



PRECAUTION D'EMPLOI

Lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel. Conserver ce manuel pour que les futurs utilisateurs puissent le consulter aisément. Avant de brancher l'appareil, contrôler que les données reportées sur la plaquette technique correspondent à celles du réseau de distribution électrique. Avant de commencer une opération, débrancher l'appareil du réseau électrique. L'installation doit être effectuée par du personnel spécialisé et conformément aux instructions du constructeur et aux normes en vigueur. L'appareil doit être placé sous une hotte aspirante conforme aux normes UNI-GIG 7120 et 8723. Cet appareil ne doit être utilisé que pour frire des aliments dans de l'huile. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de :

- Domages éventuels découlant du non-respect des instructions d'installation ou d'emploi ou bien d'une utilisation non-conforme de l'appareil.
- Inexactitudes éventuelles liées à des erreurs de transcription ou d'impression. Le fabricant se réserve le droit d'apporter à l'appareil toutes les modifications qu'il retiendra utiles, sans que les caractéristiques essentielles ne soient pour autant modifiées.

INSTALLATION

- 1.1 La plaquette d'identification et de données techniques est placée au dos de l'appareil.
 - 1.2 Structure démontable en acier inox. Thermostat de travail, thermostat de sécurité, témoin lumineux 0/1, témoin lumineux de signal de température, évacuation de l'huile avec cuve amovible ou à l'aide d'un robinet.
 - 1.3 Retirer la pellicule de protection
 - 1.4 NORMES DE SECURITE ELECTRIQUES
- Respecter les normes fondamentales suivantes :

- Correspondance entre la tension du réseau et la tension indiquée sur la plaquette des données techniques.
- Branchement à une prise de terre au norme.
- Branchement à un système équipotentiel.

Le branchement électrique doit être effectué impérativement par du personnel spécialisé et dans le respect des normes CEE. Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne à aucun endroit une température supérieure à 50° de plus que la température ambiante. Avant d'effectuer les branchements, contrôler que la prise ou que l'interrupteur utilisés pour le branchement soient facilement accessibles une fois l'appareil installé. LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DE CES NORMES DE SECURITE.

MODE D'EMPLOI

- 2.1 L'appareil est destiné à un usage en collectivité et doit être utilisé par du personnel formé pour son utilisation.
- 2.2 Avant de mettre l'appareil en fonctionnement pour la première fois, nettoyer avec soin la cuve et l'égouttoir des éventuelles graisses industrielles.
- 2.4 Verser de l'huile dans la cuve jusqu'au niveau indiqué.
- 2.5 En cas d'utilisation de graisse, la liquéfier avant de la verser dans la cuve.

ALLUMAGE

- 3.1 Introduire la prise de l'appareil dans la prise de courant.
- 3.2 Faire pivoter le thermostat jusqu'à le placer sur la température souhaitée. Le témoin lumineux s'allumera et ne s'éteindra qu'une fois atteinte la température programmée.
- 3.3 A ce point, la machine est prête à l'emploi.
- 3.4 Le produit à frire doit être bien sec au moment de son introduction dans l'huile.
- 3.5 En cas d'utilisation d'un produit surgelé, ne remplir l'égouttoir qu'à 50 % de sa capacité et le tremper dans l'huile.

EXTINCTION

- 4.1 Placer le thermostat en position « 0 ».
- 4.2 ATTENTION : si la prise reste branchée, l'appareil reste sous tension.

ENTRETIEN

- 5.1 Après la cuisson, retirer les résidus flottant dans l'huile.
- 5.2 Après un certain nombre de cuissons, filtrer l'huile à froid et laver la cuve à l'eau chaude avec un détergent. Laver de la même façon les résistances en faisant attention aux bulles capillaires du thermostat.
- 5.3 La tête comprenant les commandes doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide. NE JAMAIS LAVER DIRECTEMENT A L'EAU ou SOUS PRESSION ou A L'AIDE DE SUBSTANCES CORROSIVES.
- 5.4 IMPORTANT : avant d'effectuer une opération de nettoyage, débrancher l'appareil et attendre que l'huile et que les résistances soient froides.

