

- **ES** - MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO
 - **GB** - INSTALLATION AND OPERATION MANUAL
-

Freidoras eléctricas Electric deep fat Fryers



**210FE / 210FE-C / 15FE / 15FEC / 20FE / 20FEC
/ F215L / F215CL / 215FE / 215FEC / 220FE /
220FEC / 922FE / 922FE-C / 915FE / 915FEC
/ 920FE / 920FEC / 921FE / 921FEC / 940FE /
940FEC / 942FE / 942FEC**



ÍNDICE

1	INSTALACIÓN	3
1.1	Advertencias generales y de seguridad	3
1.2	Colocación	6
1.3	Conexión eléctrica	6
1.4	Equipotencial	8
2	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	9
3	INSTRUCCIONES DE USO	10
3.1	Advertencias y funcionamiento	10
3.2	Encendido	10
3.2.1	Encendido de la freidora con MELTING (cuando se incluye)	11
3.2.2	Falta de tensión	13
3.2.3	Avisos y alarmas	13
3.3	Termostato de seguridad	14
3.4	Apagado	14
3.5	Vaciado de la cuba	15
4	MANTENIMIENTO	15
4.1	Limpieza y cuidado del aparato	15
4.2	En caso de avería	16
4.3	Eliminación del aparato	16
5	ESQUEMAS ELÉCTRICOS (DE PÁG. 35 A PÁG. 50 PARA TODOS LOS MODELOS)	35

Estimado cliente:

Le agradecemos su preferencia al comprar nuestro producto.

Este aparato forma parte de una gama completa de aparatos diseñada específicamente para la restauración. Son aparatos que cuentan con una gran facilidad de uso y ergonomía y con un diseño agradable y moderno.

El aparato tiene una garantía de 12 meses contra posibles defectos de fabricación, que inicia a partir de la fecha indicada en la factura de venta. La garantía cubre el funcionamiento normal del aparato y no incluye materiales de consumo (lámparas, etc.) ni averías causadas por instalación, mantenimiento, reparación y limpieza erróneos, alteraciones o uso impropio.

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones, en cualquier momento y sin previo aviso.

1. INSTALACIÓN

1.1 Advertencias generales y de seguridad

- Lea atentamente este manual antes de instalar y poner en funcionamiento el aparato, porque el texto ofrece indicaciones importantes sobre su seguridad de instalación, uso y mantenimiento.
- Conserve este manual en un lugar de fácil acceso para poderlo usar para consultas sucesivas de los operadores.
- Si se transfiere el aparato asegúrese de adjuntar siempre este manual; de ser necesario, se puede solicitar una nueva copia al revendedor autorizado o directamente al fabricante.
- Cuando quite el embalaje, asegúrese de que el aparato esté íntegro y no se haya dañado durante el transporte. El aparato no se puede instalar ni poner en funcionamiento si está dañado; si tiene alguna duda póngase en contacto con la asistencia técnica o con su revendedor de confianza.
- Antes de conectar el aparato controle que el cable de alimentación no esté dañado, y si lo está, lo debe sustituir el servicio de asistencia o personal cualificado.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos de la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica.
- Para la conexión directa a la red de alimentación es necesario colocar entre el aparato y la red un dispositivo, dimensionado en base a la carga, que asegure su desconexión y cuyos contactos tengan una distancia de apertura que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobreten-sión III, de acuerdo con las reglas de instalación.

- Solo personal profesionalmente cualificado puede realizar la instalación, el mantenimiento extraordinario y las operaciones de reparación del aparato, respetando y siguiendo las instrucciones del fabricante.
- El aparato ha sido diseñado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y se debe usar solo para esto: evite cualquier otro uso diferente, porque se considera impropio y peligroso.
- El aparato lo debe usar solo personal adecuadamente adiestrado para su uso. Para eliminar el riesgo de accidentes o daños al aparato es indispensable que el personal reciba con regularidad instrucciones precisas acerca de la seguridad.
- El aparato no debe ser usado por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o personas sin experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen ni usen el aparato.
- Antes de poner en funcionamiento el aparato controle que se hayan eliminado todas las partes del embalaje, asegurándose de eliminarlas de acuerdo con la normativa vigente.
- Si el aparato se coloca cerca de una pared, esta tiene que ser resistente a valores de temperatura de 80°C y si es inflamable se debe aplicar un aislante térmico.
- No obstruya las aberturas o las ranuras de aspiración o eliminación del calor.
- Durante el funcionamiento es necesario prestar atención a las zonas calientes de la superficie exterior del aparato que, en condiciones de funcionamiento, pueden su

- perar incluso los 60 °C.
- No deposite ni use sustancias inflamables en las cercanías del aparato.
 - En caso de averías o problemas de funcionamiento, hay que desactivar el aparato; para repararlo póngase en contacto solo con un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija partes de repuesto originales.
 - Cualquier cambio de la instalación del aparato que sea necesario lo tiene que aprobar y realizar el personal técnico autorizado.
 - El aparato está destinado solo al uso profesional por parte de personal cualificado.
 - Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento o reparación desconecte el aparato de la corriente eléctrica.
 - No se admiten cambios de ningún tipo en el cableado del aparato.
 - Si el equipo no se usa durante un tiempo prolongado, se debe interrumpir el suministro de energía eléctrica.
 - Si no se respeta esta advertencia se puede perjudicar la seguridad del aparato y la de las personas.

1.2 Colocación

El aparato ha sido diseñado para instalarlo en locales cerrados; no se puede usar al aire libre y no se debe exponer a los agentes atmosféricos.

El lugar designado para la instalación debe tener una superficie rígida, llana y horizontal, que tiene que sostener con seguridad el peso del aparato cargado al máximo de su capacidad.

El aparato se debe transportar hasta el lugar de la instalación embalado y se debe desplazar adoptando todas las precauciones para evitar que se vuelque.

El aparato se debe instalar a una distancia mínima de 100 mm de la pared lateral y a 50 mm de la pared trasera (**fig. 1**).

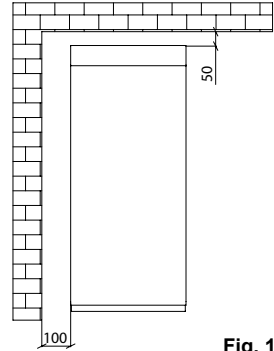


Fig. 1

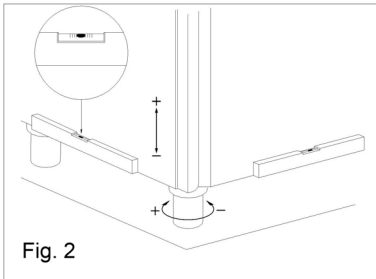


Fig. 2

El aparato se debe nivelar de forma horizontal; para regular la altura de los pies use un nivel de burbuja de aire, como se indica en la **fig.2**.

Controle que las aberturas y las ranuras de aspiración y/o eliminación del calor no estén obstruidas.

Quite la película de protección de los paneles externos, despegándola lentamente para impedir que se queden residuos de cola en las paredes.

El aparato se debe instalar en una zona donde no sea posible el contacto accidental con el agua.

Se recomienda colocar el aparato debajo de una campana de aspiración.

1.3 Conexión eléctrica

Si se quitan las piezas que tienen el símbolo que aparece en la **fig. 3**, se accede a las partes en tensión del aparato; esta operación la debe realizar personal cualificado.



Fig. 3

La instalación eléctrica debe tener la conexión a tierra, como lo indica la normativa en vigor. Se puede garantizar la seguridad eléctrica del aparato solo si se tiene una instalación eléctrica adecuada.

MOD	FEXXXX	NR	XXXXXX/XX/XX		
POWER SUPPLY		400V 3N 50/60 Hz			
TOT POWER kW	14,0	CE	IP	G _K [®]	

Fig. 4

Antes de realizar la conexión eléctrica, se deben controlar los valores de tensión y de frecuencia de la red eléctrica para comprobar que respeten los requerimientos del aparato, que se indican en la placa técnica (**fig. 4**), en el lado interior de la puerta del cuadro.

Para la conexión directa a la red de alimentación es necesario colocar entre el aparato y la red un dispositivo, dimensionado en base a la carga, que asegure su desconexión y cuyos contactos tengan una distancia de apertura que permita la desconexión completa en las condiciones de la **categoría de sobretensión III**, de acuerdo con las reglas de instalación. Este dispositivo se debe colocar en un lugar y de forma tal que el operador lo pueda accionar fácilmente en cualquier momento.

Coloque en la posición **0** (cero) el interruptor general al que se conectará el enchufe del cable de alimentación. Personal profesionalmente cualificado debe controlar que la sección de los cables de la toma sea adecuada a la potencia que consume el aparato.

El cable de alimentación debe ser al menos del tipo **H05 RN F** y tener una sección adecuada para el aparato (véase la **tab. I**).

La placa de bornes está dentro de la caja de alimentación, que se encuentra dentro del cuadro en el lado derecho. Pase el cable a través del pasacables y el prensacables, conecte los conductores en el borne correspondiente de la placa de bornes y fíjelos.

El conductor de tierra debe ser más largo que los otros de forma tal que, en caso de rotura del prensacables, el cable de tierra se desconecte después de los cables de tensión.

La tensión de alimentación cuando la máquina está en funcionamiento no se debe alejar del valor de la tensión nominal de $\pm 10\%$

1.4 Equipotencial

El equipo se debe incluir en un sistema equipotencial cuya eficacia se verifique de acuerdo con lo establecido por la normativa en vigor. Para la conexión hay un borne colocado en el bastidor, que está marcado con el símbolo de la **fig. 5**, al cual hay que conectar un cable de sección mínima de 10 mm².

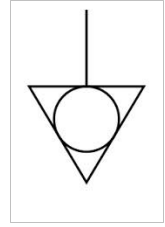


Fig. 5

ATENCIÓN:

EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD Y NO INDEMNIZA EN GARANTÍA DAÑOS PROVOCADOS POR INSTALACIONES INADECUADAS Y QUE NO RESPETEN LAS INSTRUCCIONES.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELOS DE FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE 700 Y 900										
S. 700	210FE	15FE	20FE	-	F215L	215FE	220FE	220FE	-	-
Mod. Melting	210FE-C	15FEC	20FEC	-	F215CL	F215CL	220FEC	220FEC	-	-
S. 900	922FE	915FE	920FE	921FE	-	-	940FE	940FE	942FE	942FE
Mod. Melting	922FE-C	915FEC	920FEC	921FEV	-	-	940FEC	940FEC	942FEC	942FEC
Tensión de alimentación	3N 400V									
Frecuencia	50/60 Hz									
N. de cubas	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Capacidad Litros/ Kg	8+8	13	17	21	15+15	13+13	17+17	17+17	21+21	21+21
Potencia kW	14	12	16.5	20	20.4	24	33	33	40	40
Sección mínima del cable de alimentación mm ²	5X2,5	5X2,5	5X4	5X4	5X4	5X6	5X10	5X10	5X10	5X10
Peso kg S.700	64	68	58	-	70	70	70	70	-	-
Peso kg S.900	74	60	58	58	-	-	98	98	98	98

Tab. I

3. INSTRUCCIONES DE USO

3.1 Advertencias y funcionamiento

Este aparato permite freír los alimentos en aceite o grasa alimentaria hirviendo mediante el uso de las cestas (fig. 6).



