con manico in naylon e gancio reggicestello.

TERMOSTATO REGOLABILE e **TERMOSTATO DI SICUREZZA**.

1.3 CARATTERISTICHE TECNICHE FRIGGITRICIA MOBILE

STRUTTURA

Costruzione e resistenze in acciaio **INOX AISI 304** con testate estraibili.

RUBINETTO di sicurezza per scarico olio e piedi regolabili.

CESTELLI in rete di filo cromato, con manico in naylon e gancio reggicestello.

VASCA con filtro per recupero olio.

TERMOSTATO REGOLABILE e **TERMOSTATO DI SICUREZZA**.

Ampia **zona fredda** per il deposito dei residui di cottura.

1.4 CARATTERISTICHE TECNICHE FRIGGITRICIA MOBILE PER PASTICCERIA

STRUTTURA

Costruzione e resistenze in acciaio **INOX AISI 304** con testate estraibili.

RUBINETTO di sicurezza per scarico olio e piedini in gomma.

CESTELLO ideale per pasticceria, con manico in naylon e gancio reggicestello.

TERMOSTATO REGOLABILE e **TERMOSTATO DI SICUREZZA**.

L'installazione deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

AVVERTENZE:

Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

2.1 TARGHETTA DATI FRIGGITRICI ELETTRICHE

La targhetta dei dati tecnici si trova:

- negli apparecchi con armadio, nell'armadio in basso a sinistra e all'interno.
- negli apparecchi senza armadio, sul retro e sul fianco.

CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente distributore energia elettrica.
- Norme igieniche.
- Norme impianti elettrici.

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione.
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza.

2.4 POSIZIONAMENTO

- Si consiglia di posizionare la friggitrice su di una superficie rigida, termoresistente, che non assorbe i grassi.

2.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento elettrico dev'essere eseguito nel rispetto delle norme CEI, solo da personale autorizzato e competente. In primo luogo esaminare i dati riportati nella tabella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico. L'allacciamento previsto è del tipo fisso.


IMPORTANTE: A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omni-polare della rete, che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm., esempio:

- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico con relativi relè magnetotermici.

La morsettiera di allacciamento si trova all'interno della testata. Per accedervi occorre svitare le viti del coperchio posteriore.

2.5.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura.

A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli () posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme in vigore.

AVVERTENZE SPECIFICHE

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica; il costruttore declina, ogni responsabilità qualora queste norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

ATTENZIONE: NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA (Giallo-verde).

2.5.2 EQUIPOTENZIALE

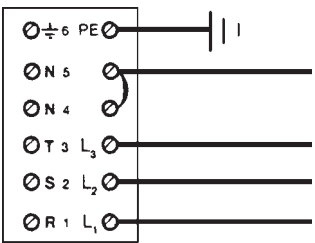
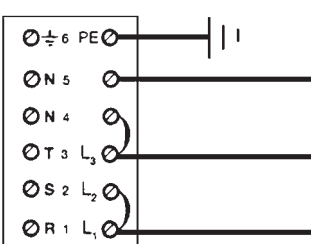
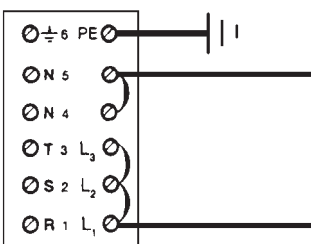
L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore. La vite di collegamento si trova nella parte posteriore.

2.5.3 CAVO D'ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per una delle seguenti tensioni.

MODELLO	F14E/M		F14+14E/M	
	Mass. A/fase	N° cavi mm ²	Mass. A/fase	N° cavi mm ²
AC 220...240 V 50/60 Hz	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	12	4 x 2,5	12+12	4 x 2,5
3N AC 4000...415 V 50/60 Hz	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

2.5.4 COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE

<p>3N AC 380...415 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L₃ (T) nero L₂ (S) nero L₁ (R) marrone</p>
<p>3 AC 220...240 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Terra) giallo-verde L₃ (T) azzurro L₂ (S) nero L₁ (R) marrone</p>
<p>1N AC 220...240 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L₁ (R) marrone</p>

Tab. 2

2.5.5 CONSIGLI PER L'INSTALLATORE

- Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni d'uso e spiegare il funzionamento all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrando eventuali modifiche costruttive e/o funzionali.
- Lasciare il libretto istruzioni all'utente spiegando che lo deve utilizzare per ogni ulteriore consultazione.

3.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

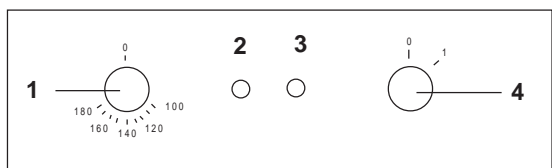
3.1 CONSIGLI UTILI

- Prima di procedere alle prime frittiture bisogna pulire scrupolosamente l'interno della vasca, verificare l'installazione e collocare l'apparecchio secondo le istruzioni.
- Mantenere il livello dell'olio tra il livello massimo e il livello minimo.
- Non accendere mai la friggitrice se il livello dell'olio non è quello corretto.
- Cambiare l'olio frequentemente: non prolungare l'utilizzo quando esso prende una tinta scura ed una viscosità più intensa.
- Non sovraccaricare il cestello a più del 50% della sua capacità: questo permetterà una cottura rapida senza fuoriuscite d'olio.

3.2 ACCENSIONE FRIGGITRICE

- 1 - Controllare che il rubinetto o il dispositivo di uscita olio sia ben chiuso (per i modelli dove esiste il rubinetto)
- 2 - Riempire di olio la vasca, senza però superare la tacca del livello massimo.
- 3 - Ruotare la manopola (4) da posizione "0" a posizione "1": si accenderà la spia verde.
- 4 - Posizionare il termostato sulla temperatura desiderata: si accenderà la spia bianca.

Attendere che essa si spenga per poi procedere alla frittura.



- 1 - TERMOSTATO
- 2 - SPIA LUMINOSA BIANCA (temperatura olio)
- 3 - SPIA LUMINOSA VERDE (accensione macchina)
- 4 - MANOPOLA ACCENSIONE "0" - "1"

3.3 SVUOTAMENTO DELLA VASCA

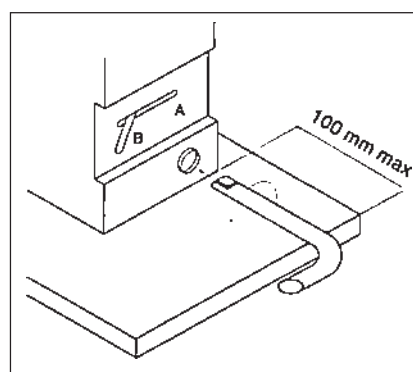
Sollevare leggermente la leva di sicurezza (A) e spingere la leva (B) verso destra e innestare il tubo in dotazione. Fate defluire l'olio della vasca in un contenitore di capienza sufficiente a contenerlo completamente. Filtrare l'olio prima di riutilizzarlo e, all'occorrenza, cambiarlo.

Fare attenzione alla distanza tra l'angolo dell'apparecchio e il limite del piano di appoggio.

ATTENZIONE: per una maggiore sicurezza è consigliabile effettuare questa operazione a olio freddo!.

Per i modelli F14E/M, F14+14E/M, EF25S, EF25+25S:

- Assicurarsi che la bacinella raccogliolio sia messa nella giusta posizione
- Aprire il rubinetto dell'olio.



3.4 LIMITATORE DI TEMPERATURA

Le friggitrici sono dotate di un termostato di sicurezza che interviene in caso di surriscaldamento dell'olio. Quando questo è intervenuto, per far ripartire l'apparecchio occorre riarmare il termostato. Questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato, che accerterà la causa del suo intervento.

3.5 CONSIGLIE ACCORGIMENTI

- Si raccomanda che l'olio o il grasso che vengono usati per la cottura siano di buona qualità e sempre esenti da impurità; queste debbono essere limitate mediante filtrazione.
- Prima di versare l'olio fresco o filtrato nella vasca accertarsi che questa sia stata pulita a fondo.

3.6 TEMPERATURE DI COTTURA

La temperatura ottimale dell'olio va dai 100° ai 180°C. Naturalmente, se si hanno in vasca 150°C, quando viene immesso il cesto col cibo la temperatura scende. A parità di peso più i pezzi di cibo sono grossi, più il calo della temperatura è evidente e maggiore diventa il tempo di cottura. Con il brusco abbassamento della temperatura si cucina in modo anomalo perché il cibo rimanendo per un tempo più lungo immerso nell'olio, assorbe più grasso e perde in aroma e morbidezza. Cucinando a temperature troppo alte, invece, molto spesso si ottiene una crosta dura sulla superficie esterna dei pezzi di cibo e un'insufficiente cottura all'interno. Se l'olio o il grasso raggiungono una temperatura troppo elevata insorge una deformazione molecolare del cibo che può provocare danni all'organismo che lo ingerisce.