PROBLEMES DE FONCTIONNEMENT

- 6.1 Vérifier que les conditions suivantes soient remplies :
 - Qu'il y ai de la tension dans le réseau ;
 - Que le thermostat de sécurité soit dans la bonne position (bouton rouge non abaissé). Le thermostat de sécurité intervient quand la température de l'huile dépasse 230°C suite à un mauvais fonctionnement du thermostat de travail;
- 6.2 Si le thermostat de sécurité intervient plusieurs fois, demander l'intervention d'un technicien spécialisé.
- 6.3 En cas de remplacement de pièces détachées, toujours utilisées des pièces de rechanges d'origine.



GENERAL INSTRUCTIONS

Carefully read the instructions given in this booklet. Keep this booklet, so that the operators can refer to it as necessary. Before connecting the appliance make sure that the data on the technical plate correspond with those of the power supply. The installation must be carried out by professionally trained personnel and in accordance with the instructions of the manufacturer and current regulations. The appliance must be placed under an extractor hood, which must be conform to the UNI-CIG 7129 and 8723 standards. This appliance must be used only for frying food in oil. The manufacturer declines all responsibility for :

Any damage resulting from ignoring the instructions for installation and use or from irregular use of the appliance .
Any inaccuracies contained in this booklet due to translation or printing errors.
The manufacturer reserves the right to make alterations found necessary, without changing its basic characteristics.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- 1.1 The identifying and technical plate is fixed to the back of the appliance.
- 1.2 Dismantlable stainless steel structure, working thermostat, safety thermostat, heating light 0/1, heating light temperature indicator, oil to be emptied by tap or respectively by extractable basin.
- 1.3 Remove protective film.
- 1.4 ELECTRICAL SAFETY RULES :

Please observe these essential rules :

- the mains voltage and that on the plate must be the samed
- connection must be to a REGULATION earthed socket
- connection must be to an equipotential system

The electrical connection must be carried out by trained personnel in accordance with CEI regulations. The power cable must be positioned so that no part of it reaches a temperature 50°C above room temperature. Before installation make sure the socket or switch used can be easily reached when the appliance is in place.
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IF THESE SAFETY RULES ARE NOT OBSERVED.

INSTRUCTIONS FOR USE

- 2.1 The appliance is intended for collective use and must be used by properly trained personnel only.
- 2.2 Before switching on the machine for the first time, thoroughly clean off the industrial oils from the tank and rack.
- 2.4 Pour oil into the tank until it reaches the level of the reference.
- 2.5 If fat is used, it must be melted before being poured into the tank.

STARTING UP

- 3.1 Put the plug into the power socket.

- 3.2 Turn the thermostat until the temperature setting required is reached. The heating light will come on and will go off when the temperature set is reached.
- 3.3 The appliance is now ready for use.
- 3.4 The frying good must be dry before being immersed into the oil.
- 3.5 If a frozen good is used, fill the rack only halfway and immerse it very slowly into the oil.

TURNING OFF

- 4.1 Put the thermostat in position 0.
- 4.2 NOTE : If the plug remains inserted, the suppliance is still under voltage.

MAINTENANCE

- 5.1 After frying, remove the bits floating in the oil.

- 5.2 After a certain number of frying sessions, filter the cold oil and wash the tank with water and detergent. Wash the heating coil in the same manner taking care of the thermostat capillary bulb.
- 5.3 The control head mustn't be cleaned with other than a damp cloth. DO NOT USE RUNNING WATER OR CORROSIVE SUBSTANCES.
- 5.4 IMPORTANT : Before carrying out any cleaning operation, disconnect the appliance from the mains and wait for the oil and the heating coils to cool.