Fig. 6

Se debe evitar cualquier otro uso porque es impropio y peligroso. Controle el aparato durante su funcionamiento.

Antes de poner en funcionamiento el aparato la primera vez, es necesario eliminar todo el embalaje y limpiar bien la cuba y las cestas que tienen grasas industriales de protección. Para esto, actúe de la siguiente manera:

- Llene la cuba de agua y detergente normal, ponga el aparato en funcionamiento, caliente el agua y déjela hervir durante algunos minutos.
- Descargue el agua con el grifo de desagüe y enjuague bien la cuba con abundante agua limpia.
- Cierre el grifo de desagüe y llene la cuba, al menos hasta la muesca de MÍN. y sin superar la muesca de MÁX. que están dentro de la cuba (fig. 7), con aceite o grasa de freír.

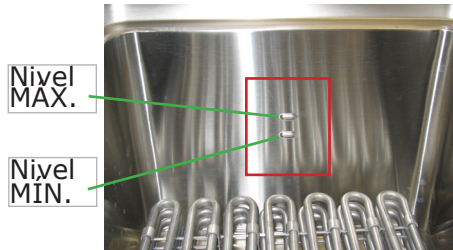


Fig. 7

3.2 Encendido

¡¡ATENCIÓN!!

No ponga en funcionamiento la freidora antes de llenar de aceite la o las cubas hasta la muesca de MÍN. y sin superar la muesca de MÁX. que están dentro de la cuba, (fig.7).

De no ser así se pueden provocar graves daños debido al sobrecalentamiento de la cuba y de las resistencias.

Si se usa grasa sólida, preste la máxima atención mientras se esté derretiendo: **¡PELIGRO DE INCENDIO!**

Si se incluye, use el ciclo **MELTING** (precalentamiento); configure manualmente la fase de derretido hasta que la grasa se vuelva completamente líquida.

Para encender, active el interruptor principal.

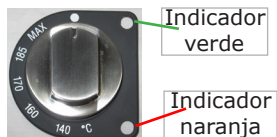


Fig. 8

Después de llenar la o las cubas, en los aparatos **SIN INTERRUPTOR**, el encendido se realiza girando el botón giratorio hacia la posición de la temperatura que se quiere (**fig. 8**).

Cuando el indicador de control **verde** está encendido, indica que el aparato está listo para el uso, mientras que el indicador de control **naranja** permanece encendido durante el funcionamiento de las resistencias. Cuando el aceite alcanza la temperatura configurada, las resistencias se desactivan y el indicador se apaga.

Cuando la temperatura del aceite se coloca por debajo del valor configurado, los elementos de calentamiento se vuelven a activar automáticamente.



Fig. 9

Para los aparatos **CON INTERRUPTOR**, el encendido se realiza girando el botón giratorio que aparece en la **fig. 9** a la izquierda, hacia la posición **1** y el botón giratorio que aparece en la **fig. 9** a la derecha hacia la posición de la temperatura que se quiere.

Cuando el indicador de control **verde** está encendido, indica que el aparato está listo para el uso, mientras que el indicador de control **naranja** permanece encendido durante el funcionamiento de las resistencias. Cuando el aceite alcanza la temperatura configurada, las resistencias se desactivan y el indicador se apaga.

Cuando la temperatura del aceite se coloca por debajo del valor configurado, los elementos de calentamiento se vuelven a activar automáticamente.

3.2.1 Encendido de la freidora con MELTING (cuando se incluye)

Si la freidora tiene un dispositivo de **MELTING**, el encendido se realiza de la siguiente manera.

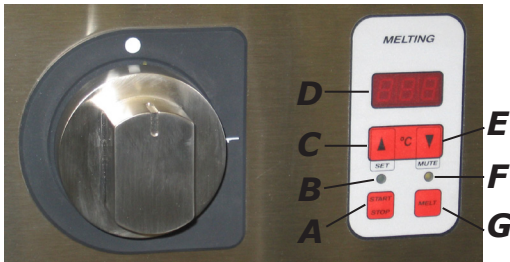


Fig. 10

A: botón START/STOP

B: led luminoso de las resistencias en tensión

C: botón de aumento de temperatura

D: visualizador digital de temperatura (precisión +/- 1°C)

E: botón de disminución de la temperatura y desactivación de la alarma acústica de alcance de la temperatura

B: led luminoso MELTING en funcionamiento

G: botón "MELT": activación/desactivación MELTING

Active el interruptor principal.

Gire el botón giratorio del interruptor hacia la posición **1** y se enciende el visualizador **D** (fig. 10).

Configure la temperatura usando el botón **C** para aumentarla y **E** para disminuirla.

Si se quiere desactivar la función **G** de precalentamiento e ir directamente a la temperatura configurada, presione el botón **A** y manténgalo presionado durante algunos segundos hasta que se encienda el led luminoso **B** (en esta condición el aparato debe trabajar a toda potencia y no estará activa la función de prederretido de las grasas).

La pantalla **D** indica siempre el valor de temperatura progresivo, si se quiere saber el valor configurado, presione el botón **C**.

Cuando se alcanza la temperatura configurada, un aviso acústico indica que la máquina está lista.

Si se quiere realizar el precalentado "MELT", después de presionar el botón **A**, presione durante algunos segundos el **G**, hasta que se encienda el led **F**. En este estado la freidora funciona de forma intermitente hasta cuando alcanza la temperatura de 100 °C.

La temperatura de precalentamiento se mantiene de forma automática.

Para pasar a la temperatura de cocción es necesario desactivar la función de precalentamiento presionando durante algunos segundos el botón **G** (hasta que se apague la lámpara indicadora **F**).

3.2.2 Falta de tensión

El dispositivo de control **MELTING** (si se incluye) tiene una memoria interna que, en caso de una interrupción de corriente muy breve, mantiene los datos configurados cuando vuelve la energía eléctrica.

Si la interrupción supera el tiempo de memorización, cuando se vuelve a encender, en el visualizador aparece el mensaje "**PF**" (que significa **Power Fail**): este mensaje se puede eliminar presionando el botón "**A**" durante al menos un segundo.

3.2.3 Avisos y alarmas

Si el dispositivo **MELTING** (cuando se incluye) tiene anomalías, en el visualizador se visualiza el mensaje de error correspondiente:

"**EO**" intermitente en el visualizador y sonido intermitente puede indicar una de las siguientes anomalías:

- tipo de sonda incorrecto o defecto de la sonda o de las conexiones;
- temperatura que supera los límites que se pueden medir;

Verifique la conexión instrumento-sonda y el funcionamiento correcto de esta (la salida está desactivada).

"**E2**" intermitente en el visualizador y sonido intermitente indican la siguiente anomalía:

- corrupción de los datos de configuración en la memoria

Trate de apagar y volver a encender el aparato (la salida está desactivada).

"**EOC**" intermitente en el visualizador y sonido intermitente indican la siguiente anomalía:

- defecto de circuito de compensación de la junta fría (la salida está desactivada).

Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

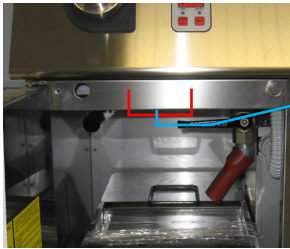
¡ATENCIÓN! Cuando se use la freidora con cualquiera de sus dispositivos, es necesario prestar atención al uso de aceites o grasas alimentarias, porque el punto de humo es muy bajo y su espuma tiende a desbordarse.

Además preste atención a la inmersión en el aceite de alimentos demasiado húmedos o en cantidad excesiva, porque contribuyen a la formación de espuma que se puede desbordar.

3.3 Termostato de seguridad

Todos los modelos de freidora tienen un **termostato de seguridad**, que tiene el objetivo de evitar que se sobrecaliente el aceite y pueda provocar un incendio.

El termostato de seguridad interviene si el termostato de trabajo no funciona bien.



RESTABLECIMIENTO DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Se puede restablecer (cuando el aceite está frío), mediante el botón de rearme que está debajo de la protección de la instalación eléctrica (se accede abriendo la puerta del cuadro de la freidora) **fig. 11**.

Fig. 11

Señale siempre la intervención del termostato de seguridad al servicio de asistencia.

3.4 Apagado

Al final del ciclo de trabajo, apague el aparato colocando el botón o los botones giratorios (**fig.8-9-10**) en la posición **0**.

Si el aparato no se usa, desconecte el interruptor omnipolar.

Ponga la tapa encima de la o las cubas.

3.5 Vaciado de la cuba

Para vaciar la cuba es necesario que el aceite esté frío.

Abra la puerta de la freidora, coloque la cuba de recogida del aceite con el respectivo filtro (si no están presentes) y abra el grifo (**fig. 12**).



Para mantener mejor el aceite, se recomienda conservarlo en un lugar fresco después de filtrarlo.

4. MANTENIMIENTO

4.1 Limpieza y cuidado del aparato

Antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza, desconecte el aparato de la red eléctrica cerrando el interruptor que está antes del aparato.

Al final de la jornada de trabajo se recomienda limpiar el aparato, tanto para mantener su higiene como para evitar problemas de funcionamiento. La limpieza diaria del equipo garantiza su funcionamiento correcto y un aumento de su vida útil.

No use chorros de agua directos o a presión para lavar el aparato.

Para limpiar el aparato no use estropajos de hierro, cepillos o rasquetas de acero común; se puede usar lana de acero inoxidable

pasándola en el sentido del satinado. Lave las partes de acero con agua caliente y detergente neutro. No use detergentes abrasivos o corrosivos que podrían dañar el acero.

Si el equipo no se usa durante un tiempo prolongado, desconéctelo de la energía eléctrica y limpie bien las superficies.

Para limpiar las cubas, siga estos pasos:

1. vacíe el aceite siguiendo lo indicado en el punto **3.5**;
2. quite las cestas y la malla que están encima de las resistencias;
3. gire la o las resistencias con la palanca colocada dentro del cuadro en la esquina superior izquierda (**fig. 12**). Con los elementos de calentamiento en la posición vertical se puede hacer una limpieza profunda de la cuba (**fig. 13**).