4.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare la corrente.
- Non spruzzare mai l'apparecchio con un getto d'acqua diretto o con un getto d'acqua ad alta pressione.
- Pulire l'apparecchio quotidianamente: questo garantirà una buona durata e un buon funzionamento dell'apparecchio stesso. Le parti in acciaio devono essere pulite con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi che potrebbero intaccare le parti in acciaio inox.
- Per una migliore pulizia è possibile sollevare e togliere la testa dell'apparecchio.
- In caso di arresto prolungato pulire l'apparecchio come da istruzioni, asciugarlo bene e togliere la corrente elettrica.
- In caso di problemi, arrestare immediatamente l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e chiamare il più vicino centro assistenza.
- Il lavori di manutenzione devono essere eseguiti solo da personale qualificato: prima dell'inizio di qualsiasi lavoro assicurarsi che la spina di corrente sia disinserita e, qualora fosse necessario, svuotare la vasca.
- Per accedere alle parti elettriche è sufficiente togliere il pannello posteriore della testata, svitando le viti a vista.
- **Il termostato di sicurezza interviene in caso di cattivo funzionamento del termostato di lavoro.**
- **Esso dovrà essere rimesso in funzione solo da personale qualificato dopo revisione dell'apparecchio.**

INDEX

<i>SECTIONS</i>	<i>DESCRIPTION</i>	<i>PAGES</i>
	General remarks	10
1.	Technical data	11
1.1	Electric table fryers, electric standing fryers	11
1.2	Technical characteristics electric table fryers	11
1.3	Technical characteristics electric standing fryers	11
1.4	Technical characteristics electric table fryers for confectionery	11
2.	Installation instructions	12
2.1	Data plate for electric heated deepfat fryers	12
2.2	Laws, regulations and technical directives	12
2.3	Installation place	12
2.4	Positioning	12
2.5	Electrical connection	12
2.5.1	Earthing	12
2.5.2	Equipotential	13
2.5.3	Power supply cable	13
2.5.4	Connections to various main power supplies	13
2.5.5	Advice to fitters	14
3.	Instructions for the user	14
3.1	Useful suggestions	14
3.2	Switching on the fryer	14
3.3	Empty of the tank	14
3.4	Temperature limiter	14
3.5	Suggestions and advice	14
3.6	Cooking temperatures	15
4.	Maintenance and cleaning	15
	INSTALLATION DIAGRAM	37
	F14E/M - F14+14E/M	40

GENERAL REMARKS

- Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the serial plate correspond to those of the main electric supply.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- Before performing cleaning or servicing operations, disconnect the unit from the electric supply.
- Shut off the unit in case of fault or bad functioning. For any repairs, please call exclusively an authorised technical service centre, and ask for original spare parts only. Non compliance with the above may compromise the unit's safety.
- This unit must only be used for the purpose it was expressly built for.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.
- **Electrical safety is guaranteed only by an efficient earthing system, as envisaged by the electrical safety regulation in force: it is therefore necessary to verify this essential requisite and, in case of doubt, request an accurate check-up by professionally qualified personnel.**
- **The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of earthing in the system.**
- The unit must be included in an equipotential system whose efficiency should be tested in compliance with the law in force.
- All units are supplied with a 200cm long cable having the characteristics shown in Tab. 3.
- The hook-up wire for the power supply connection should not have characteristics below the type with rubber insulation H07RN-F.

In the event of the user or the installation technician failing to observe the instructions given in this manual, the Firm disclaims all responsibility thereof and cannot be held liable for any accidents or trouble caused by such non-observance.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

1.1 ELECTRIC TABLE FRYERS, ELECTRIC STANDING FRYERS AND FRYERS FOR CONFECTIONERY

MODEL	DIMENSIONS mm.		Tank Capacity Lt.	TANK N°	TOTAL POWER SUPPLY kW	NET WEIGHT kg.
	External	Basket				
	W x D x H/H max.	mm.				
F14E/M	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
F14+14E/M	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55

*Feeding Power: 3N AC 400V ; 3 AC 230V ; IN AC 230V ; 50/60 HZ

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS ELECTRIC TABLE FRYERS

STRUCTURE

Manufacture in stainless **STEEL AISI 304**, with removable head.

SAFETY TAP for oil discharge and rubber feet.

BASKET made of bright chromed steel, with nylon handles and hook to support basket.

ADJUSTABLE THERMOSTAT and **SAFETY THERMOSTAT**.

1.3 TECHNICAL CHARACTERISTICS ELECTRIC STANDING FRYERS

STRUCTURE

Manufacture in stainless **STEEL AISI 304**, with removable head.

SAFETY TAP for oil discharge and rubber feet adjustable.

BASKET made of bright chromed steel, with nylon handles.

CONTAINER with filter for recovery oil.

ADJUSTABLE THERMOSTAT and **SAFETY THERMOSTAT**.

“Cool zone” for the deposit of the residue of cooking.

1.4 TECHNICAL CHARACTERISTICS ELECTRIC TABLE FRYERS FOR CONFECTIONERY

STRUCTURE

Manufacture in stainless **STEEL AISI 304**, with removable head.

SAFETY TAP for oil discharge and rubber feet.

Special **BASKET** excellent for confectionery, with nylon handles.

ADJUSTABLE THERMOSTAT and **SAFETY THERMOSTAT**.

Installation must be performed by qualified technicians according to the law in force.

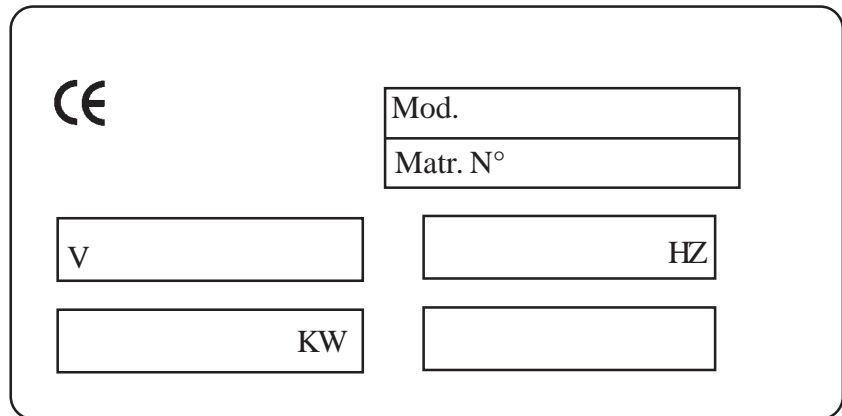
WARNINGS:

Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.

2.1 DATA PLATE FOR ELECTRIC HEATED DEEFPAT FRYERS

The technical data plate is located as follows:

- a) in the appliances with cabinet, on same cabinet at low left and inside;
- b) in appliances with no cabinet, at back and on the side.



2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- The regulations of the electric power supply company.
- Hygienic regulations.
- The rules for electrical systems.

2.3 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places.
- Install the unit in compliance with the safety regulations.

2.4 POSITIONING

- It is suggested to put the fryer on a stiff, washable and fat-absorbing proof surface.

2.5 ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection should be performed in compliance with the IEC regulations, only by authorised and competent personnel. In the first instance, examine the data shown on the technical data table of this manual, on the serial plate and on the electrical diagram.

The envisaged connection is of the fixed type.


IMPORTANT: Ahead of each unit it is necessary to install an omnipolar main breaker, having a spacing among contacts of at least 3mm; example:

- manual breaker of appropriate capacity, complete with fuse valves
- automatic breaker with respective magnetothermal relays.

The terminal board is placed inside the head. to reach it, unscrew the screws of the back cover.

2.5.1 EARTHING

It is essential to earth the unit.

To this purpose, it is necessary to connect to an efficient earthing system the terminals marked with the symbols () placed on the line-receiving terminal box. The earthing system should comply with the law in force.

SPECIFIC WARNINGS

The electrical safety of this unit is assured only when it is correctly connected to an efficient earthing system as stated in the electrical safety regulations in force; the Manufacturer declines any responsibility for the non-compliance with these safety regulations.

It is necessary to verify this fundamental safety requisite and, in case of doubt, ask for an accurate testing of the system by professionally qualified personnel.

The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of unit earthing.

ATTENTION: NEVER INTERRUPT THE EARTH WIRE (Yellow-Green).

2.5.2 EQUIPOTENTIAL 

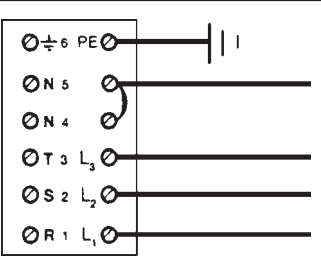
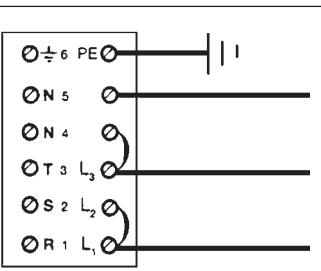
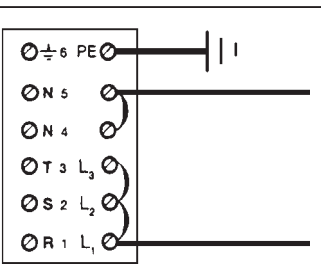
The unit should be included within an equipotential system whose efficiency must be tested according to the law in force. The connecting screw is placed in the back position.

2.5.3 POWER SUPPLY CABLE

The unit is supplied fitted for the following voltages:

MODELLO	F14E/M		F14+14E/M	
	Mass. A/fase	N° cavi mm ²	Mass. A/fase	N° cavi mm ²
AC 220...240 V 50/60 Hz	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	12	4 x 2,5	12+12	4 x 2,5
3N AC 4000...415 V 50/60 Hz	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

2.5.4 CONNECTIONS TO VARIOUS MAIN POWER SUPPLIES

<p>3N AC 380...415 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Earth) yellow - green N (NP) blue L₃ (T) black L₂ (S) black L₁ (R) brown</p>
<p>3 AC 220...240 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Earth) yellow - green L₃ (T) blue L₂ (S) black L₁ (R) brown</p>
<p>1N AC 220...240 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Earth) yellow - green N (NP) blue L₁ (R) brown</p>

2.5.5 ADVICE TO FITTERS

- Activate the unit according to the use instructions, and explain its operation to the user by consulting the instruction booklet, illustrating also any manufacturing and/or functional modifications.

