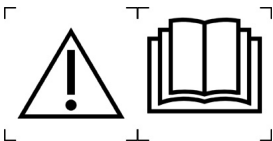


- **IT** - MANUALE D'INSTALLAZIONE ED USO
 - **FR** - MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
-

Friggitrici elettriche Friteuses électriques



**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**



INDICE

1	INSTALLAZIONE	3
1.1	Avvertenze generali e di sicurezza	3
1.2	Posizionamento	6
1.3	Collegamento elettrico	6
1.4	Equipotenziale	8
2	CARATTERISTICHE TECNICHE	9
3	ISTRUZIONI D'USO	10
3.1	Avvertenze e Funzionamento	10
3.2	Accensione	10
3.2.1	Accensione Friggitrice con MELTING (ove previsto)	11
3.2.2	Mancanza Tensione	13
3.2.3	Segnalazioni e Allarmi	13
3.3	Termostato di sicurezza	14
3.4	Spegnimento	14
3.5	Svuotamento della vasca	15
4	MANUTENZIONE	15
4.1	Pulizia e cura dell'apparecchio	15
4.2	In caso di guasto	16
4.3	Smaltimento dell'apparecchio	16
5	SCHEMI ELETTRICI (DA PAG. 35 A PAG. 50 X TUTTI I MODELLI)	35

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Questo apparecchio fa parte di una gamma completa di attrezzature progettata specificatamente per la ristorazione. Sono apparecchi che racchiudono grande facilità d'uso ed ergonomia in un design piacevole e moderno.

L'apparecchiatura ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento dell'apparecchio e non include materiali di consumo (lampadine, etc.) e guasti causati da installazione, manutenzione, riparazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare in ogni momento le modifiche che ritiene necessarie o utili.

1. INSTALLAZIONE

1.1 Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione dell'apparecchio, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio stesso.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale in caso di trasferimento dell'apparecchio; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che l'apparecchio sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- Prima di collegare l'apparecchiatura verificare che il cavo di alimentazione in dotazione non sia danneggiato, nel qual caso il cavo dovrà essere sostituito dal servizio di assistenza o da personale qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di

- apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere effettuate unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
 - L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
 - L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per scongiurare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, a meno che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
 - I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
 - Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
 - Nel caso in cui l'apparecchiatura venga posizionata a ridosso di una parete, quest'ultima deve resistere a valori di temperatura di 80°C e se in-

fiammabile è obbligatoria l'applicazione di un isolante termico

- Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.
- Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Ogni modifica all'installazione dell'apparecchio che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed effettuata da parte di personale tecnico autorizzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale e da personale qualificato.
- Togliere la tensione all'apparecchio prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione.
- Non sono ammesse modifiche di alcun tipo al cablaggio dell'apparecchio.
- In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchio, deve essere interrotta l'erogazione dell'energia elettrica.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura che la vostra.

1.2 Posizionamento

L'apparecchio è stato progettato per essere installato in locali chiusi; non può essere usato all'aria aperta e non deve essere esposto agli agenti atmosferici.

Il luogo designato per l'installazione deve presentare una superficie rigida, piana ed orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza il peso dell'apparecchio caricato al massimo della capacità.

L'apparecchio deve essere trasportato fino al luogo dell'installazione imballato e la movimentazione deve essere eseguita adottando tutte le precauzioni atte ad evitarne il ribaltamento.

L'apparecchio deve essere installato ad una distanza minima di 100 mm dalla parete laterale e a 50 mm dalla parete posteriore (**fig. 1**).

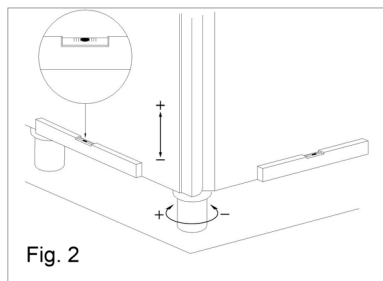


Fig. 2

L'apparecchio deve essere messo in piano; per regolare l'altezza dei piedini livellatori si agisce con il riferimento di una livella a bolla d'aria, come indicato in **fig.2**.

Controllare che le aperture e le fessure di aspirazione e/o smaltimento del calore non siano in alcun modo ostruite.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva, staccandola lentamente per impedire che residui di colla rimangano attaccati alle pareti.

L'apparecchio deve essere installato in una zona in cui non sia possibile il contatto accidentale con acqua.

Si consiglia di posizionare l'apparecchio sotto una cappa aspirante.

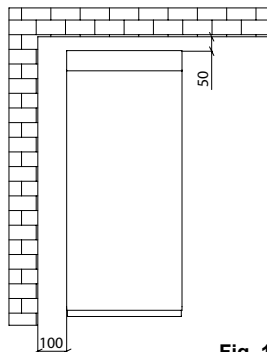


Fig. 1

1.3 Collegamento elettrico

Rimuovendo i particolari che riportano il simbolo in **fig. 3**, si ha accesso alle parti in tensione dell'apparecchio; questa operazione deve essere eseguita da personale qualificato.