RESISTENCIA GIRADA



Fig. 13

4.2 En caso de avería

En caso de avería, apague el aparato, abra el interruptor colocado antes del aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia.

4.3 Eliminación del aparato

El aparato, al final de su vida útil, se tiene que eliminar **obligatoriamente** respetando las normas de ley.

El símbolo de la **fig. 14** especifica que el aparato al final de su vida útil se tiene que eliminar según las indicaciones de la directiva del parlamento europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.



Fig. 14

Información acerca de la eliminación en los países de la Unión Europea

La Directiva comunitaria relativa a los aparatos RAEE ha sido adaptada de forma diversa por cada país, por tanto, si se quiere eliminar este aparato, sugerimos ponerse en contacto con las autoridades locales o con el revendedor para pedir información acerca del método de eliminación correcto.

A series of 18 horizontal lines for writing or drawing.

TABLE OF CONTENTS

1	INSTALLATION	20
1.1	General and safety warnings	20
1.2	Positioning	23
1.3	Electrical connection	23
1.4	Equipotential	25
2	TECHNICAL FEATURES	26
3	OPERATING INSTRUCTIONS	27
3.1	Warnings and Operation	27
3.2	Switching on	27
3.2.1	Deep Fryer switch on with MELTING (where provided)	28
3.2.2	Voltage Outage	30
3.2.3	Warnings and Alarms	30
3.3	Safety thermostat	31
3.4	Switching off	31
3.5	Emptying the tank	32
4	MAINTENANCE	32
4.1	Cleaning and care of the appliance	32
4.2	In the event of malfunction	33
4.3	Appliance disposal	33
5	WIRING DIAGRAMS (FROM PAGE 35 TO PAGE 50 FOR ALL MODELS)	35

Dear customer,

We would like to thank you for your preference in purchasing one of our products.

This appliance belongs to a comprehensive range of equipment specifically designed for catering. These appliances enclose great user friendliness and ergonomics in a pleasant and modern design.

The appliance has a 12 month warranty against any manufacturing defects as from the date indicated on the sale invoice. The warranty covers normal operation and does not include consumables (light bulbs etc.) and faults caused by incorrect installation, maintenance, repairs and cleaning, tampering and misuse.

The manufacturer reserves the right to make the changes it deems necessary or useful at any time.

1. INSTALLATION

1.1 General and safety warnings

- Carefully read this manual before installation and commissioning of the appliance, as the text provides important indications concerning appliance safety in installation, operation and maintenance.
- Store this manual with care and in an easily accessible place for any further referencing by operators.
- Always attach the manual in the event of transfer of the appliance; should it be required, a new copy must be obtained from the authorised dealer or directly from the manufacturer.
- As soon as packaging is removed, ensure the appliance is intact and does not show any damage caused by transport. In no case shall a damaged appliance be installed and commissioned; if in doubt immediately contact the technical support or your dealer.
- Before connecting the appliance ensure the power cable supplied is not damaged, in which case the cable must be replaced by the service or by qualified personnel.
- Before connecting the appliance ensure the rated data match those of the electricity distribution network.
- For direct connection to the power supply network it is required to interpose a device between the appliance and the network, to assure disconnection and whose contacts have an opening distance such as to assure complete disconnection in over-voltage category III conditions, in compliance with installation rules
- Appliance installation, extraordinary maintenance and repair operations must be solely effected by professionally skilled person-

- nel and following the manufacturer's instructions.
- The appliance has been designed to cook food in closed environments and must be solely employed for this purpose: any other use must therefore be avoided as hazardous misuse.
 - The appliance must only be used by personnel suitably trained in its use. To avert the risk of accidents or damage to the appliance it is also essential for the personnel to regularly receive precise instructions on safety.
 - The appliance must not be used by persons with limited physical, sensory or mental abilities or by persons without experience and knowledge, unless they are supervised or instructed with regards to appliance use by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance nor use it.
 - Before commissioning the appliance ensure all packaging parts have been removed, then make sure to dispose of them in compliance with current regulations.
 - In the event the appliance should be positioned against a wall, the wall must withstand temperature of 80°C and if flammable, application of thermal insulation is compulsory.
 - Do not obstruct the extraction or heat disposal openings or slits.
 - During operation it is required to pay attention to the hot areas of the outer surface of the appliance which, during operation, may even exceed 60° C.
 - Do not deposit nor use flammable substances near the appliance.
 - In the event of fault or malfunctioning, the appliance must be disabled; for any repairs solely contact a technical support

centre authorised by the manufacturer and demand original spare parts.

- Any modification to appliance installation that should be required shall be approved and performed by authorised technical personnel.
- The appliance is only intended for professional use and by qualified personnel.
- Power off the appliance before performing any maintenance or repair.
- No modifications to the appliance's wiring of any kind are admissible.
- In the event of prolonged appliance disuse, the supply of electricity must be discontinued.
- Failure to comply with the above warnings may jeopardise the appliance's safety as well as your own.

1.2 Placement

The appliance has been designed to be installed in closed premises; it cannot be used outdoors and must not be exposed to weathering.

The designated installation location must have a rigid, flat and level surface that must be able to safely withstand the weight of the appliance loaded to maximum capacity.

The appliance must be transported to the installation location in its packaging and it must be handled implementing all due precautions to prevent tipping over.

The appliance must be installed at a minimum distance of 100 mm from the side wall and 50 mm from the rear wall (**fig. 1**).

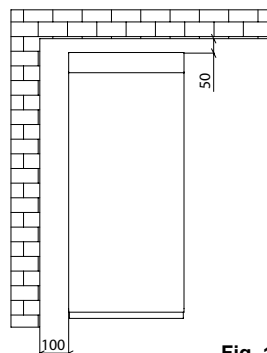


Fig. 1

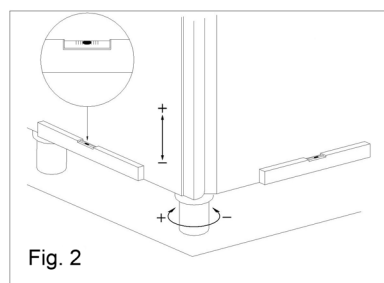


Fig. 2

The appliance must be placed level; to adjust height of the levelling feet use a bubble level as reference, as shown in **fig.2**.

Ensure the extraction and/or heat disposal opening and slits are not obstructed in any way.

Remove the protective film from the outer panels, detaching it slowly to prevent glue residues from remaining attached to the walls.

The appliance must be installed in an area where accidental contact with water is not possible.

It is recommended to place the appliance underneath an extraction hood.

1.3 Electrical Connection

By removing the components showing the symbol in **fig. 3**, access is gained to the appliance's live parts; this operation must be performed by qualified personnel.



Fig. 3

The electrical system - as required and specified in regulation in force - must be equipped with efficient earthing.

Electrical safety of the appliance may only be assured if the electrical installation is compliant.

MOD	FEXXXX	NR	XXXXXX/XX/XX		
POWER SUPPLY		400 V 3N 50/60 Hz			
TOT POWER kW	14,0	CE	IP	G [®]	

Fig. 4

Before performing electrical installation, voltage and frequency readings of the power grid should be monitored to ensure they meet the requirements of the appliance indicated in its rating plate (**fig. 4**), attached to the inside of the cabinet door.

For direct connection to the power supply network a device, sized according to the load, must be placed between the appliance and the network, to assure disconnection and whose contacts have minimum opening distance assuring complete disconnection in **overvoltage category III** conditions, in compliance with the installation rules; this device must also be positioned in a place and in such a way as to be readily operable at any time by the operator.

Move the main switch the power supply plug is to be connected to into position **0** (zero). Have professionally qualified personnel ensure the section of the plug cables is adequate to the appliance's power intake.

The power supply cable must be at least type **H05 RN F** and have adequate section for the appliance (see **tab. I**).

The connection terminal board is inside the power supply box, located inside the cabinet on the right. Run the cable through the fairlead and cable gland, connect the wires to the corresponding terminal of the terminal board and secure them.

The earth wire must be longer than the other ones so that, in the event of cable clamp breakage, the earth wire detaches after the voltage wires.

The power supply voltage with machine in operation must not deviate from the rated voltage by ±10%.

1.4 Equipotential bonding

The appliance must be included in an equipotential system, which has been checked for efficiency in accordance with current regulations. The connection terminal is on the frame and marked with the symbol in **fig. 5**, to be connected to a cable of minimum section 10 mm².

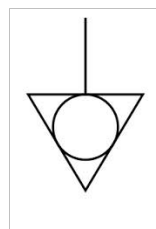


Fig. 5

CAUTION:

THE MANUFACTURER IS NOT LIABLE AND SHALL NOT COMPENSATE UNDER WARRANTY ANY DAMAGE CAUSED BY INADEQUATE INSTALLATION AND NON COMPLYING WITH THE INSTRUCTIONS.

2. TECHNICAL FEATURES

SERIES 700 AND 900 ELECTRICAL DEEP FRYER MODELS										
S. 700	210FE	15FE	20FE	-	F215L	215FE	220FE	220FE	-	
Mod. Melting	210FE-C	15FEC	20FEC	-	F215CL	215FEC	220FEC	220FEC	-	
S. 900	922FE	915FE	920FE	921FE	-	-	940FE	940FE	942FE	
Mod. Melting	922FE-C	915FEC	920FEC	921FEC	-	-	940FEC	940FEC	942FEC	
Power supply voltage	3N 400V									
Frequency	50/60 Hz									
No. of Vats	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Capacity Litres / Kilograms	8+8	13	17	21	15+15	13+13	17+17	17+17	21+21	21+21
Power kW	14	12	16.5	20	20.4	24	33	33	40	40
Minimum section of power supply cable mm ²	5x2.5	5x2.5	5X4	5X4	5X4	5X6	5X10	5X10	5X10	5X10
Weight Kg S.700	64	68	58	-	70	70	70	70	-	-
Weight Kg S.900	74	60	58	58	-	-	98	98	98	98

Tab. I

3. OPERATING INSTRUCTIONS

3.1 Warnings and Operation

This appliance is used to fry food in boiling oil or food-grade grease by means of suitable baskets (**fig. 6**).



Fig. 6

Any other use should be avoided as hazardous misuse.

Supervise the appliance during operation.