Leave the instruction booklet with the user, advising that he/she should refer to it for any future consultation.

3.

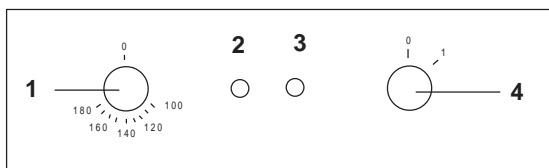
INSTRUCTIONS FOR THE USER

3.1 USEFUL SUGGESTIONS

- Before using the fryer for first time, clean well the internal part of the tank, checking the connections and positioning the appliance as per our instructions.
- Always keep the oil level between maximum and minimum levels.
- Never ignite the fryer if the oil level is below the minimum level.
- Change the oil frequently do not use when its colour is brown and its viscosity increased.
- Do not fill the basket more than 50% of its capacity: this will permit a quick cooking without oil overflow.

3.2 SWITCHING ON THE FRYER

1. Check that the pin lock or the tap (if exist) is fully closed
2. Fill the tank with oil, do not exceed the maximum level
3. Turn handle (4) from “O” to “1” position: green lamp will ignite
4. Place the thermostat on the required temperature: white ignite lamp will. Wait that it will switch off before working.



1. THERMOSTAT
2. WHITE LAMP (oil temperature)
3. GREEN LAMP {appliance ignition}
4. IGNITION HANDLE “O” - “1”

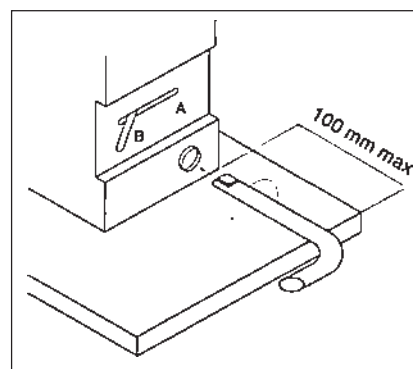
3.3 EMPTY OF THE TANK

Do this operation after oil decantation, when it's cold

Lift the pin lock (A) and push the level “B” to the right and insert the equipped pipe, as for picture. Place a container of the same capacity of the tank, and proceed with emptying. Filter oil before using it again. and, if necessary, change it. Pay attention to the distance between the cover of the appliance and the limit of the face (see drawing).

For models F14E/M, F14+14E/M

- Check that the equipped basin is in its seat.
- Open the oil tap.



3.4 TEMPERATURE LIMITER

The fryers are fitted with a safety thermostat, which is activated when oil is overheated. Once the thermostat has intervened, to start the appliance again you need to reset the thermostat. This operation should be carried out by skilled personnel, who will check the cause of its activation.

3.5 SUGGESTIONS AND ADVICE

- We recommend that oil and fat employed for cooking be of good quality and always without impurities: the latter must be eliminated by filtering.
- Before pouring fresh or filtered oil into the tank, make sure the latter has been thoroughly cleaned.
- Place the lid onto the appliance, when not in use.

3.6 COOKING TEMPERATURES

The optimum oil temperature ranges from 160° to 190°C (see Table shown at point 4.3). Naturally, if the tank has reached a temperature of 180°C, when you introduce the basket with food, the temperature will go down. On an equal weight basis, the bigger the food pieces, the lower the temperature will go, making the cooking time longer. With a sudden lowering of temperature, cooking becomes uneven because food absorbs more fat and loses flavour and softness, due to its staying immersed in oil longer. Conversely, when cooking at too high a temperature, very often you produce a hard crust on food's outer surface and an insufficient cooking of its inner parts. If oil or fat reach too high a temperature, a molecular deformation of food takes place, which may engender harmful consequences to the organism ingesting it.

4.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Before proceeding with the cleaning of the appliance, disconnect the electrical supply. Do never wash with direct flush of water at high pressure.
- Clean the appliance daily; this will guarantee a long life and a better working on the appliance. The stainless steel parts must be cleaned with a moist cloth.
- Do not use abrasive products that could etch the stainless steel parts.
- For better cleaning it's possible to lift the head of the appliance.
- In case of long stop, clean the appliance as per our instructions, dry it well and disconnect the electrical supply.
- In case of problems disconnect the appliance immediately from the electrical supply and call for the technical assistance.
- All the servicing operations must be effected only by a competent and qualified staff. Before work, be sure that the appliance is disconnected and the tank is empty.
- To reach the electrical part it's necessary to remove to the back panel of the head, unscrewing the visible screw.
- **Appliance is equipped with a safety thermostat that switches on in case of bad working of the work-thermostat. It must be resettled only by qualified staff, after checking the appliance.**

TABLE DE MATIERES

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Instructions generales	17
1.	Donnees techniques	18
1.1	Friteuses electriques, sur coffre et de table	18
1.2	Caracteristiques techniques friteuse electrique de table	18
1.3	Caracteristiques techniques friteuse electrique sur coffre	18
1.4	Caracteristiques techniques friteuse electrique de table pour pâtisserie	18
2.	Instructions pour l'installation	19
2.1	Plaquette d'identification des friteuses electriques serie omnia	19
2.2	Legislation a respecter	19
2.3	Lieu d'installation	19
2.4	Mise en place	19
2.5	Branchement electrique	19
2.5.1	Mise a la terre	19
2.5.2	Systeme equipotentiel	20
2.5.3	Cordon d'alimentation	20
2.5.4	Branchements au differents reseaux electriques de distribution	20
2.5.5	Informations de l'usager	21
3.	Instructions pour l'utilisateur	21
3.1	Conseils et avertissements pour une bonne utilisation	21
3.2	Mise en oeuvre	21
3.3	Vidange de la cuve	21
3.4	Limiteur de temperature	21
3.5	Conseils et precautions	21
3.6	Temperature de cuisson	22
4.	Entretien et nettoyage	22
	 SCHEMAS D'INSTALLATION	 37
	 F14E/M - F14+14E/M	 40

INSTRUCTIONS GENERALES

- Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié. 3
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- **La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.**
- **Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.**
- L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifié conformément à la législation en vigueur.
- Tous les appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation de 2 m, avec les caractéristiques indiquées dans le Tableau 2.
- Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F.

En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.

Le Fabricant décline toute responsabilité sur les conséquences imputables à d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs de transcription ou d'impression. Le Fabricant se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'il retiendra utiles ou nécessaires sur les produits sans en altérer les caractéristiques principales.

1.1 FRITEUSES ELECTRIQUES DE TABLE, SUR COFFRE ET POUR PÂTISSERIE

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.		CAPACITA' VASCA Lt.	VASCA N°	POTENZA ASSORBITA* TOTALE kW	PESO NETTO kg.
	Esterno L x P x A/A max.	Cestello				
		mm.				
F14E/M	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
F14+14E/M	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55

*TENSION D'ALIMENTATION: 3NAC 400V, AC 230V, 1NAC 230V 50/60 Hz

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES FRITEUSE ELECTRIQUE DE TABLE

STRUCTURE

Construction en acier **INOX AISI 304** avec tête extractible.

ROBINET de sûreté pour vidange de l'huile et pieds en gomme.

PANIER en acier "bright chrome" avec poignées en nylon.

THERMOSTAT RÉGLABLE et THERMOSTAT DE SÛRETÉ.

1.4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES FRITEUSE ELECTRIQUE SUR COFFRE

STRUCTURE

Construction en acier **INOX AISI 304** avec tête extractible.

ROBINET de sûreté pour vidange de l'huile e pieds réglables.

PANIER en acier "bright chrome" avec poignées en nylon.

CUVE avec filtre pour recuperation huile.

THERMOSTAT RÉGLABLE et THERMOSTAT DE SÛRETÉ.

"ZONE FROIDE" pour les depôts des déchets de cuisson.

1.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES FRITEUSE ELECTRIQUE DE TABLE POUR PÂTISSERIE

STRUCTURE

Construction en acier **INOX AISI 304** avec tête extractible.

ROBINET de sûreté pour vidange de l'huile et pieds en gomme.

PANIER ideal pour pâtisserie avec poignées en nylon.

THERMOSTAT RÉGLABLE et THERMOSTAT DE SÛRETÉ.

L'installation doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

ATTENTION !

Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES FRITEUSES ELECTRIQUES SERIE OMNIA

La plaquette d'identification est appliquée:

- sur les friteuses avec meuble, à l'intérieur du meuble en bas à gauche.
- ur les friteuses sans meuble, sur le cote' et a l'arriere.

CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie
- Réglementation de la compagnie distributrice d'électricité
- Normes d'hygiène
- Normes sur les "Installations électriques"

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré.
- L'appareil doit être installé conformément aux normes de sécurité.

2.4 MISE EN PLACE

- La friteuse doit être placée sur une surface rigide, stable, lavable et n'absorbant pas les graisses.

2.5 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit être exécuté dans le respect des normes CEI, par un personnel autorisé et compétent. Avant tout, vérifiez la correspondance des données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est du type fixe.

IMPORTANT : Prévoyez en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts de 3 mm au moins, par exemple:

- interrupteur manuel de puissance adaptée équipé de fusibles,
- disjoncteur.

2.5.1 MISE A LA TERRE

Il est indispensable de relier l'appareil à une installation de mise à la terre.

Dans ce but, il faut relier les bornes identifiables par le pictogramme () à une installation de mise à la terre efficace, réalisée conformément à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENTS

La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. Le Fabricant décline toute responsabilité au cas où cette législation ne serait pas respectée.

En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.