PROBLEMS IN FUNCTION

- 6.1 Check the following :
 - That the main power supply is on.
 - That the safety thermostat is in the proper position (red pin not lowered). The safety thermostat comes into action when the oil temperature exceeds 230°C due to the non-functioning of the working thermostat .
- 6.2 If the safety thermostat comes into action repeatedly, call a qualified technician.
- 6.3 When servicing, always ask for the original spare parts to be used.



ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Lees aandachtig de waarschuwingen uit deze handleiding. Bewaar deze handleiding zodat alle gebruikers van het toestel hem in de toekomst kunnen raadplegen. Controleer alvorens het toestel op het elektrische voedingsnet aan te sluiten of de gegevens vermeld op het typeplaatje overeenstemmen met die van het voedingsnet. Isoleer het toestel van het elektrische voedingsnet alvorens gelijk welke handeling met hem uit te voeren. Deze handeling moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en met de geldende normen door professioneel bekwaam personeel. Het toestel moet worden geplaatst onder een dampkap die voldoet aan de normen UNI-CIG 7129 en 8723. Het toestel is enkel bestemd voor frituren in olie geschikt voor voedingsdoeleinden.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor :

- eventuele schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van de instructies inzake en het gebruik, of door een verkeerd gebruik van de machine.
- Mogelijk aanwezige onjuistheden vermeld in deze handleiding te wijten aan typ- of drukfouten.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan het product die hij nuttig acht, zonder de belangrijkste eigenschappen van het product te wijzigen.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

- 1.1 Het typeplaatje met identificerende en technische gegevens bevindt zich op de achterkant van het toestel.
- 1.2 De structuur is demonteerbaar en vervaardigd in roestvrij staal. Werkthermostaat, veiligheidsthermostaat, controlelampje 0/1, controlelampje temperatuursignaal, olieafvoer met uittrekbaar bakje of via kraantje.
- 1.3 Verwijder de beschermende film.
- 1.4 VEILIGHEIDSNORMEN INZAKE ELEKTRICITEIT

Respecteer de volgende fundamentele normen :

- de netspanning moet overeenstemmen met de spanning vermeld op het typeplaatje.
- een aansluiting op een aardverbinding die de normen respecteert moet zijn voorzien.
- een aansluiting op een equipotentiaal verbinding moet zijn voorzien. De elektrische aansluiting mag enkel door bekwaam personeel worden uitgevoerd en in overeenstemming met de CEI normen. De voedingskabel moet zo geplaatst worden dat de temperatuur op geen enkele plaats hoger is dan 50°C. Controleer alvorens de elektrische aansluiting tot stand te brengen of de gebruikte stekker of schakelaar goed toegankelijk zijn na de installatie van het volledige toestel. DE FABRIKANT WIJST ALLE VERANTWOORDELIJKHEID VAN ZICH AF INDIEN DEZE VEILIGHEIDSNORMEN NIET WORDEN GERESPECTEERD.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- 2.1 Het toestel is bedoeld om collectief te worden gebruikt, maar enkel door personeel dat hiervoor werd opgeleid.
- 2.2 Alvorens het toestel voor de eerste keer te gebruiken, moet u de bak en het afdruipek zorgvuldig reinigen om de industriële vetten te verwijderen.
- 2.4 Vul het frituurbad met olie tot aan de referentiestreepjes.
- 2.5 Indien u vet gebruikt, moet deze eerst worden gesmolten alvorens het in het bad te gieten.

AANZETTEN

3.1 Plaats de stekker in het stopcontact.

3.2 Draai de thermostaat tot op de gewenste temperatuur. Het controlelampje zal aanspringen en uitgaan wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

3.3 Het toestel is nu gebruiksklaar.

3.4 Het te frituren product moet goed worden afgedroogd alvorens het in het frituurbad onder te dompelen.

3.5 Bij het frituren van ingevroren producten mag het korfje enkel voor 50% van zijn volume gevuld worden en moet het langzaam in het frituurbad worden ondergedompeld.