Before first commissioning the appliance, it is required to remove all packaging material and proceed with accurate cleaning of the vat and baskets from the protective industrial grease, acting as follows:

- fill the vat with water and normal detergent, start the appliance up, heat the water and let it boil for a few minutes;
- drain the water through the drain cock and rinse with plenty of clean water;
- close the drain cock and fill the vat with frying oil or grease, at least to the MIN mark and not above the MAX mark inside the vat (**fig. 7**).

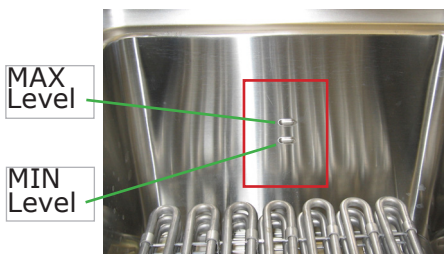


Fig. 7

3.2 Switching on

CAUTION!!

Do not start the fryer up before filling the vat/vats up with oil up to the MIN. mark and not over the MAX mark, inside the vat, (fig.7).

This omission would cause severe damage due to vat and resistors overheating.

In case of using solid grease, pay the utmost attention while it is melting: **FIRE HAZARD!**

Where provided, use the **MELTING** cycle (pre-heating); or manually thermostat the melting stage until the grease has completely liquefied.

To switch on, engage the main switch.

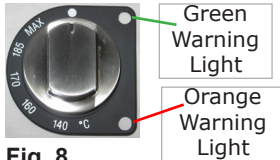


Fig. 8

After filling the vat/vats, in appliances **WITHOUT SWITCH**, switching on occurs by rotating the knob in the desired temperature position (**fig. 8**).

The **green** control warning light on indicates that the appliance is ready for use, while the **orange** warning light remains on when the heating elements are warming. As soon as the oil reaches the set temperature the heating elements are disabled and the warning light goes out.

When the oil temperature goes below the set value, the heating elements are automatically reactivated.

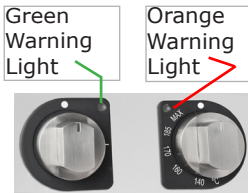


Fig. 9

For appliances **WITH SWITCH**, switching on is done by rotating the knob in **fig. 9** left to position **1** and the knob in **fig. 9** right to the desired temperature position.

The **green** control warning light on indicates that the appliance is ready for use, and the **orange** warning light remains on when the heating elements are warming. As soon as the oil reaches the set temperature the heating element are disabled and the **orange** warning light goes out.

When the oil temperature goes below the set value, the heating elements are automatically reactivated.

3.2.1 Deep Fryer switch on with MELTING (where provided)

If however the deep fryer is fitted with **MELTING** device switching on takes place as follows.



Fig. 10

- A:** START/STOP button
B: live resistors LED
C: temperature increase button
D: digital temperature display (precision +/- 1°C)
E: temperature decrease button and temperature reached buzzer acknowledgement
F: MELTING in operation LED
G: "MELT" button: MELTING enable/disable

Engage pole switch.

Turn switch knob to position **1** and the display switches on **D** (**fig. 10**).

Set temperature using button **C** to increase it and button **E** to decrease it.

If you wish to bypass preheating function **G** and directly reach the set temperature, press button **A** and hold it for a few seconds until LED **B** switches on (in this condition the appliance operates at full power and the grease pre-melting function is not active).

The display **D** always indicates the progressive temperature reading, press button **C** to know the set value.

Upon reaching the set temperature, a buzzer will indicate that the machine is ready.

Should you wish to run the preheating "MELT", after pressing button **A**, press button **G** for a few seconds, until LED **F** comes on. In this status the fryer operates intermittently until it reaches temperature of 100°C.

The preheating temperature is automatically maintained.

To switch to cooking temperature it is required to disable the preheating function by pressing key **G** for a few seconds (until warning light **F** goes out).

3.2.2 Voltage Outage

The control device **MELTING** (where provided) is fitted with internal memory which, in the event of very short power outage, stores the data set until the power is restored.

In the event the outage should extend over the storage time, the display will read "**PF**" upon restart (which means **Power Fail**): this message may be reset by pressing key "**A**" for at least one second.

3.2.3 Warnings and Alarms

In the event the **MELTING** device (if any) should have faults, the display reads the relevant error message:

"**EO**" blinking on the display and intermittent buzzer may indicate one of the following faults:

- incorrect type of probe or probe or connection fault;
- temperature verified over measurable limits

Check instrument-probe connection and proper operation of the probe (output is disabled).

"**E2**" blinking on the display and intermittent buzzer indicate the following fault:

- configuration data corrupted in memory

Try power cycling the appliance (the output is disabled).

"**EOC**" blinking on the display and intermittent buzzer indicate the following fault:

- cold joint offset circuit defect (the output is disabled).

Call the technical support service.

ATTENTION! Regardless of the fryer's operation device, used food grade oil and grease must be used with caution, in fact their smoke point is lower and their foam tends to overflow.

Also pay attention when dipping in oil food that is too moist or in excessive amounts as they contribute to the formation of foam that may overflow.

3.3 Safety Thermostat

All fryer models are fitted with **safety thermostat**, which has the purpose of preventing oil overheating and fire hazard.

The safety thermostat trips in the event of malfunctioning of the work thermostat.

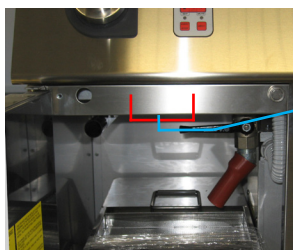


Fig. 11

**SAFETY
THERMOSTAT
RESET**

It may be reset (when oil is cold), by acting on the reset button located under the electrical system guard (accessed by opening the fryer's cabinet door) **fig.11**.

The safety thermostat trip must always be reported to the support service.

3.4 Switching off

At the end of the work cycle, switch the appliance off by turning the knob or knobs (**fig.8-9-10**) back to position **0**.

If the appliance is not used, disconnect the pole switch.

Place the lid on the vat/vats.

3.5 Emptying the vat

To empty the vat, wait for the oil to be cold.

Open the fryer door, place the oil collecting vat with relevant filter (if not present) and open the cock (**fig. 12**).

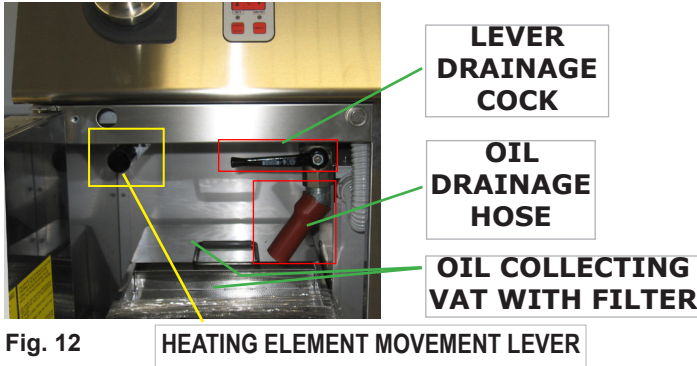


Fig. 12

To better store the oil, it is recommended to store it in a coll room after filtering.

4. MAINTENANCE

4.1 Cleaning and care of the appliance

Before starting cleaning operations disconnect the appliance from the mains by closing the switch upstream of the appliance.

It is recommended to clean the appliance at the end of a work day both for hygienic reasons and to prevent malfunctioning. Daily cleaning of the appliance assures proper operation and longer service life of the appliance.

Do not use direct or pressurised water jets to wash the appliance.

Likewise, no scourers, brushes or scrapers in common steel should be used to clean the appliance; stainless steel wool may be used if

necessary rubbing it in the same direction as the satin finish. Steel parts must be washed with hot water and neutral detergent. Do not use abrasive or corrosive detergents that might damage steel.

In the event of prolonged disuse of the appliance, disconnect it from the power mains and accurately clean surfaces.

To clean the vat/vats act as follows:

1. drain the oil as set forth in item **3.5**;
2. remove baskets and grate above the heating elements;
3. rotate the heating element with the suitable lever located inside the cabinet in the top left corner (**fig. 12**) Complete and thorough vat cleaning is possible with the heating elements in vertical position (**fig. 13**).

ROTATED HEATING ELEMENT

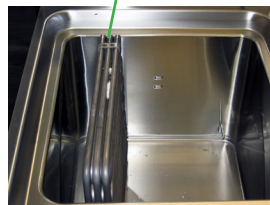


Fig. 13

4.2 In the event of malfunction

In the event of malfunction switch off the appliance, open the switch upstream of the appliance and contact the support service.

4.3 Appliance disposal

At the end of its service life, the appliance shall **obligatorily** be disposed of according to law requirements.

The symbol **fig. 14** specifies that, at the end of its service life, the appliance must be disposed of according to European Parliament directive 2012/19/EU of 04/06/2012.



Fig. 14

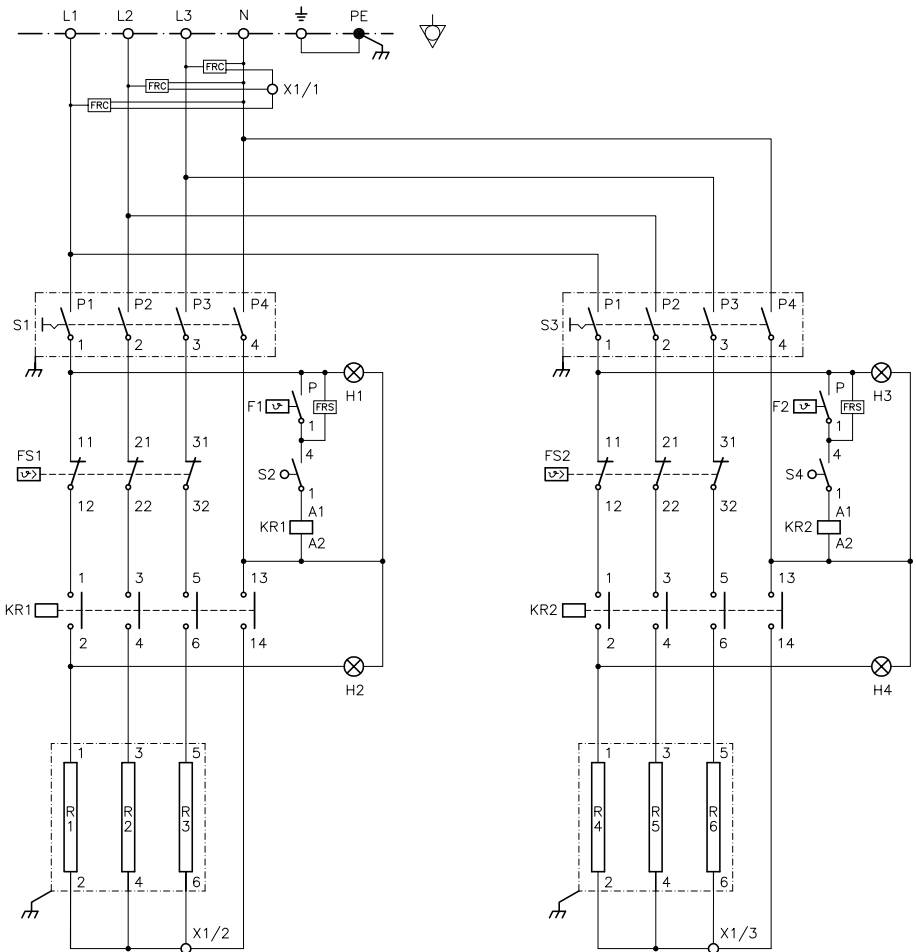
Information on disposal in European Union countries

The EU Directive on WEEE equipment has been implemented differently by each country, therefore should you wish to dispose of this appliance, we suggest you contact your local authorities or Dealer to inquire about the correct method of disposal.