ATTENTION : NE JAMAIS INTERROMPRE LE CABLE DE TERRE (Jaune - vert).

2.5.2 SYSTEME EQUIPOTENTIEL

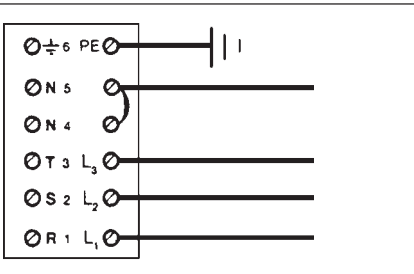
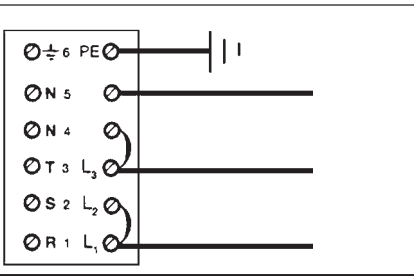
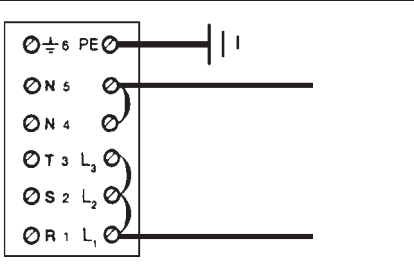
L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur. La vis de connexion se trouve derrière.

2.5.3 CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est livré prêt à fonctionner à une des tensions suivantes :

MODELLO	F14E/M		F14+14E/M	
	Mass. A/fase	N° cavi mm ²	Mass. A/fase	N° cavi mm ²
AC 220...240 V 50/60 Hz	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	12	4 x 2,5	12+12	4 x 2,5
3N AC 4000...415 V 50/60 Hz	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

2.5.4 BRANCHEMENTS AU DIFFERENTS RESEAUX ELECTRIQUES DE DISTRIBUTION

<p>3N AC 380...415 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Terre) jaune - vert N (NP) bleu L₃ (T) noir L₂ (S) noir L₁ (R) marron</p>
<p>3 AC 220...240 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Terre) jaune - vert L₃ (T) bleu L₂ (S) noir L₁ (R) marron</p>
<p>1N AC 220...240 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Terre) jaune - vert N (NP) bleu L₁ (R) marron</p>

Tab. 2

2.5.5 INFORMATIONS DE L'USAGER

Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi et expliquez le fonctionnement à l'utilisateur en utilisant ce manuel et en lui illustrant les éventuels changements apportés.

Laissez un exemplaire de ce manuel à l'utilisateur en lui expliquant de le consulter en cas de besoin.

3.

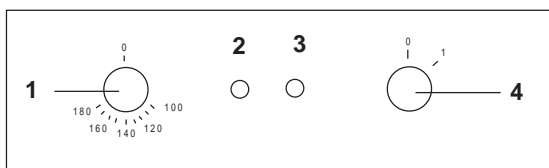
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

3.1 CONSEILS ET AVERTISSEMENTS POUR UNE BONNE UTILISATION

- Avant l'usage, nettoyer l'intérieur de l'appareil, vérifier l'installation et le poser selon les instructions.
- Toujours maintenir le niveau d'huile entre les niveaux maximum et minimum
- Ne jamais allumer la friteuse si le niveau d'huile n'est pas correct.
- Changer l'huile fréquemment: ne pas en prolonger l'usage quand cette dernière prend une teinte brune une viscosité plus intense.
- Ne pas surcharger les paniers à plus de 50% de leur capacité: cela permettra une cuisson rapide sans débordement d'huile.

3.2 MISE EN OEUVRE

1. Contrôler que le robinet où le dispositif de vidange de l'huile soit bien fermé.
2. Remplir le bac avec de l'huile. sans dépasser le cran du Maximum.
3. Tourner la poignée (4) de "0" à "1", le voyant vert s'allume.
4. Positionner le thermostat sur la température désirée, le voyant blanc s'allumera, attendre qu'il s'éteigne avant de commencer la friture.



- 1 - THERMOSTAT
- 2 - VOYANT BLANC (température fluide)
- 3 - VOYANT VERT (allumage appareil)
- 4 - POIGNÉE ALLUMAGE "0" - "1"

3.3 VIDANGE DE LA CUVE

Soulever légèrement le levier de sécurité (A) et pousser le levier (B) vers la droite et embrayer le tuyau en dotation. Laisser que l'huile s'écoule complètement dans un récipient métallique d'une capacité suffisante à le contenir complètement.

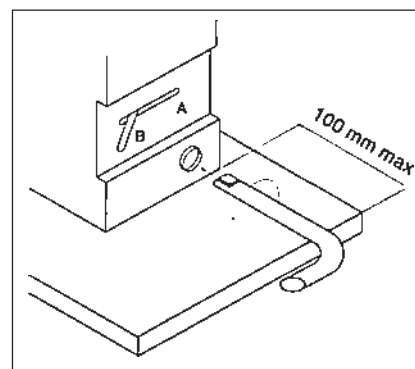
Faire attention à la distance entre l'angle de l'appareil et le limite du plan d'appui (voir dessin).

Filter l'huile avant son nouvelle utilisation et, au besoin changer l'huile.

Attention: Opération à faire après décantation de l'huile, lorsque il est bien froid!

Pour les modèles F14E/M, F14+14E/M, EF25S, EF25+25S:

- Après décantation de l'huile, lorsque il est bien froid, s'assurer que le bac soit dans son siège et ouvrir le robinet.



3.4 LIMITEUR DE TEMPERATURE

La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité qui se déclenche en cas de surchauffe de l'huile en arrêtant son fonctionnement. Pour la faire repartir, il faut réenclencher le thermostat. Cette opération doit être confiée à un personnel qualifié qui contrôlera aussi la cause du déclenchement.

3.5 CONSEILS ET PRECAUTIONS

- L'huile ou la graisse de friture doivent toujours être de bonne qualité et sans impuretés, en cas de besoin, filtrez-les.
- Avant de verser de l'huile fraîche ou filtrée, vérifiez que le fond du bac est propre.
- Lorsque la friteuse n'est pas utilisée, posez le couvercle dessus.

3.6 TEMPERATURES DE CUISSON

La température idéale de l'huile de cuisson est comprise entre 160 et 190°C (cfr. tableau paragraphe 4.3). La température descend au moment de l'immersion des aliments. A poids égal, plus les aliments sont gros et plus la température descend avec comme conséquence une augmentation du temps de cuisson. Evitez absolument une baisse trop importante de la température car l'aliment reste immergé dans l'huile plus longtemps. Il absorbe donc beaucoup plus de gras et perd en saveur et en moelleux. Par contre, si la température est trop élevée, elle crée une croûte externe et une cuisson insuffisante à l'intérieur de l'aliment. Si l'huile ou la graisse atteignent une température trop élevée, il se crée une transformation moléculaire des aliments qui peut provoquer des troubles digestifs.

4.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de procéder au nettoyage, débrancher le courant. N'arroser jamais l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression. Nettoyer l'appareil chaque jour. Ça garantira une longue durée et un bon fonctionnement. Les parties en acier doivent être nettoyées avec un chiffon humide. N'utiliser jamais produits abrasifs qui pourraient attaquer l'acier inox.
- Pour un meilleur nettoyage il est possible de seules les résistances.
- En cas d'arrêt prolongé, nettoyer et essuyer bien l'appareil, débrancher le courant électrique.
- En cas de problèmes, arrêter immédiatement l'appareil, débrancher l'appareil et appeler le service technique.
- Les travaux d'entretien peuvent être effectués seulement par un technicien autorisé.
- Débrancher toujours l'appareil du courant électrique avant de travailler et s'il est nécessaire vider la cuve.
- Pour accéder aux parties électriques il est suffisant d'enlever le panneau postérieur de la tête, en dévissant les vis visibles.
- **Un thermostat de sécurité intervient en cas de mauvais fonctionnement du thermostat de régulation qui doit être rétabli seulement par personnel qualifié après une révision de l'appareil.**

INHALTSVERZEICHNIS

<i>KAPITEL</i>	<i>BESCHREIBUNG</i>	<i>SEITE</i>
	Allgemeine Hinweise	24
1.	Technische Daten	25
1.1	Tisch-elektro Fritteusen	25
1.2	Technische Eigenschaften tisch-elektro Fritteusen	25
1.3	Technische Eigenschaften Electro Stand Fritteusen	25
1.4	Technische Eigenschaften Tisch-electro Fritteusen Für Krapfen	25
2.	Installationsanleitungen	26
2.1	Datenschild der elektrisch beheizten fritteusen	26
2.2	Gesetze, Normen und technische Richtlinien	26
2.3	Installationsort	26
2.4	Aufstellung	26
2.5	Elektroanschluß	26
2.5.1	Erdleiteranschluß	26
2.5.2	Äquipotentialsystem	27
2.5.3	Versorgungskabel	27
2.5.4	Anschluss an die verschiedenen Stromverteilungsnetze	27
2.5.5	Hinweise für denInstallateur	28
3.	Anweisungen an den Verwender	28
3.1	Ratschlaege	28
3.2	Einschalten der fritteuse	28
3.3	Entleerung des Beckens	28
3.4	Temperaturbegrenzer	28
3.5	Tips und nützliche Hinweise	28
3.6	Kochtemperatur	29
4.	Wartung und Reinigung	29
	INSTALLATIONSPLÄNE	37
	F14E/M - F14+14E/M	40

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Elektrischeversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Vor Säuberungs- oder Wartungsarbeiten das Gerät stets von der Versorgungsleitung abtrennen.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in befugten technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen! Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde.
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.
- **Die Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn eine leistungsfähige und mit den geltenden Stromsicherheitsnormen übereinstimmenden Erdungsanlage vorhanden ist; diese grundwichtige Anforderung muß daher überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle durch qualifizierte Fachkräfte in Anspruch zu nehmen.**
- **Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die auf eine fehlende Anlagenerdung zurückzuführen sind.**
- Das Gerät muß in einem Äquipotentialsystem eingeschlossen sein, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen zu überprüfen ist.
- Alle Geräte werden mit einem 200 cm langen Kabel geliefert, wie erklärt in Tafel 3.
- Das biegsame Kabel für den Stromleitungsanschluß darf keine geringeren Eigenschaften besitzen als der mit Gummi isolierte Kabeltyp H07RN-F.

Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

Der Hersteller haftet in keiner Weise für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten durch Abschrifts- oder Druckfehler. Er behält sich außerdem das Recht vor, als vorteilhaft oder notwendig befundene Produktänderungen ohne Beeinträchtigung der wesentlichen Produkteigenschaften vorzunehmen.

1.1 TISCH-ELEKTROFRITTEUSEN

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.		CAPACITA' VASCA Lt.	VASCA N°	POTENZA ASSORBITA* TOTALE kW	PESO NETTO kg.
	Esterno L x P x A/A max.	Cestello				
		mm.				
F14E/M	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
F14+14E/M	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55

* ANSCHLUßSPANNUNG: 3N AC 400V; 3 AC 230V; 1N AC 230V 50/60 Hz

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN TISCH-ELEKTRO FRITTEUSEN

STRUKTUR

Herstellung im rostfreien **STAHL AISI 304 MIT** entfernbarer kopf.

Sicherheit hahn für öl dischargr und gummi fuesse.

KORBE aus "bright" verchromtem Stahl mit nylon grif, und haken sie unterstützungskorb.

JUSTIERBARTHHERMOSTAT und **SAFETYTHERMOST.**

1.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN ELECTRO STAND FRITEUSEN

STRUCTURE

Herstellung im rostfreien **STAHL AISI 304 MIT** entfernbarer kopf.

Sicherheit hahn für öl dischargr und gummi fuesse.

KORBE aus "bright" verchromtem Stahl mit nylon grif, und haken sie unterstützungskorb.

BEHÄLTER mit filter für wiederaufnahme öl.

USTIERBARTHHERMOSTAT und **SAFETYTHERMOSTAT.**

KALLERZONE für **DIE AUFBEWAHRUNG VON RESTEN DES GEKOCHTEN.**

1.4 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN TISCH-ELECTRO FRITEUSEN FÜR KRAPFEN

STRUCTURE

Herstellung im rostfreien **STAHL AISI 304 MIT** entfernbarer kopf.

Sicherheit hahn für öl dischargr und gummi Fuesse.

KORBE ideal fut krapfen aus bright verchromtem sthal mit nylon grif, und haken sie unterstützungskorb.

JUSTIERBARTHHERMOSTAT und **SAFETYTHERMOST.**

Die Installation muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

HINWEISE:

Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

2.1 DATENSCHILD DER ELEKTRISCH BEHEIZTEN FRITTEUSEN

Das Schild mit den technischen Daten befindet sich:

- bei Geräten mit Schrank: links unten im Schrank und im Innern;
- bei Geräten ohne Schrank: auf der Rückseite und im Innern.

CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Die Hygienenormen.
- Die Normen für Stromanlagen.

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüfteten Raum installiert werden.
- Die Installation hat in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Sicherheitsnormen zu erfolgen.

2.4 AUFSTELLUNG

- Es wird vorgeschlagen, die Fritteusen auf eine steife, waschbare und fett-aufsaugende oberfläche zu setzen das rann man nicht verstehen

2.5 ELEKTROANSCHLUß

Der Stromanschluß darf nur durch befugtes und sachverständiges Personal und in Übereinstimmung mit den IEC-Normen durchgeführt werden. Vor Beginn der Anschlußarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden.


Es muß ein fester Anschluß durchgeführt werden.

WICHTIG: Dem Gerät muß ein allpoliger Stromnetzausschalter mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:

- ein manueller Schalter mit angemessener Leistung und mit Schmelzsicherungen
- ein Selbstauschalter mit entsprechendem Fehlerstrom-Schutz.

2.5.1 ERDLEITERANSCHLUß

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden.

Hierzu müssen die mit dem Symbol () gekennzeichneten Klemmen des Leitungseingangs auf dem Klemmenbrett an einen leistungsfähigen Erdanschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.

SPEZIFISCHE HINWEISE

Das Gerät ist vom elektrischen Standpunkt aus nur dann sicher, wenn es in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zur Stromsicherheit ordnungsgemäß an eine leistungsfähige Erdanlage angeschlossen ist. Der Hersteller übernimmt bei Nichteinhaltung dieser Unfallschutznorm keine Verantwortung.

Diese grundlegend wichtige Sicherheitsanforderung muß überprüft werden und im Zweifelsfall für eine sorgfältige Anlagenkontrolle durch sachverständiges Personal gesorgt werden.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf das Fehlen der Anlagenerdung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.

2.5.2 ÄQUIPOTENTIALSYSTEM 

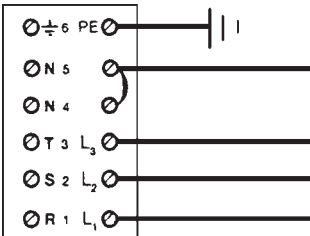
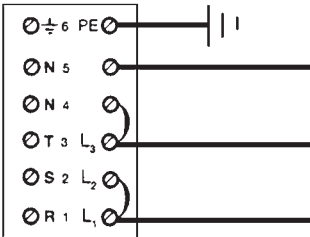
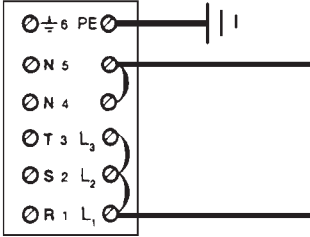
Das Gerät muß zu einem Äquipotentialsystem gehören, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen überprüft werden muß. Hierzu befindet sich die Anschlußschraube auf der Rückseite unten

2.5.3 VERSORGUNGSKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert:

MODELLO	F14E/M		F14+14E/M	
	Mass. A/fase	N° cavi mm ²	Mass. A/fase	N° cavi mm ²
AC 220...240 V 50/60 Hz	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	12	4 x 2,5	12+12	4 x 2,5
3N AC 4000...415 V 50/60 Hz	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

2.5.4 ANSCHLUSS AN DIE VERSCHIEDENEN STROMVERTEILUNGSNETZE

3N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L ₃ (T) schwarz L ₂ (S) schwarz L ₁ (R) braun
3 AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Erde) gelb-grün L ₃ (T) hellblau L ₂ (S) schwarz L ₁ (R) braun
1N AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L ₁ (R) braun

Tab. 2

2.5.5 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

- Setzen Sie das Gerät gemäß seiner Betriebsanleitung in Betrieb und erklären Sie dem Benutzer den Gerätebetrieb mit Hilfe dieser Betriebsanleitungen. Weisen Sie dabei auf eventuelle Konstruktions- bzw. Betriebsänderungen hin.
- Überlassen Sie die Betriebsanleitung dem Benutzer und erklären Sie ihm, daß er sie für späteres Nachschlagen aufheben muß.

3.

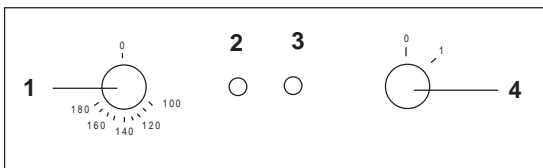
ANWEISUNGEN AN DEN VERWENDER

3.1 RATSCHLÄGE

- Gerät nur fett beaufsichtigten Betrieb!
- Verbrauchtes Öl oder Fritierfett, stellen eine erhöhte Brandgefahr dar, deshalb nur frisches Öl oder Fritierfett benutzen.
- Das Fritiergut sollte immer trocken sein, denn nasses Fritiergut bringt das Öl oder Fritierfett zum Aufschäumen, dadurch Ueberlauf-Gefahr.
- Die Eingabe von großen Mengen Fritiergut fördert ebenso das Aufschäumen.

3.2 EINSCHALTEN DER FRITTEUSE

1. Kontrollieren, dass der Oelablasshahn oder die Sicherheitseinrichtung geschlossen sind.
2. Mit Öl die Wanne höchstens bis zur max.- Markierung füllen.
3. Den Drehknopf (4) von "0" auf "1" stellen: die grüne Wartungslampe leuchtet auf.
4. Der Thermostat auf die gewünschte Temperatur stellen: die weiße Wartungslampe leuchtet auf. Wenn diese erlischt, kann man mit dem Fritieren anfangen.



- 1 - THERMOSTAT
- 2 - WEISSE WARNUNGSLAMPE (Oeltemperatur)
- 3 - GRUENE WARNUNGSLAMPE (Linie)
- 4 - SCHALTER "0" - "1"

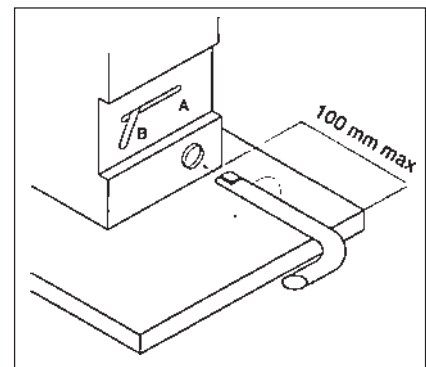
3.3 ENTLERUNG DES BECKENS

Der Benutzer soll dafür sorgen, dass für den Oelablass ein entsprechender Behälter zur Verfügung steht. Der Behälter muss hitzebeständig und so gebaut sein, dass beim Leeren das Öl nicht überschwemmt und eine Gefahr darstellt. Wir empfehlen das Öl bzw. Fritierfett täglich nach Gefahr filtern oder, wenn erforderlich, zu erneuern. Auslassrohr gemäss der Zeichnung anbringen, Behälter darunter stellen. Sicherheitseinrichtung (A) hochschieben und den Auslasshebel (B) nach rechts schieben.