Fig. 3

L'impianto elettrico, come prescritto e specificato nella normativa in vigore, deve essere dotato di un'efficiente messa a terra. È possibile garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchio unicamente in presenza di un impianto elettrico a norma.

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

Fig. 4

Prima di effettuare il collegamento elettrico, vanno controllati i valori di tensione e di frequenza della rete elettrica per verificare che siano conformi alle richieste dell'apparecchio indicate nella sua targhetta tecnica (**fig. 4**), attaccata sul lato interno della porta dell'armadio.

Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della **categoria di sovratensione III**, conformemente alle regole di installazione; anche questo dispositivo deve essere posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Portare l'interruttore generale a cui andrà collegata la spina del cavo di alimentazione nella posizione **0** (zero). Far verificare da personale professionalmente qualificato che la sezione dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Il cavo di alimentazione deve essere almeno del tipo **H05 RN F** ed avere una sezione adeguata all'apparecchio (vedere **tab. I**).

La morsettiera di allacciamento si trova dentro la scatola di alimentazione, posta all'interno dell'armadio sul lato destro. Passare il cavo attraverso il passacavo ed il pressacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli.

Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri in modo che, in caso di rottura del fermacavo, il cavo di terra si stacchi dopo i cavi di tensione.

La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.

1.4 Equipotenziale

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Per il collegamento vi è un morsetto posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo di **fig. 5**, al quale deve essere collegato un cavo di sezione minima di 10 mm².

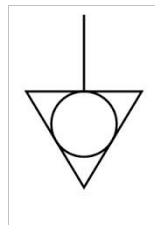


Fig. 5

ATTENZIONE:

IL COSTRUTTORE NON É RESPONSABILE E NON RISARCISCE IN GARANZIA DANNI PROVOCATI DA INSTALLAZIONI INADEGUATE E NON CONFORMI ALLE ISTRUZIONI.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLI FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE 700 E 900									
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	942FE	942FE
Mod. Melting	922FE-C	915FEC	920FEC	921FEC	-	-	940FEC	942FEC	942FEC
Tensione di alimentazione	3N 400V								
Frequenza	50/60 Hz								
N. Vasche	2	1	1	1	2	2	2	2	2
Capacità Litri / Chilogrammi	8+8	13	17	21	15+15	13+13	17+17	21+21	21+21
Potenza KW	14	12	16,5	20	20,4	24	33	40	40
Sezione minima cavo di alimentazione mm ²	5X2,5	5X2,5	5X4	5X4	5X4	5X6	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

Tab. I

3. ISTRUZIONI D'USO

3.1 Avvertenze e Funzionamento

Questa apparecchiatura consente di friggere i cibi in olio o grasso alimentare bollenti attraverso l'uso di appositi cestini (**fig. 6**).



Fig. 6

Qualsiasi altro uso deve essere evitato perchè improprio e pericoloso.

Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata della vasca e dei cestelli dai grassi industriali di protezione, operando come segue:

- riempire la vasca con acqua e detersivo normale, mettere in funzione l'apparecchio, riscaldare l'acqua e portarla ad ebollizione per alcuni minuti;
- scaricare l'acqua attraverso il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita;
- chiudere il rubinetto di scarico e riempire la vasca, almeno fino alla tacca di MIN e non oltre la tacca di MAX presenti all'interno della vasca (**fig. 7**), con olio o grasso per friggere.

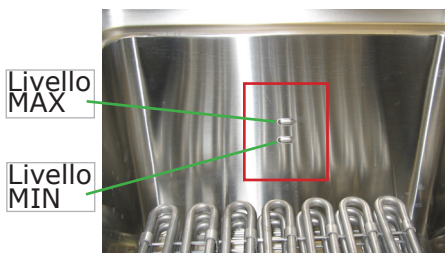


Fig. 7

3.2 Accensione

ATTENZIONE!!

Non mettere in funzione la friggitrice prima di aver riempito d'olio la/le vasca/vasche fino alla tacca di MIN. e non oltre la tacca di MAX, presenti all'interno della vasca, (fig.7).

Tale mancanza procurerebbe gravi danni per il surriscaldamento della vasca e delle resistenze.

Nel caso di utilizzo di grasso solido, prestare la massima attenzione durante lo scioglimento dello stesso: **PERICOLO DI INCENDIO!**

Ove previsto, utilizzare il ciclo **MELTING** (preriscaldamento); ovvero termostatare manualmente la fase di scioglimento fino alla completa liquefazione del grasso.

Per accendere, inserire l' interruttore principale.