5. ESQUEMAS ELÉCTRICOS - WIRING DIAGRAMS

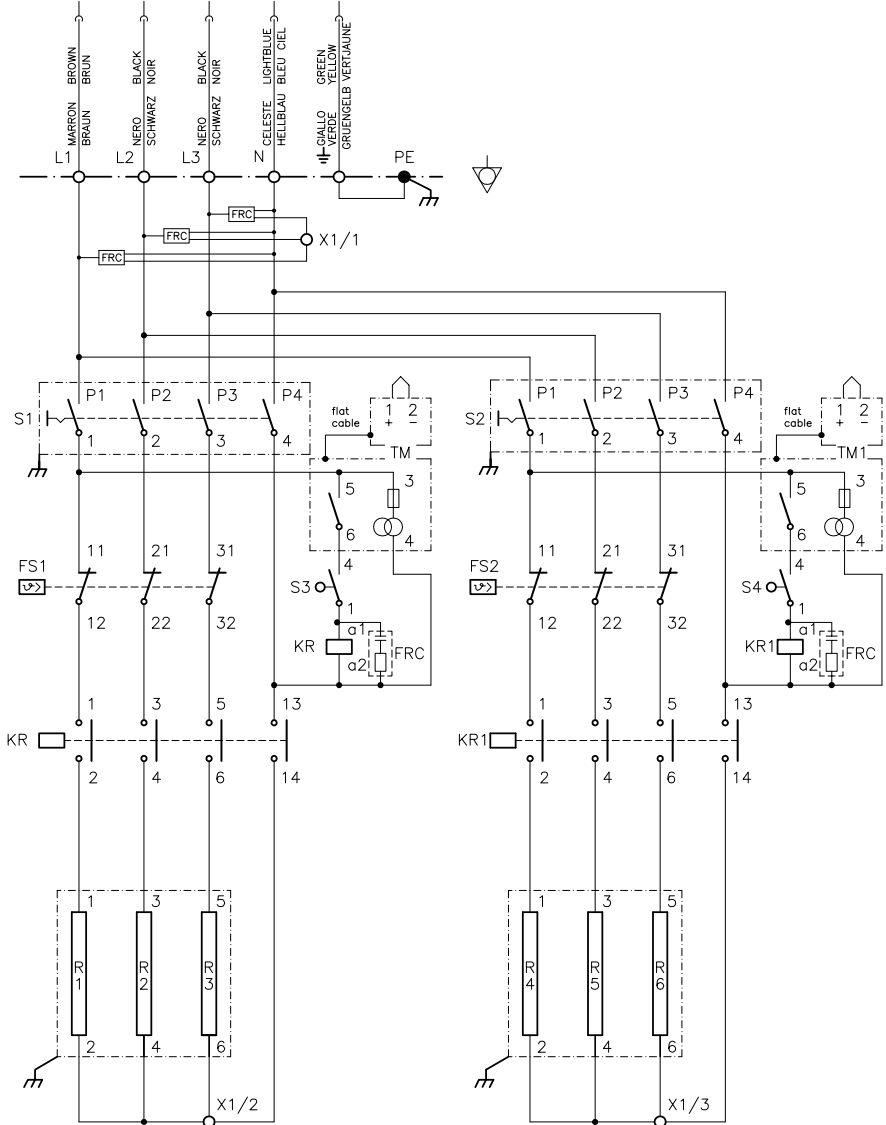
5.1 210FE - 922FE Esquema - Diagram ZSE2029

3N400V AC 50/60Hz



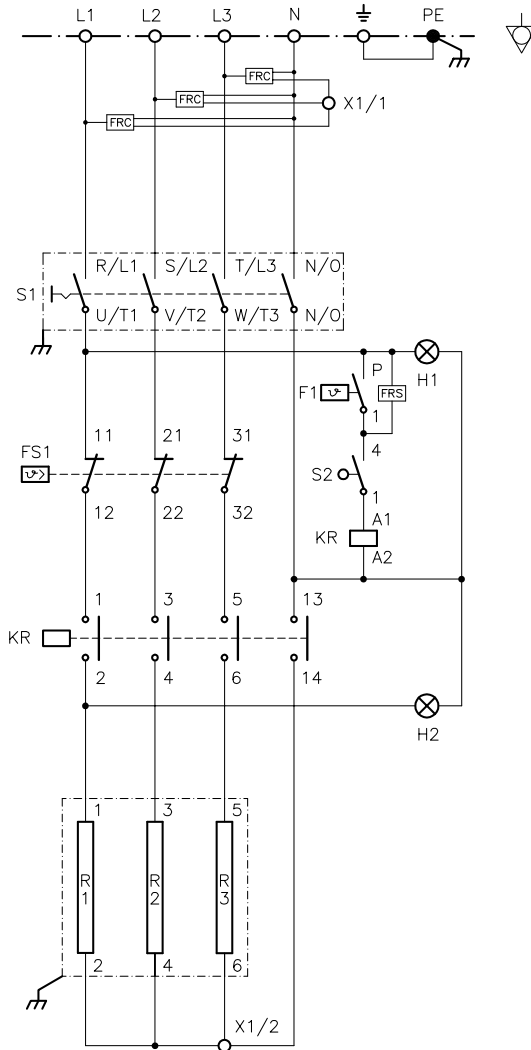
5.2 210FE-C / 922FE-C Esquema - Diagram ZSE2034

3N400V AC 50/60Hz



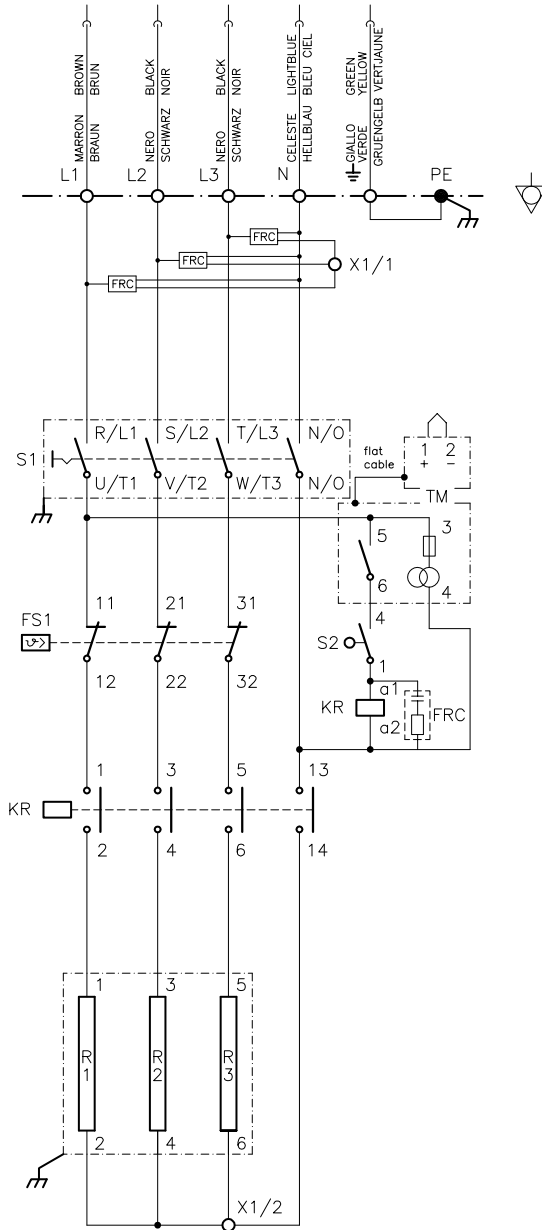
5.3 15FE - 915FE Esquema - Diagram ZSE2027

3N400V AC 50/60Hz



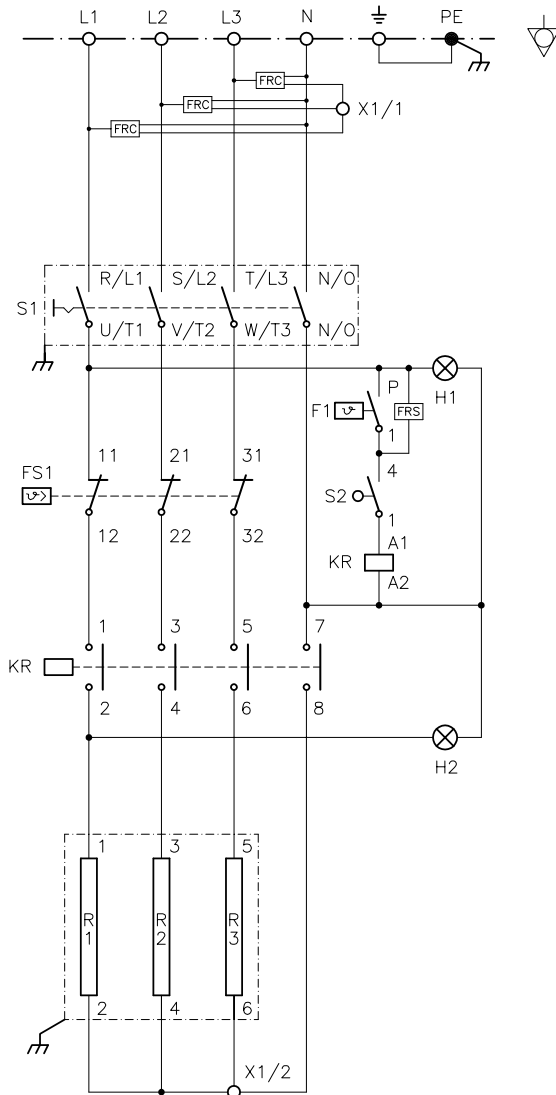
5.4 15FEC - 915FEC Esquema - Diagram ZSE2032