Achtung: Dieser Vorgang sollte nur bei erkaltetem Öl durchgeführt werden.

Für Modell F14E/M, F14+14E/M

- Zuerst prüfen, dass die Ölwanne in ihrem richtigen Platz steht
- Um den Öl-Absperrhahn zu öffnen, hebel betätigen.



3.4 TEMPERATURBEGRENZER

Die Friteusen sind mit einem Sicherheitsthermostat versehen, der im Falle einer Ölüberhitzung angesprochen wird. In diesem Fall muß der Thermostat zur Wiedereinschaltung des Gerätes wieder rückgestellt werden. Dieser Vorgang darf nur durch eine Fachkraft durchgeführt werden, durch die auch die Ursache der Thermostatauslösung festgestellt werden muß.

3.5 TIPS UND NÜTZLICHE HINWEISE

- Es wird empfohlen, nur gutes und von Unreinheiten freies Öl oder Fett zu verwenden. Unreinheiten müssen durch Filtrierung beseitigt werden.
- Vor dem Einfüllen des frischen oder gefilterten Öles in die Wanne sicherstellen, daß sie vorher gründlich gereinigt wurde.
- Den Deckel aufsetzen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

3.6 KOCHTEMPERATUR

Die optimale Öltemperatur liegt zwischen 160° und 190°C (siehe Tabelle im Abs. 4.3). Selbstverständlich sinkt die Temperatur ab, wenn in ein 180°C messendes Öl der Korb mit den Speisen eingetaucht wird. Bei gleichem Gewicht sinkt die Temperatur um so mehr, je größer die Speisestücke sind, mit folglich Verlängerung der Kochzeit. Bei einer raschen Temperatursenkung verläuft der Kochvorgang in anomaler Weise, weil die Speisen länger im Öl bleiben, mehr Fett ansaugen und an Aroma und Weichheit verlieren. Bei zu hohen Kochtemperaturen bilden die Speisestücke dagegen oftmals eine harte Kruste auf der Außenoberfläche, wogegen sie im Innern nicht genug gekocht bleiben. Wenn das Öl oder das Fett zu stark erhitzt wird, verursacht es eine Molekülveränderung der Speisen, die für den verzehrenden Organismus gesundheitsschädlich sein kann.

4.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Bemerkung: Das Gerät darf bei der Reinigung weder mit einem direkten Wasserstrahl noch mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden!
- Jeden Abend nach Betriebsende muss das Gerät sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer.
- Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, ist das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen. Edelstahlteile sind mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel zu reinigen. Es soll dann eine gründliche Spülung erfolgen, sodass alle Spülmittelreste entfernt werden. Mit einem Lappen abtrocknen. Keine groben oder korrosiven Reinigungsmittel verwenden, denn dadurch könnten Edelstahlteile beschädigt werden.
- Für bessere Reinigung ist es möglich, den Deckel des Gerätes zu öffnen.
- Reinigung der Heizelemente: Die Heizelementgruppe ist nach hinten kippbar, um eine leichte Reinigung durchzuführen.
- Verhalten bei längeren Ausserbetriebsetzungen: das Gerät nach Anleitung gründlich reinigen und abtrocknen, Stromzufuhr schliessen bzw. ausschalten.
- Verhalten im Störfall: Im Störfall sollte das Gerät Ausserbetrieb gesetzt werden.
- Wartungsarbeiten sind ausschliesslich von einem Fachmann durchzuführen. Bevor jegliche Arbeit angefangen wird, den Stecker aus der Steckdose bzw. Sicherung herausnehmen. Wenn erforderlich, Becken entleeren.
- Um die elektrischen Bauteile zu erreichen, Rückwand des Geräteoberteils abnehmen.
- **Der Sicherheitsthermostat darf nur vom Fachmann wieder eingeschaltet werden, nach totaler Revision der Maschine.**

ÍNDICE

<i>CAPÍTULO</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>PÁGINA</i>
	Observaciones generales	31
1.	Datos técnicos	32
1.1	Freidoras electrica da banco y de mueble	32
1.2	Características técnicas freidaoras elecricas de banco	32
1.3	Características técnicas freidaoras elecricas de mueble	32
1.4	Características técnicas freidaoras elecricas de banco para bolleria	32
2.	Instrucciones para la instalación	33
2.1	Placa de datos de las freidoras eléctricas	33
2.2	Ley, normas y directivas técnicas	33
2.3	Lugar de instalación	33
2.4	Ubicación	33
2.5	Conexión eléctrica	33
2.5.1	Protección de tierra	33
2.5.2	Equipotencial	34
2.5.3	Cable de alimentación	34
2.5.4	Conexiones con las distintas redes eléctricas de suministro	34
2.5.5	Consejos para el instalador	35
3.	Instrucciones para el usuario	35
3.1	Consejos utiles	35
3.2	Encendido freidora	35
3.3	Vaciado de la cuba	35
3.4	Limitador de temperatura	35
3.5	Consejos y precauciones	35
3.6	Temperatura de cocción	36
4.	Mantenimiento y limpieza	36
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	37
	F14E/M - F14+14E/M	40

OBSERVACIONES GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro de la electricidad.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, desconectar el aparato de la red de la electricidad.
- Desactivar el aparato en caso de desperfectos o de mal funcionamiento. Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales. La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.
- **La seguridad eléctrica está garantizada por una eficaz protección de tierra, según lo previsto por las normas vigentes sobre la seguridad eléctrica, por tanto es necesario verificar este requisito fundamental y, en caso de duda, pedir el control cuidadoso por parte de personal profesionalmente experto.**
- **El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de la línea de tierra de la instalación.**
- El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial de comprobada eficiencia según las normas en vigor.
- Todos los aparatos se suministran con cable de 200 cm. de longitud, como se indica en la Tab. 2.
- El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F.

En caso de falta de observación de las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina toda responsabilidad y cualquier eventual accidente o anomalía causado por tal falta de observación.

La casa fabricante declina toda responsabilidad por posibles inexactitudes contenidas en el presente manual, imputables a errores de transcripción o imprenta. Se reserva además el derecho de aportar al producto las modificaciones que se consideren útiles o necesarias sin perjuicio de las características esenciales.

1.1 FREIDORAS ELECTRICA DA BANCO, DE MUEBLE Y PARA BOLLERIA

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.		CAPACITA' VASCA Lt.	VASCA N°	POTENZA ASSORBITA* TOTALE kW	PESO NETTO kg.
	Esterno L x P x A/A max.	Cestello				
		mm.				
F14E/M	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
F14+14E/M	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55

*VOLTAJE DE ALIMENTACIÓN: 3N CA 400 V; 3 CA 230 V.; 1N CA 230 V 50/60HZ

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS FREIDAORAS ELECRCICAS DE BANCO

ESTRUCTURA

Construccion en acero con cabezal extraible.

GRIFO de vaciado de aceite y pies de goma.

CESTO construidos con red hilo cromado con mango de nylon y gancho apoyacesto.

TERMOSTATO REGULABLE y TERMOSTATO DE SEGURIDAD.

1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS FREIDAORAS ELECRCICAS DE MUEBLE

ESTRUCTURA

Construccion en acero con cabezal extraible.

GRIFO de vaciado de aceite y pies ajustables.

CESTO construidos con red hilo cromado con mango de nylon y gancho apoyacesto.

CUENCA con filtro para recuperacion aceite.

TERMOSTATO REGULABLE y TERMOSTATO DE SEGURIDAD.

AMPLIA ZONA FRIA PARA EL DEPOSITO DE LOS RESTOS DE LA FRITURA.

1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS FREIDAORAS ELECRCICAS DE BANCO PARA BOLLERIA

ESTRUCTURA

Construccion en acero con cabezal extraible.

GRIFO de vaciado de aceite y pies de goma.

CESTO ideal para bolleria con mango de nylon y gancho apoyacesto.

TERMOSTATO REGULABLE y TERMOSTATO DE SEGURIDAD.

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

OBSERVACIONES

Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.

2.1 PLACA DE DATOS DE LAS FREIDORAS ELÉCTRICAS

La placa de los datos técnicos se encuentra:

- en los aparatos con armario, en el armario debajo a la izquierda y en el interior.
- en los aparatos sin armario, en la parte trasera y en el lado.

CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- La reglamentación de la compañía de energía eléctrica
- Normas higiénicas.
- Normas instalaciones eléctricas.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación.
- Instalar el aparato según lo previsto por las normas de seguridad.

2.4 UBICACIÓN

- sugiere poner la sartén en una superficie tesa, lavable y gordo-que absorbe de la prueba.

2.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe ser efectuada según las normas CEI, sólo por personal autorizado y competente. En primer lugar examinar los datos indicados en la tabla de datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico.

La conexión prevista es fija.

IMPORTANTE: antes de cada aparato es necesario colocar un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que tenga una distancia de contactos de por lo menos 3 mm., por ejemplo:

- interruptor manual de capacidad adecuada, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés termomagnéticos.

2.5.1 PROTECCIÓN DE TIERRA

Es indispensable conectar a tierra el aparato.