UITSCHAKELEN

4.1 Plaats de thermostaat op stand « 0 ».

4.2 LET OP : het toestel blijft hoe dan ook onder spanning staan zolang de stekker in het stopcontact blijft.

ONDERHOUD

5.1 Verwijder na het bakken de voedingsresten die in de olie drijven.

5.2 Na een aantal bakbeurten, filtreer de koude olie en maak de bak schoon met warm water en schoonmaakmiddel. Reinig de weerstand op dezelfde wijze en let daarbij op de thermostaat buis.

5.3 De instrumentenkop moet met een vochtige doek worden schoongemaakt. GEBRUIK GEEN VRIJ STROMEND WATER OF EEN WATERSPUIT OF CORROSIEVE PRODUCTEN.

5.4 BELANGRIJK : isoleer het toestel van het elektrische voedingsnet alvorens gelijk welk soort van reinigingswerkzaamheden uit te voeren en wacht tot de olie en de weerstanden zijn afgekoeld.

ONREGELMATIGHEDEN VAN DE WERKING

6.1 Controleer de volgende voorwaarden :

- levert het voedingsnet stroom.
- Staat de veiligheidsthermostaat op de normale stand (rode pen niet omlaag). De veiligheidsthermostaat treedt in werking wanneer de temperatuur van de olie stijgt boven de waarde van 230° ten gevolge van een gebrekkige werking van de werkthermostaat.

6.2 Indien de veiligheidsthermostaat meerdere malen in werking treedt, contacteer dan een gespecialiseerd technicus.

6.3 Vraag bij onderhoudsbeurten steeds originele vervangstukken.



ALLGEMEINE HINWEISE

Die in diesem Heft enthaltenen Hinweise sind aufmerksam zu lesen. Das Heft ist für ein späteres Nachschlagen seitens anderer Anwender aufzubewahren. Vor dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz ist sicherzustellen, dass die auf der Plakette angegebenen Daten mit dem Stromnetz übereinstimmen. Vor jeglichem Eingriff an dem Gerät ist der

Netzstecker zu ziehen. Die Installation hat durch qualifiziertes Fachpersonal gemäss den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden Gesetze zu erfolgen. Das Gerät ist unter einem Dunstabzug aufzustellen, der den Bestimmungen UNI-CIG 7129 und 8723 entspricht.

Dieses Gerät darf nur für das Backen von Speisen in Öl verwendet werden.

Der Hersteller haftet nicht für :

- Eventuelle Schäden, die auf das Nichtbeachten der Installations- und Gebrauchsanweisung oder auf einen unsachgemässen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.
 - Eventuelle Ungenauigkeiten in diesem Heft, die auf Übersetzungs- oder Druckfehlern beruhen.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, für erforderlich gehaltene Abänderungen an dem Gerät vorzunehmen, ohne dass die grundlegenden Eigenschaften beeinträchtigt werden.

INSTALLATIONSHINWEISE

1.1 Die Plakette ist an der Geräterückseite angebracht.

1.2 Struktur aus Edelstahl, demontierbar. Betriebsthermostat, Sicherheitsthermostat, Ein-/Aus Kontrollleuchte, Kontrollleuchte, Ölabblass durch herausnehmbares Becken oder mittels Ablasshahn.

1.3 Schutzfolie entfernen.

1.4 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Es sind die nachfolgenden Vorschriften unbedingt zu befolgen :

- Übereinstimmung zwischen Netzspannung und der auf der Plakette angegebenen Spannung.
- Anschluss an ein Aquipotentialsystem.