3N400V AC 50/60Hz



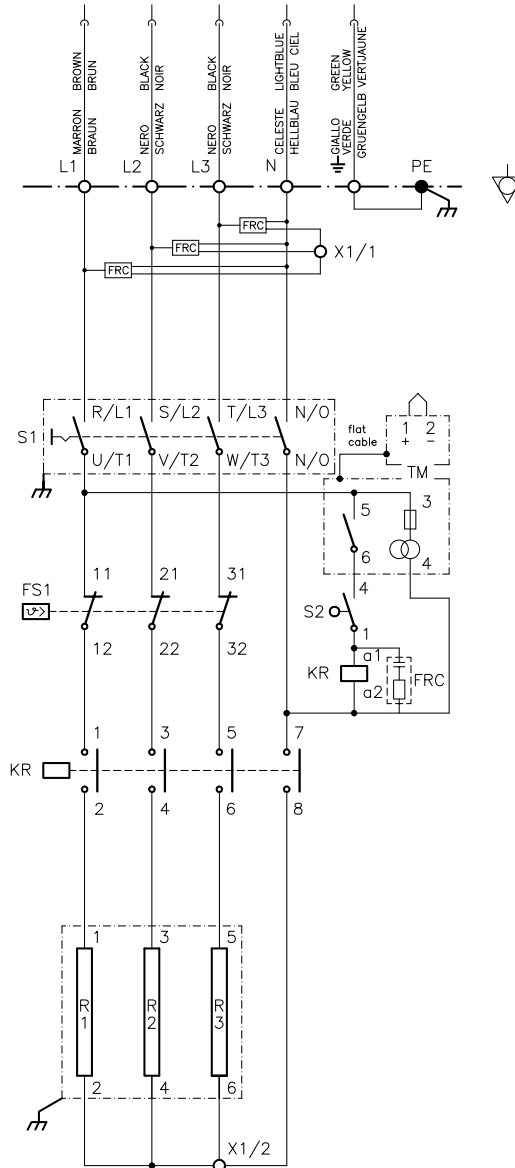
5.5 20FE - 920FE Esquema - Diagram ZSE2028