Con este fin es necesario conectar los bornes marcados con los símbolos (\perp) en la caja de bornes de llegada de la línea con una eficaz protección de tierra, realizada según las normas en vigor.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada cuando la misma está conectada correctamente a una eficaz instalación de tierra, según lo dispuesto por las normas sobre la seguridad eléctrica vigentes; el fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no sean respetadas.

Es necesario controlar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente experto.

El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de protección de tierra de la instalación.

ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRE (amarillo-verde).

2.5.2 EQUIPOTENCIAL

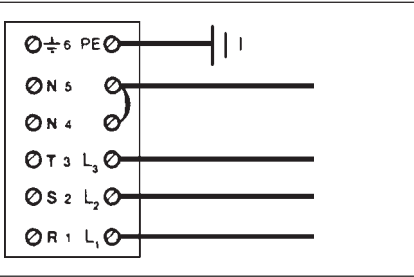
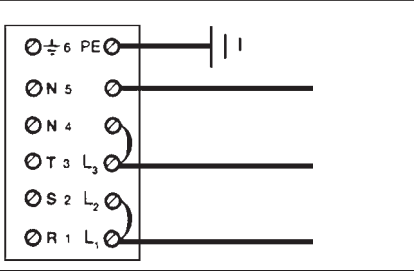
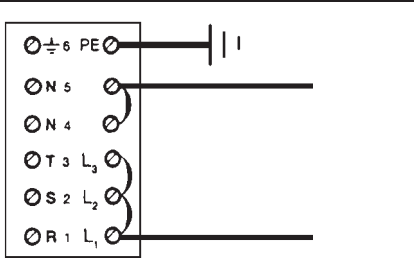
El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser verificada según las normas en vigor. El tornillo de conexión se encuentra en la parte posterior.

2.5.3 CABLE DE ALIMENTACIÓN

El aparato se entrega preparado para las siguientes tensiones, 3N AC 380 ... 415 V; 3 AC 220 240 V; 1N AC 220 240 V 50/60 Hz.

MODELLO	F14E/M		F14+14E/M	
	Mass. A/fase	N° cavi mm ²	Mass. A/fase	N° cavi mm ²
AC 220...240 V 50/60 Hz	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	12	4 x 2,5	12+12	4 x 2,5
3N AC 400...415 V 50/60 Hz	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

2.5.4 CONEXIONES CON LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE SUMINISTRO

<p>3N AC 380...415 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Tierra) amarillo - verde N (NP) azul L₃ (T) negro L₂ (S) negro L₁ (R) marrón</p>
<p>3 AC 220...240 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Tierra) amarillo - verde L₃ (T) azul L₂ (S) negro L₁ (R) marrón</p>
<p>1N AC 220...240 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Tierra) amarillo - verde N (NP) azul L₁ (R) marrón</p>

2.5.5 CONSEJOS PARA EL INSTALADOR

- Poner en función el aparato según las instrucciones de empleo, y explicar el funcionamiento al usuario utilizando el manual de instrucciones y explicando las eventuales modificaciones de construcción y/o de funcionamiento.
- Dejar el manual de instrucciones al usuario explicándole que lo tiene que utilizar para otras consultas.

3.

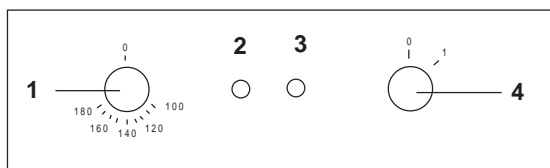
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

3.1 CONSEJOS UTILES

- Antes de proceder a la primera fritura limpiar escrupulosamente el interior de la cuba, verificar la instalación y colocar el aparato según las instrucciones.
- Mantener siempre el aceite entre el nivel máximo y el mínimo.
- No encender nunca la freidora si el nivel de aceite no es el correcto.
- Cambiar el aceite frecuentemente: No prolongar su uso cuando tome un color oscuro y una viscosidad mas intensa.
- No sobrecargar la cesta con mas del 50% de su capacidad: Esto permitirá una fritura rapida sin expulsión de aceite.

3.2 ENCENDIDO FREIDORA

1. Controlar que el grifo o el dispositivo de salida del aceite esté bien cerrado (para los modelos en los que haya grifo).
2. Denar la cuba de aceite sin superar la marca de nivel máximo.
3. Girar el mando (4) de la posición "O" a la posición "1", se encenderà así el piloto verde.
4. Posicionar el termòstato en la temperatura deseada: Se encenderà el piloto blanco. Esperar a que se apague para proceder a freir.



- 1 - TERMOSTATO
- 2 - PILOTO BLANCO (temperatura aceite)
- 3 - PILOTO VERDE (encendido máquina)
- 4 - MANDO DE ENCENDIDO "0" - "1"

3.3 VACIADO DE LA CUBA

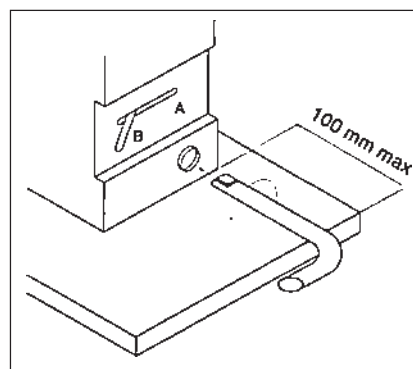
Levantar ligeramente la palanca de seguridad (A) y empujar la palanca "B" hacia la derecha.

Poner el tubo de la dotación. Vaciar completamente el aceite de la cuba en un contenedor con suficiente cabida. Filtrar el aceite antes de utilizarlo de nuevo y, si es necesario, cambiarlo. Poner atención en la distancia entre el ángulo del aparato y el límite del plano de apoyo (ver dibujo).

ATENCIÓN: se aconseja realizar esta operación con el aceite frío.

Para los modelos F14E/M, F14+14E/M:

- Asegurarse de que la cubeta recoge-aceites este puesta en la posición justa.
- Abrir el grifo del aceite.



3.4 LIMITADOR DE TEMPERATURA

Las freidoras constan de un termostato de seguridad que interviene en caso de sobrecalentamiento del aceite. Cuando éste ha intervenido, para poner nuevamente en funcionamiento el aparato, hay que volver a activar el termostato. Esta operación debe ser efectuada por personal experto, que podrá comprobar las causas de su activación.

3.5 CONSEJOS Y PRECAUCIONES

- Se recomienda que el aceite o la grasa que se usan para la cocción sean de buena calidad y siempre libres de impurezas, que tienen que ser eliminadas a través del filtrado.
- Antes de añadir aceite fresco o filtrado en el recipiente asegurarse que el mismo esté bien limpio.
- Poner la tapa al aparato cuando no se lo usa.

3.6 TEMPERATURA DE COCCIÓN

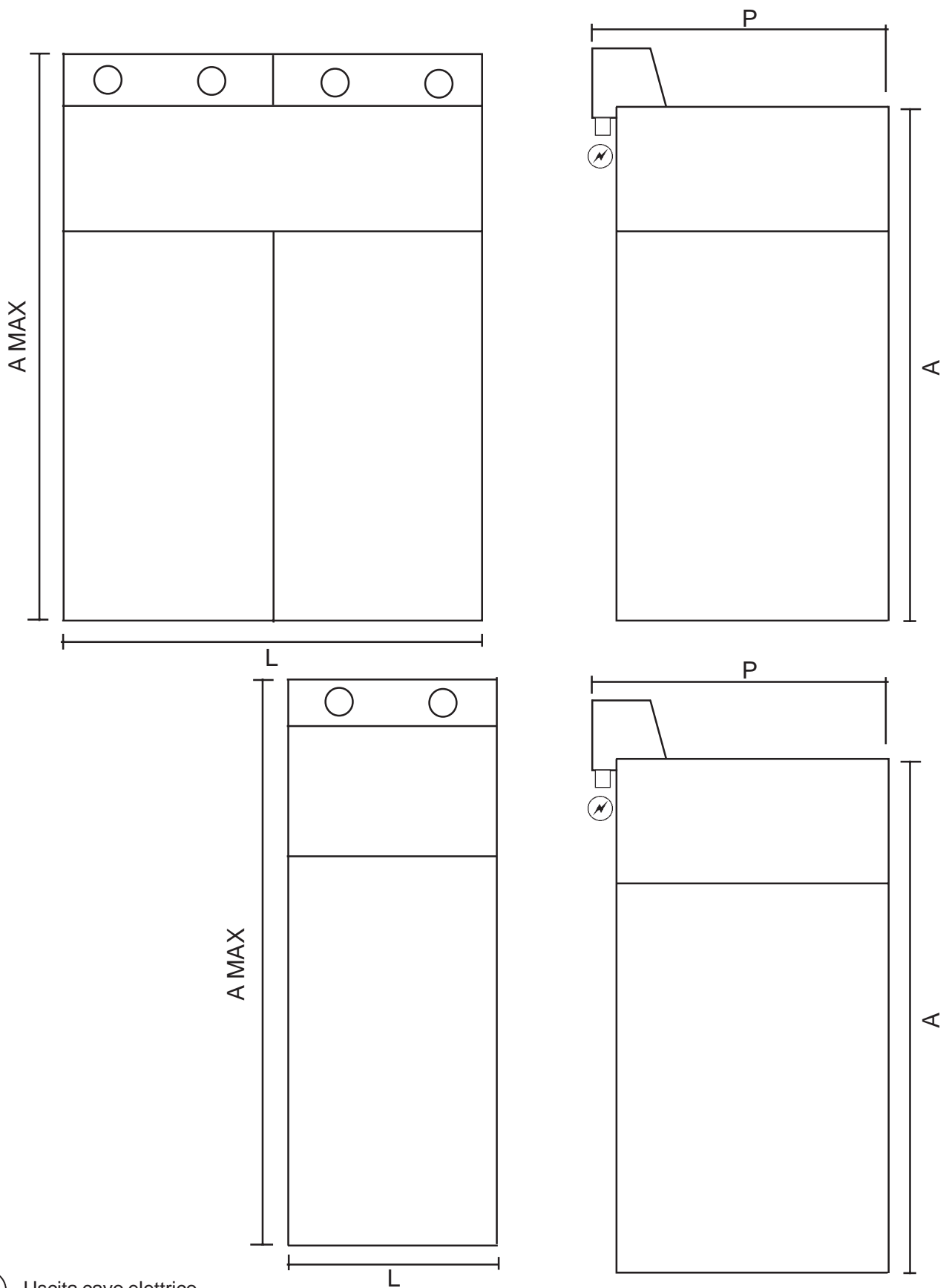
La temperatura óptima del aceite va de 160°C a 190°C (véase la tabla del punto 4.3). Naturalmente si en el recipiente la temperatura está 180° C., cuando se introducen los alimentos la temperatura baja. Con un peso igual, más grandes son los trozos y más evidente es la disminución de la temperatura, mayor es también el tiempo de cocción. Con una disminución brusca de la temperatura se cocina de manera anómala porque al quedar los alimentos durante más tiempo sumergidos en el aceite, más grasa absorben y pierden aroma y blandura. Cocinando a temperaturas demasiado altas, en cambio, muy a menudo, se obtiene una costra dura en la superficie exterior de los trozos de alimentos y una cocción insuficiente en el interior. Si el aceite o la grasa alcanzan temperaturas muy elevadas, se produce una deformación molecular de los alimentos que puede causar daños al organismo que los ingiere.