Der Stromanschluss hat von kompetenten Fachmännern gemäss der CEI-Normen zu erfolgen. Das Stromkabel muss derart positioniert werden, dass es an keinem Punkt eine um über 50°C über der Raumtemperatur liegende Temperatur erreicht. Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass die für den Anschluss verwendeten Steckdosen oder Schalter auch bei installiertem Gerät leicht zugänglich sind.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG, WENN DIESE UNFALLVERHÜTUNGSVORSCHRIFTEN NICHT BEFOLGT WERDEN.

GEBRAUCHSANWEISUNG

2.1 Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das mit dem Betrieb des Gerätes vertraut ist.

2.2 Vor dem ersten Einschalten des Gerätes sind das Becken und der Korb sorgfältig zu reinigen, um Industriefettrückstände zu entfernen.

2.4 Öl in das Becken giessen, bis der durch die Kerben am Becken angezeigte Stand erreicht ist.

2.5 Falls Fett verwendet wird, ist dies in geschmolzenem Zustand in das Becken einzugeben.

EINSCHALTEN

3.1 Den Stecker in die Steckdose stecken.

3.2 Den Thermostat drehen, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein und erst dann wieder aus, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

3.3 Die Maschine ist jetzt einsatzbereit.

3.4 Das zu fritierende Gut muss trocken sein, wenn es in das Öl gegeben wird.

3.5 Falls ein tiefgekühltes Gut zubereitet werden soll, ist der Korb nur zur Hälfte zu füllen und sehr langsam in das heisse Öl zu tauchen.

AUSSCHALTEN

4.1 Den Thermostat auf «0» stellen.

4.2 ACHTUNG : Solange der Netzstecker nicht gezogen wurde, ist das Gerät weiterhin stromversorgt.

INSTANDHALTUNG

5.1 Nach dem Fritieren sind auf dem Öl schwimmende Rückstände zu entfernen.

5.2 Nach mehreren Fritierdurchgängen ist das Öl kalt zu filtern und das Becken mit heissem Wasser und Reinigungsmittel zu reinigen. Auf die gleiche Weise sind auch die Heizwiderstände zu reinigen, wobei zu beachten ist, dass die Thermostatkugel nicht beschädigt wird.

5.3 Der Kopf mit den Bedieneinrichtungen darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. DEN KOPF AUF KEINEN FALL DIREKT MIT WASSER, EINEM WASSERSTRAHL ODER MIT KORRODIERENDEN MATERIALIEN REINIGEN.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

6.1 Es ist sicherzustellen, dass :

- Die Stromversorgung nicht unterbrochen ist.

- Der Sicherheitsthermostat sich in der normalen Position befindet (roter Stift nicht abgesenkt). Der Sicherheitsthermostat greift ein, wenn die Öltemperatur aufgrund einer Störung des Betriebsthermostats 230°C überschreitet.

6.2 Nach mehrmaligem Ingangsetzen des Sicherheitsthermostats ist ein Fachmann zu konsultieren.

6.3 Defekte Teile sollten ausschliesslich durch Ersatzteile ersetzt werden.

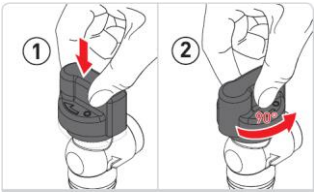
Type	Power (kW)	Voltage
10350	2,7	230
10351	2 x 2,7	230
10352	2,7 + 3,3	230
10360(K)	3,3	230
10370(K)	2 x 3,3	230
10371(K)	2 x 3,3	380
10372	2 x 3,3	230
10373	2 x 3,3	380
10380(K)	6	380
10390(K)	2 x 6	380

For fryer models with tap:

For friteuse a robinet:

Voor friteuses met kraan:

Für friteusen mit kran:



The valve may only be opened by pressing the handle [1] and subsequently turning it by 90° [2].

EN: in case of failures

IT: in caso di guasti

FR: en cas de défaillance

DE: im Falle von Ausfällen

ESP: en caso de fallos

ROM: în caz de defecțiuni

POR: em caso de falhas