3N400V AC 50/60Hz

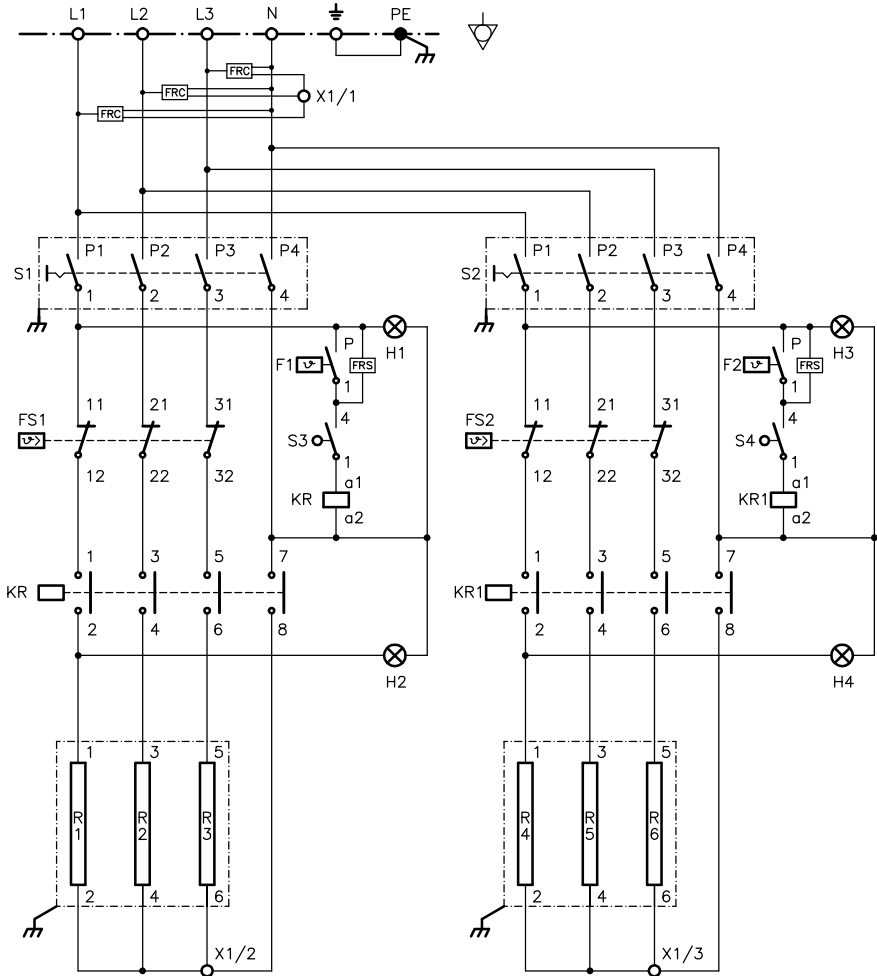


5.6 20FEC - 920FEC Esquema - Diagram ZSE2033

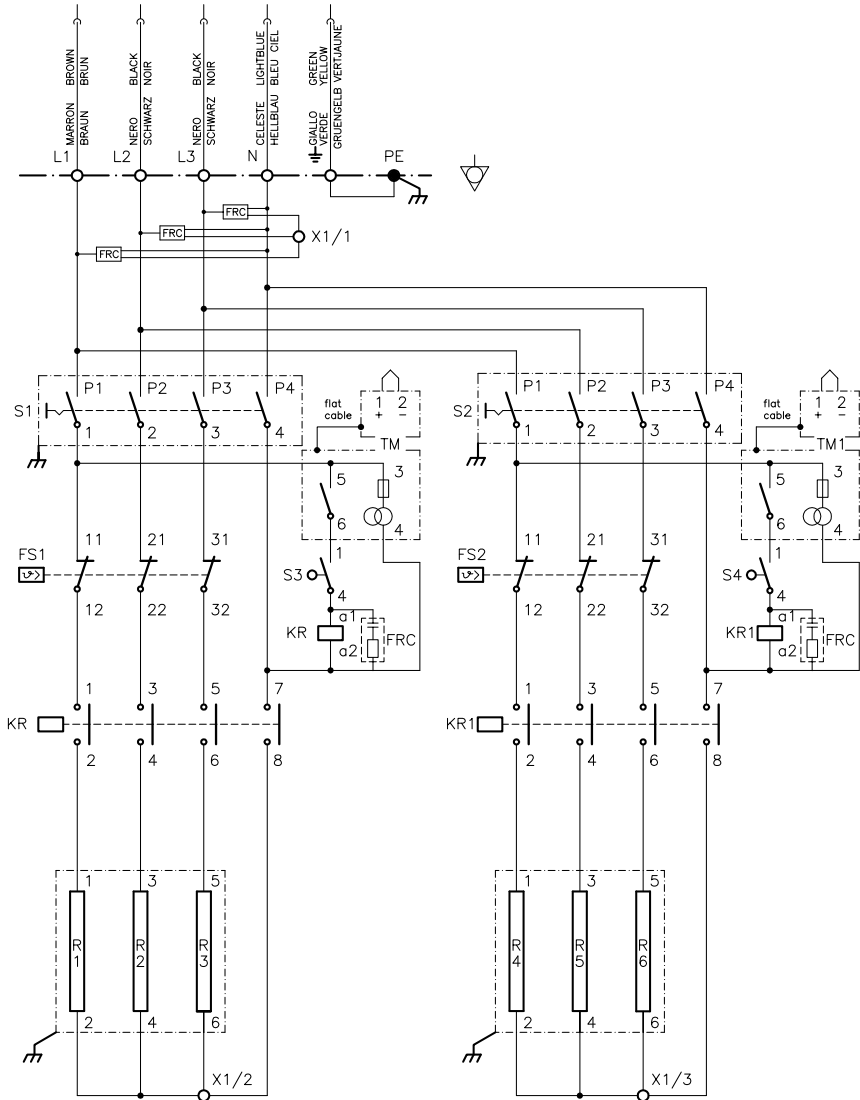
3N400V AC 50/60Hz



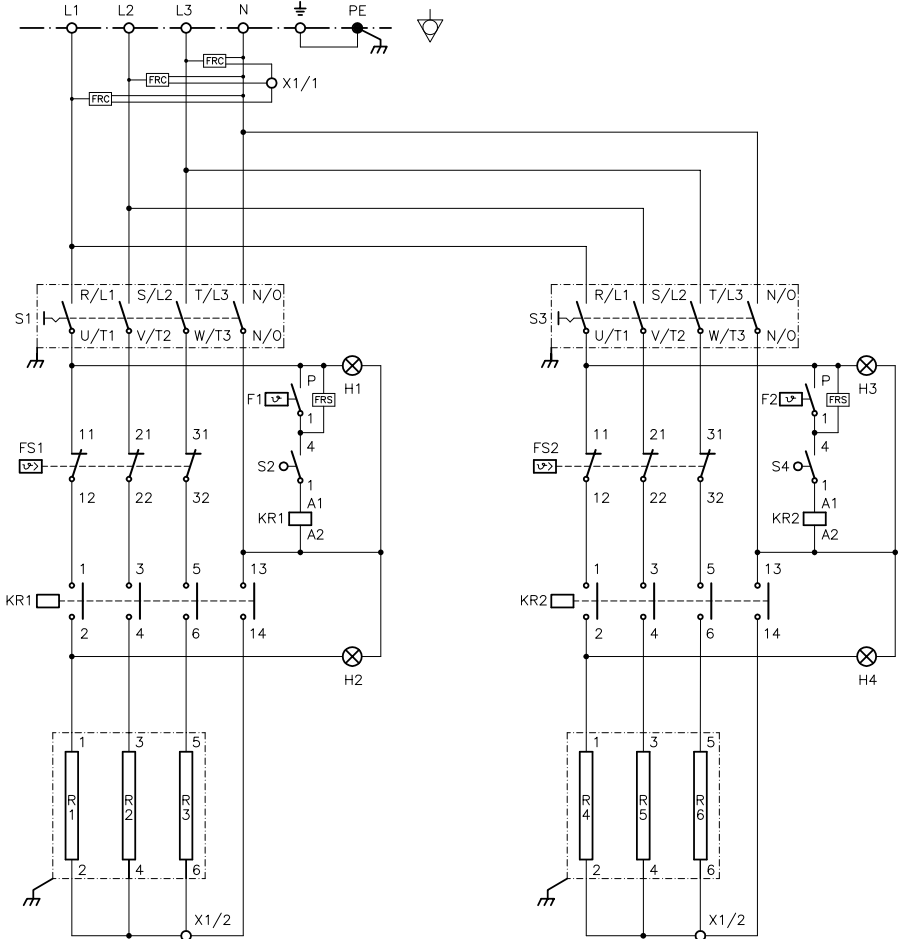
3N400V AC 50/60Hz



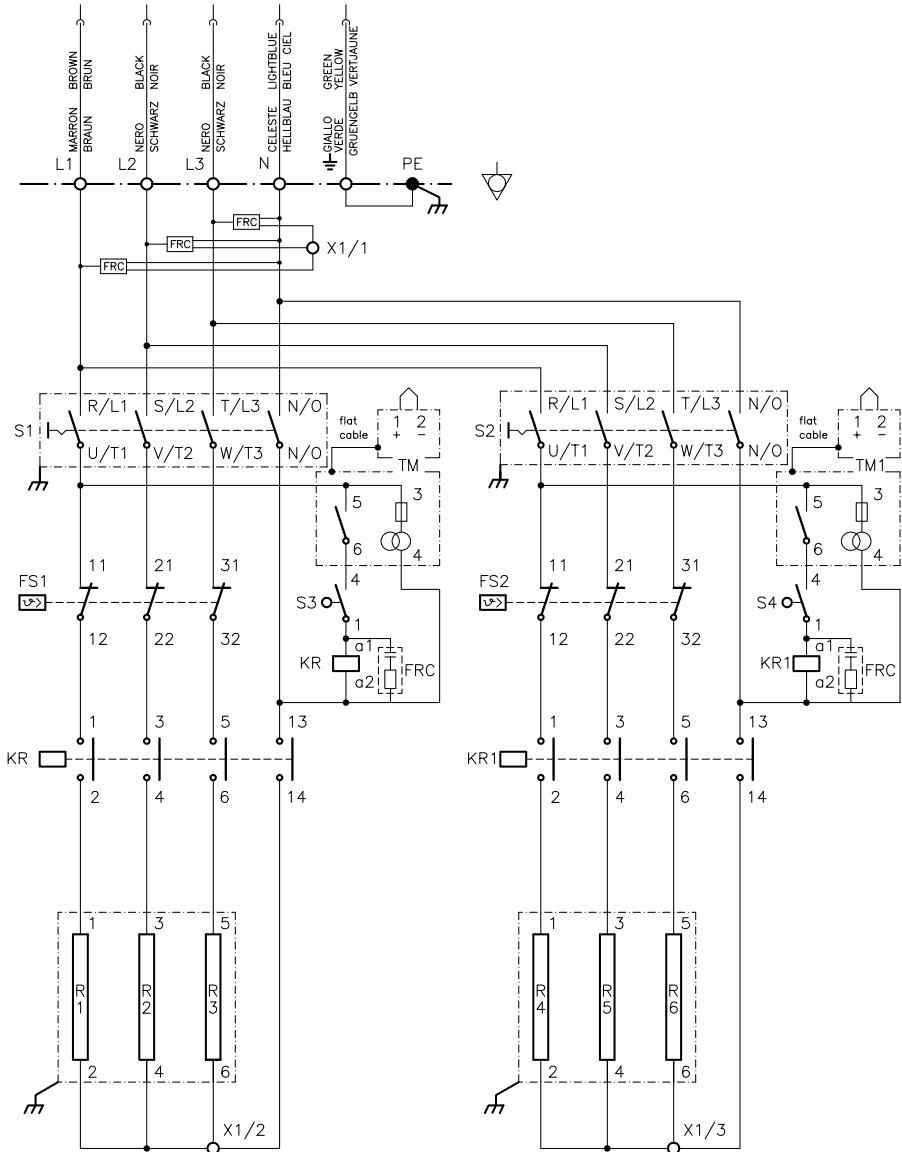
3N400V AC 50/60Hz



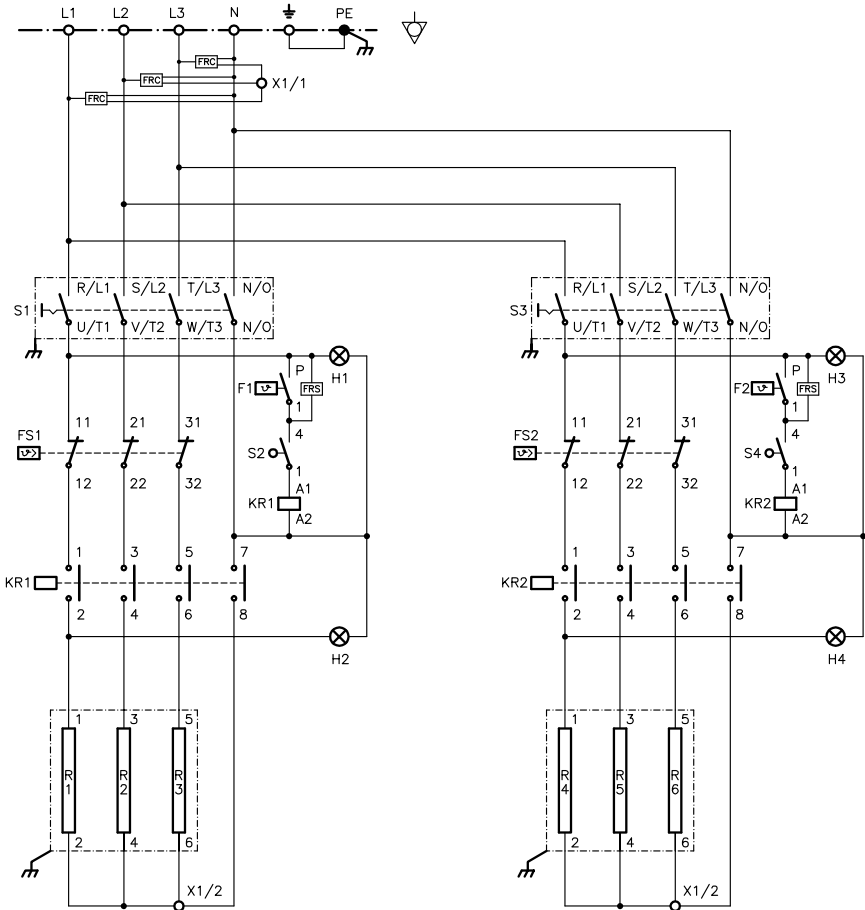
3N400V AC 50/60Hz



3N400V AC 50/60Hz

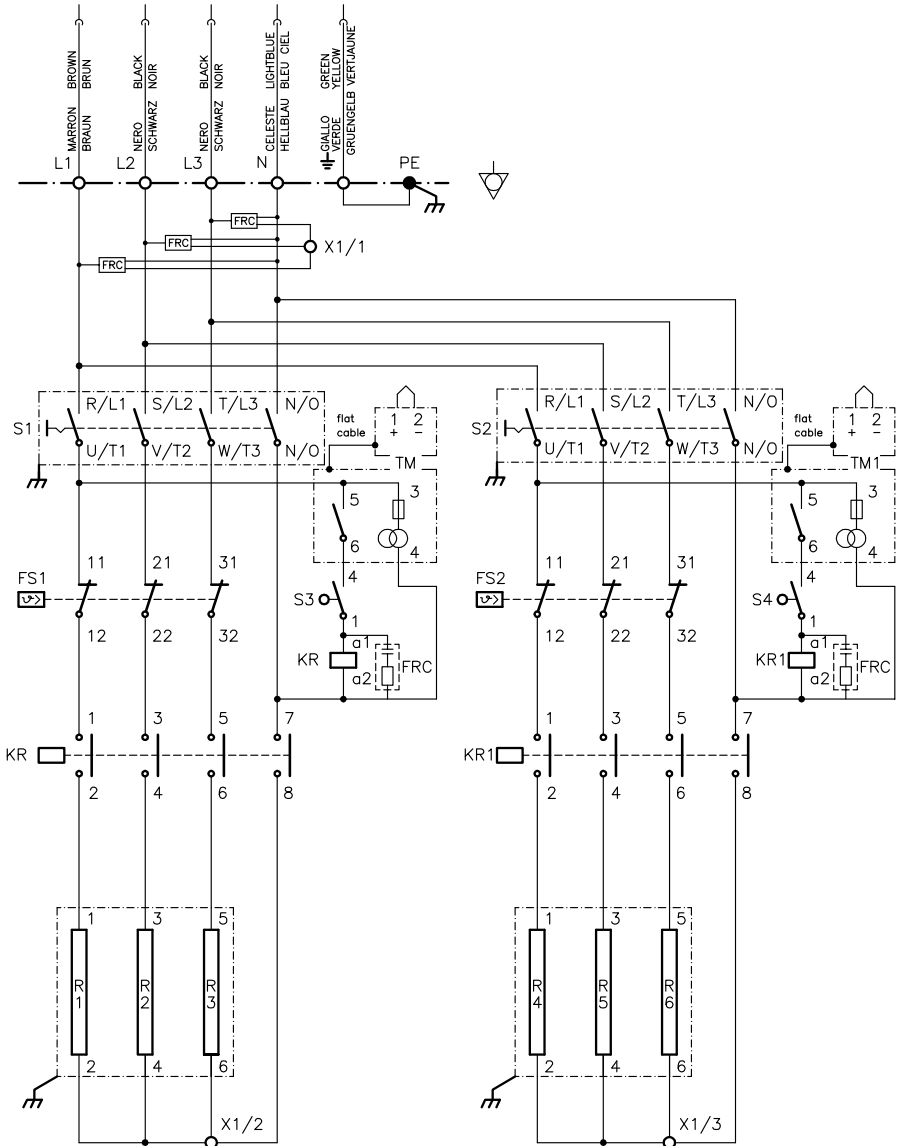


3N400V AC 50/60Hz

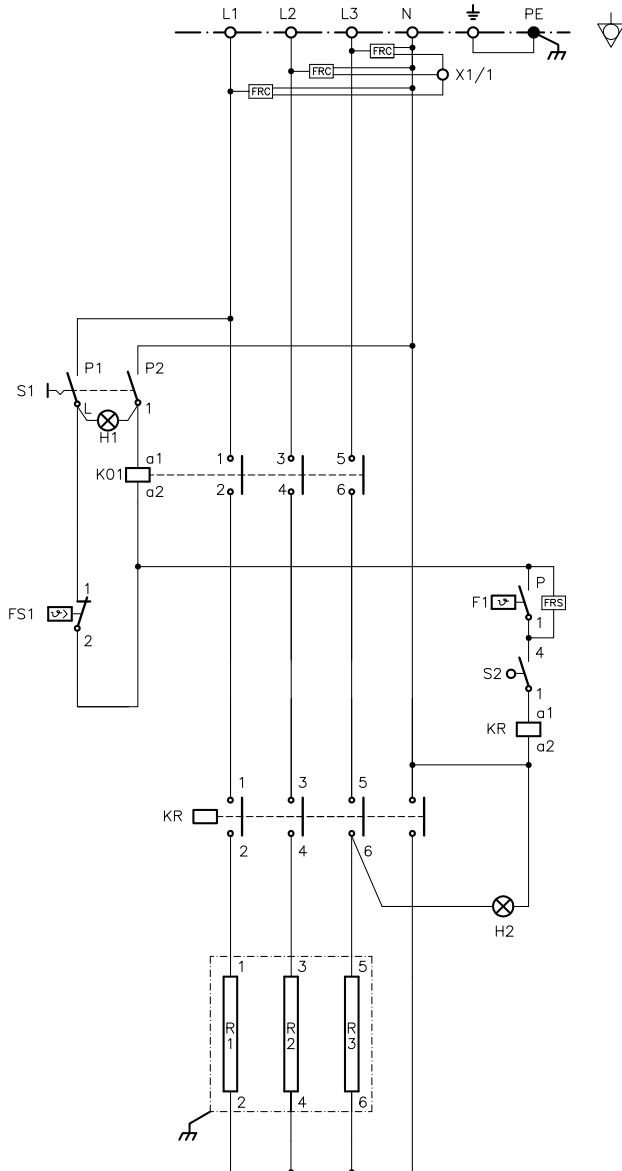


5.12 220FEC - 940FEC Esquema - Diagram ZSE2036

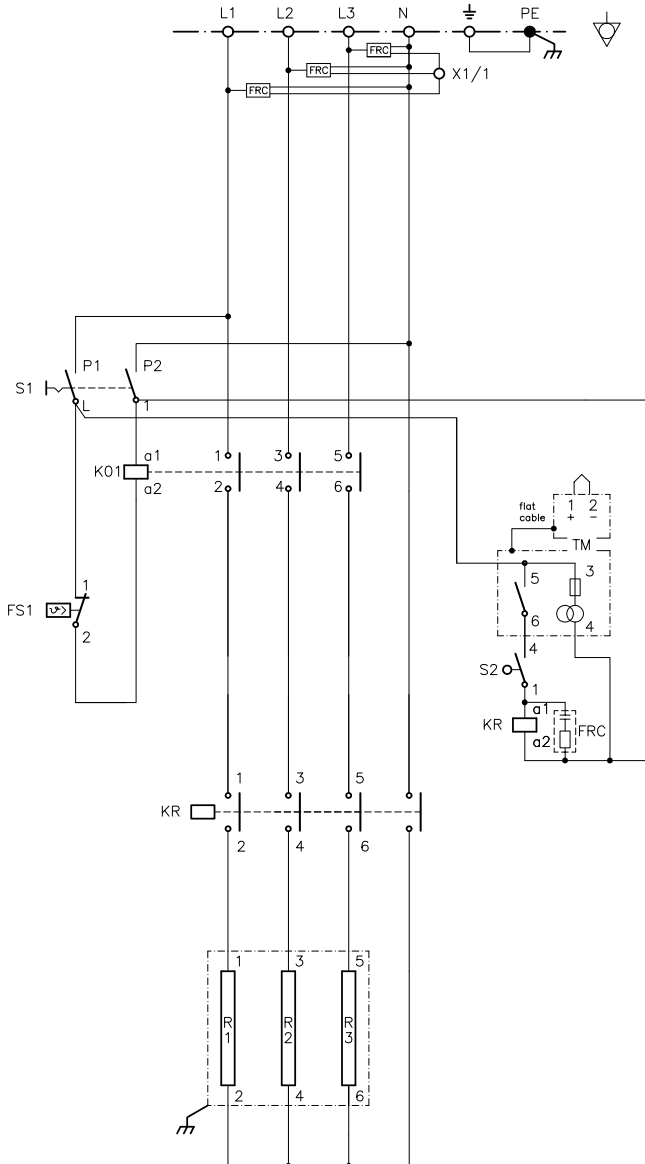
3N400V AC 50/60Hz



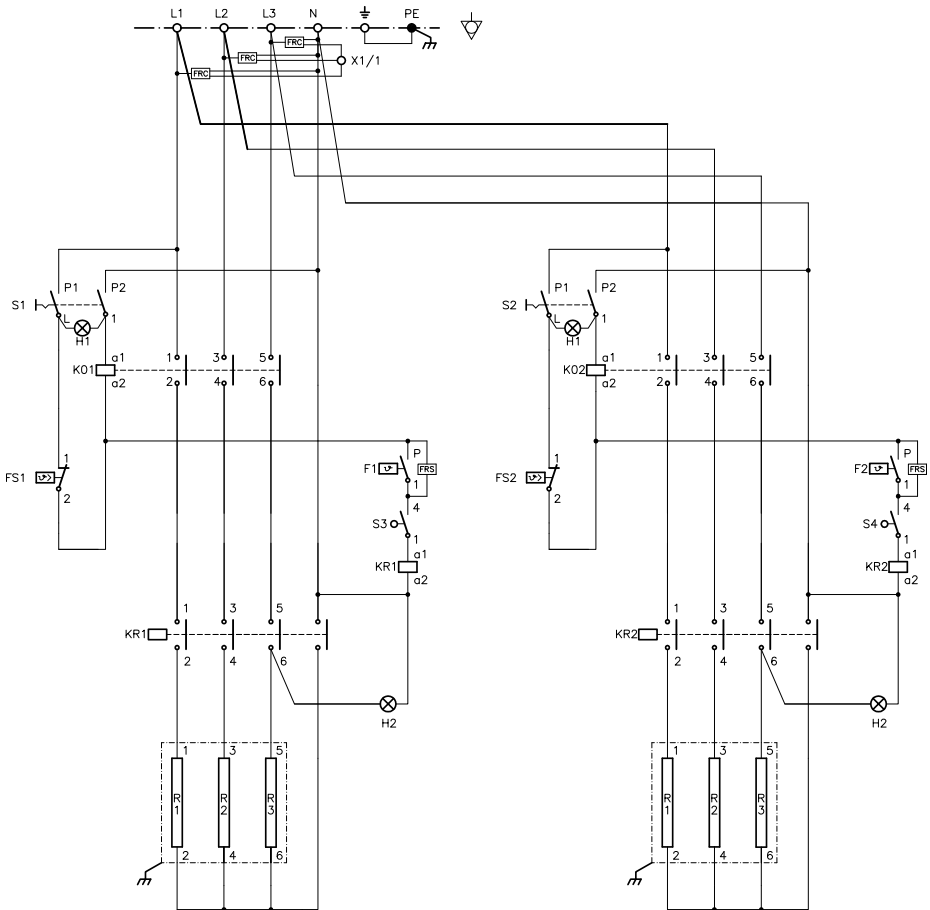
3N 400V AC 50/60Hz



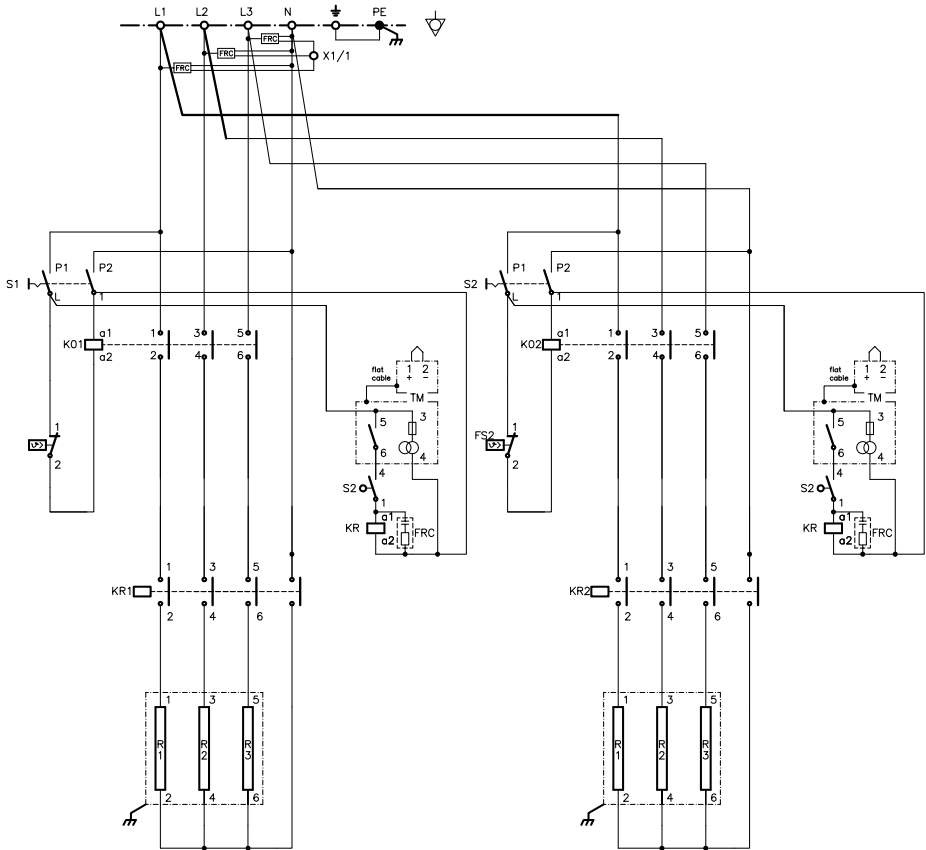
3N 400V AC 50/60Hz



3N 400V AC 50/60Hz



3N 400V AC 50/60Hz





EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS DEBIDOS A INSTALACIÓN ERRÓNEA, ALTERACIÓN DEL APARATO, USO IMPROPIO, MANTENIMIENTO INCORRECTO, NO RESPETO DE LAS NORMATIVAS VIGENTES Y NEGLIGENCIA DE USO.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR MODIFICACIONES AL PRODUCTO, EN CUALQUIER MOMENTO Y SIN PREVIO AVISO.

THE MANUFACTURING COMPANY DISCLAIMS ANY LIABILITY FOR DAMAGE DUE TO INCORRECT INSTALLATION, TAMPERING WITH THE APPLIANCE, MISUSE, NEGLIGENT MAINTENANCE, FAILURE TO COMPLY WITH REGULATIONS IN FORCE AND UNSKILLED USE.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE CHANGES TO THE PRODUCT IT DEEMS NECESSARY OR USEFUL AT ANY TIME.