4.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

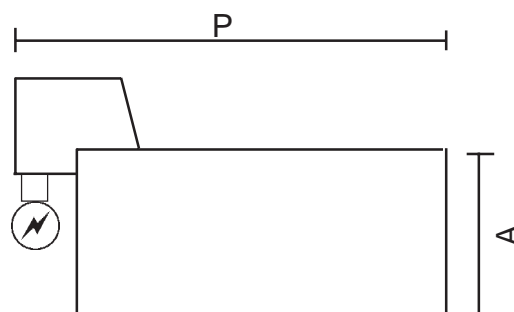
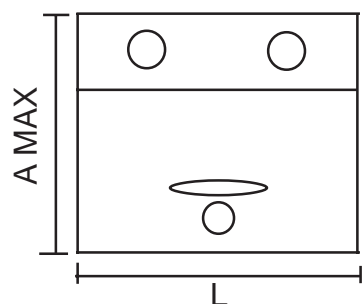
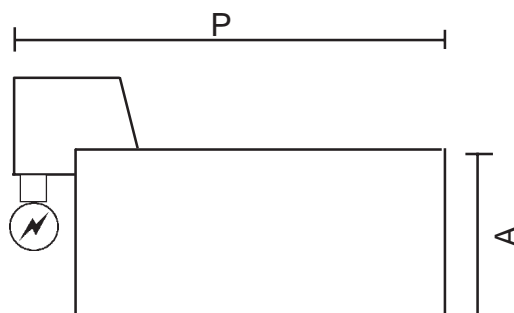
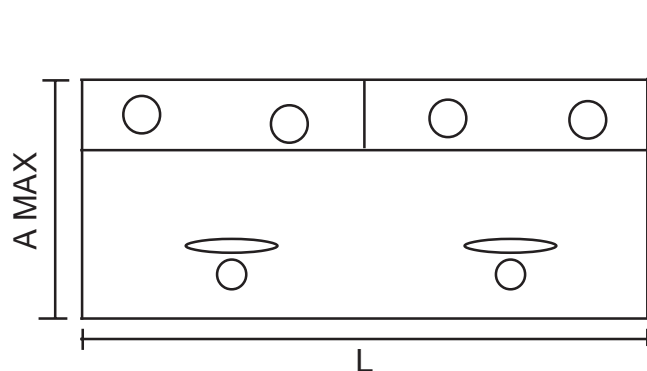
- Antes de proceder a la limpieza del aparato, desenchufar de la corriente.
- No rociar nunca la máquina directamente con agua o con agua a alta presión. Limpiar la máquina diariamente: esto garantizará una larga duración y un correcto funcionamiento. Las partes de acero deben ser limpiadas con un paño mojado. No usar nunca productos abrasivos que puedan atacar las zonas de acero inox.
- En caso de parada prolongada, limpiar el aparato según instrucciones, secarlo bien y quitar la corriente eléctrica.
- En caso de problemas, parar inmediatamente el aparato, desconectarlo de la red eléctrica y llamar a su centro de asistencia técnica habitual.
- Para una limpieza mejor, es posible levantar y sacar el cabezal.
- La labor de mantenimiento deben ser efectuadas sólo por personal cualificado: antes de iniciar cualquier trabajo, asegurarse de que la máquina no está enchufada y, si fuera necesario, vaciar la cuba.
- Para acceder a las partes eléctricas es suficiente con quitar el panel del cabezal, sacando los tornillos.
- **El termostato de seguridad interviene en caso de mal funcionamiento del termostato de trabajo.**
- **El aparato deberá ser puesto nuevamente en funcionamiento por personal cualificado (ras la oportuna revisión)**


SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN



 Uscita cavo elettrico
 Electric cable output
 Sortie câble électrique
 Elektrischkabel ausgang
 Salida cable eléctrico

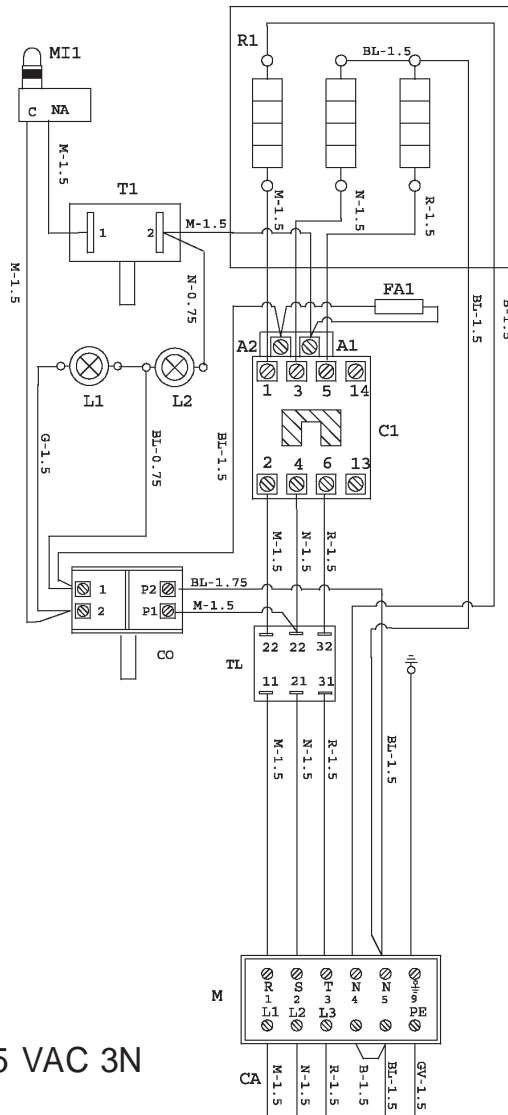
SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN



- 
 Uscita cavo elettrico
 Electric cable output
 Sortie câble électrique
 Elektrischkabel ausgang
 Salida cable eléctrico

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN - ESQUEMAS ELÉCTRICO

F14E/M - F14+14E/M



400..415 VAC 3N

ABREVI. ABBREV. KURZZ. SHORTN.	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
MI1	MICROINTERRUTTIRE RESIST.	HEATIGN ELEMENTS MICRO SWITCH	MICROCONTACT RESISTANCE	ENDMIKROSCHALTER ROHRHEIZKORPER	MOCRO-INTERRUPTORRESIS.
CA	CAVO D'ALIM.	POWER SUPPLY CABLE	CABLE D'ALIM.	ANSCHLUSSKABEL	CABLED'ALIM.
M	MORSETTIERA	TERMINAL BLOCK	PENNEAU DE CONTROLE	KLEMMENLEISTE	REGLETA
CO	COMMUTATORE	SWITCH	COMMUTATEUR	HAUPTSCHALTER	CONMUTADOR
T1	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO
R1	RESISTENZE	HEATING ELEMENT	RESISTANCE	ROHRHEIZKOERPER	RESISTENCIA
C1	CONTATTORE DI POTENZA	RELAIS	RELAJ	RELAIS	COMTADOR DE POTENCIA
L1	LAMPADA VERDE	GREEN LAMP	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	BOMBILLA VERDE
L2	LAMPADA ARANCIONE	ORANGE LAMP	LAMPE ORANGE	ORANGEFARBEN LAMPE	BOMBILLA ANARANJO
A1	FILTRO ANTIDISTURBO	INTERFERENCE FILTERS	FILTRE ANTIPARASITES	FUNCKENSTOR FILTER	FILTRO ANTIMOLESTIA
TL	TERMOSTATO LIMITE	LIMIT THERMOSTAT	LIMITE THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	TERMOSTATO LIMITE

**I****INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiogo e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB**USER INFORMATION**

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F**INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT**

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différenciée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différenciée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D**INFORMATION FÜR DIE BENUTZER**

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungsanktionen.

E**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachado que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato. El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.