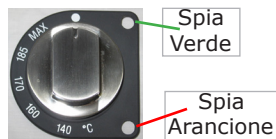


Fig. 8

Dopo aver riempito la/le vasca/vasche, negli apparecchi **SENZA INTERRUETTORE**, l' accensione avviene ruotando la manopola nella posizione della temperatura desiderata (**fig. 8**).

La spia di controllo **verde** accesa segnala che l' apparecchio è pronto per l' uso, mentre la spia di controllo **arancione** rimane accesa durante il funzionamento delle resistenze. Non appena l' olio raggiunge la temperatura impostata, le resistenze si disattivano e la spia si spegne.

Quando la temperatura dell' olio scende al di sotto del valore impostato, gli elementi riscaldanti si riattivano automaticamente.



Fig. 9

Per gli apparecchi **CON INTERRUETTORE**, l' accensione avviene ruotando la manopola di **fig. 9** a sinistra in posizione **1** e la manopola di **fig. 9** a destra nella posizione della temperatura desiderata.

La spia di controllo **verde**, se accesa, segnala che l' apparecchio è pronto per l'uso e la spia di controllo **arancione** rimane accesa durante il funzionamento delle resistenze. Non appena l' olio ha raggiunto la temperatura impostata, le resistenze si disattivano e la spia **arancione** si spegne.

Quando la temperatura dell' olio scende sotto il valore impostato, gli elementi riscaldanti si riattivano automaticamente.

3.2.1 Accensione Friggitrice con MELTING (ove previsto)

Se, invece, la friggitrice è dotata di dispositivo **MELTING** l' accensione avviene come di seguito.



Fig. 10

- A:** pulsante START/STOP
B: led luminoso resistenze in tensione
C: pulsante aumento temperatura
D: display digitale temperatura (precisione +/- 1°C)
E: pulsante diminuzione temperatura ed esclusione allarme acustico raggiungimento temperatura
F: led luminoso MELTING in funzione
G: pulsante "MELT": attivazione/disattivazione MELTING

Inserire l'interruttore onnipolare.

Girare la manopola dell' interruttore in posizione **1** e si accende il display **D** (fig. 10).

Impostare la temperatura utilizzando il tasto **C** per aumentarla e il tasto **E** per diminuirla.

Se si desidera escludere la funzione **G** di preriscaldamento e andare direttamente alla temperatura impostata, premere il pulsante **A** e tenerlo premuto per alcuni secondi fino a quando si accende il led luminoso **B** (in questa condizione l' apparecchio lavorerà a piena potenza e non sarà attiva la funzione di preriscaldamento dei grassi).

Il display **D** indica sempre il valore di temperatura progressivo, se si vuole sapere il valore impostato, premere il pulsante **C**.

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico indicherà che la macchina è pronta.

Qualora si voglia fare il preriscaldamento "MELT", dopo aver premuto il tasto **A**, premere per alcuni secondi il tasto **G**, fino a quando si accende il led **F**. In questo stato la friggitrice funziona ad intermittenza fino a quando avrà raggiunto la temperatura di 100°C.

La temperatura di preriscaldamento viene mantenuta automaticamente.

Per passare alla temperatura di cottura è necessario disattivare la funzione di preriscaldamento premendo per qualche secondo il tasto **G** (fino allo spegnimento della spia **F**).

3.2.2 Mancanza Tensione

Il dispositivo di controllo **MELTING** (ove previsto) è dotato di memoria interna che, in caso di brevissima interruzione di corrente, mantiene i dati impostati al ripristino dell' energia elettrica.

Nel caso in cui l' interruzione si protragga oltre il tempo di memorizzazione, al riavvio apparirà sul display il messaggio "**PF**" (che significa **Power Fail**): tale messaggio potrà essere resettato con la pressione del tasto "**A**" per almeno un secondo.

3.2.3 Segnalazioni e Allarmi

Nel caso in cui il dispositivo **MELTING** (ove previsto) presentasse delle anomalie, viene visualizzato sul display il relativo messaggio di errore:

"**EO**" lampeggiante sul display e suono intermittente può indicare una delle seguenti anomalie:

- tipo di sonda non corretto o difetto della sonda o dei collegamenti;
- temperatura verificata oltre i limiti misurabili

Verificare il collegamento strumento-sonda ed il corretto funzionamento di quest'ultima (l'uscita è disattivata).

"**E2**" lampeggiante sul display e suono intermittente indicano la seguente anomalia:

- corruzione dei dati di configurazione in memoria

Provare a spegnere e riaccendere l' apparecchio (l'uscita è disattivata).

"**EOC**" lampeggiante sul display e suono intermittente indicano la seguente anomalia:

- difetto del circuito di compensazione del giunto freddo (l'uscita è disattivata).

Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

ATTENZIONE! Qualunque sia il dispositivo di funzionamento della friggitrice, è necessario prestare attenzione all' utilizzo di oli o grassi alimentari usati, in questi infatti, il punto di fumo è più basso e la loro schiuma tende a traboccare.

Fare attenzione, inoltre, all' immersione nell' olio di cibi troppo umidi o in quantità eccessiva in quanto contribuiscono alla formazione di schiuma che può traboccare.

3.3 Termostato di Sicurezza

Tutti i modelli di friggitrice sono dotati di **termostato di sicurezza**, il quale ha lo scopo di evitare il surriscaldamento dell' olio ed il rischio di incendio dello stesso.

Il termostato di sicurezza interviene in caso di mal funzionamento del termostato di lavoro.

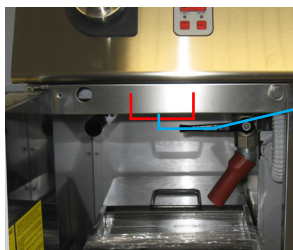


Fig. 11

**Ripristino
TERMOSTATO
DI SICUREZZA**

Può essere ripristinato (quando l' olio è freddo), agendo sul pulsante di riarmo posto sotto la protezione impianto elettrico (vi si accede aprendo la porta dell'armadio della friggitrice) **fig.11**.

L' intervento del termostato di sicurezza va sempre segnalato al servizio di assistenza.

3.4 Spegnimento

Al termine del ciclo di lavoro, spegnere l' apparecchio riportando la o le manopole (**fig.8-9-10**) in posizione **0**.

Se l' apparecchio non viene usato, disinserire l' interruttore onnipolare.

Mettere il coperchio sopra la/le vasche.

3.5 Svuotamento della vasca

Per svuotare la vasca, attendere che l'olio sia freddo.

Aprire la porta della friggitrice, posizionare la vasca raccogli olio con il relativo filtro (se non presenti) e aprire il rubinetto (**fig. 12**).



Fig. 12

LEVA MOVIMENTO RESISTENZE

Per mantenere meglio l'olio, è consigliabile, una volta filtrato, conservarlo in un luogo fresco.

4. MANUTENZIONE

4.1 Pulizia e cura dell'apparecchio

Prima di iniziare le operazioni di pulizia scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica chiudendo l'interruttore posto a monte dell'apparecchio stesso.

Al termine di una giornata di lavoro si consiglia di pulire l'apparecchiatura, sia per motivi igienici, che per evitare guasti di funzionamento. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce il corretto funzionamento ed una maggiore durata dell'apparecchio stesso.

Non utilizzare getti d'acqua diretti o a pressione per lavare l'apparecchio.

Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possi-

bile eventualmente usare lana in acciaio inossidabile strofinandola nel senso della satinatura. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi che potrebbero danneggiare l'acciaio.

In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e pulire accuratamente le superfici.

Per pulire la/le vasca/vasche procedere come segue:

1. svuotare l'olio come previsto al punto **3.5**;
2. togliere i cestini e la retina presenti sopra le resistenze;
3. ruotare la/le resistenze con l'apposita leva posizionata all'interno dell'armadio nell'angolo in alto a sinistra (**fig. 12**) Con gli elementi riscaldanti in posizione verticale, è possibile una totale ed accurata pulizia della vasca (**fig. 13**).

RESISTENZA RUOTATA

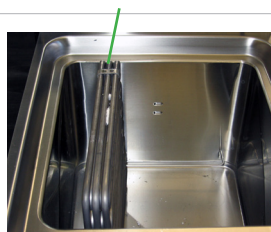


Fig. 13

4.2 In caso di guasto

In caso di guasto spegnere l'apparecchio, aprire l'interruttore posto a monte dell'apparecchio e contattare il servizio di assistenza.

4.3 Smaltimento dell'apparecchio

L'apparecchio, al termine della sua vita lavorativa, dovrà **obbligatoriamente** essere smaltito secondo gli obblighi di legge.

Il simbolo di **fig. 14** specifica che, alla fine della propria vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le indicazioni della direttiva del parlamento europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.



Fig. 14

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell' unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura, suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana;
- al Rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

INDEX

1	INSTALLATION	20
1.1	Mises en garde générales et de sécurité	20
1.2	Positionnement	23
1.3	Branchement électrique	23
1.4	Équipotentiel	25
2	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	26
3	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	27
3.1	Mises en garde et fonctionnement	27
3.2	Allumage	27
3.2.1	Allumage de la friteuse avec MELTING (si prévu)	28
3.2.2	Absence de tension	30
3.2.3	Signalisations et alarmes	30
3.3	Thermostat de sécurité	31
3.4	Extinction	31
3.5	Vidage du bac	32
4	MAINTENANCE	32
4.1	Nettoyage et entretien de l'appareil	32
4.2	En cas de panne	33
4.3	Élimination de l'appareil	33
5	SCHÉMAS ÉLECTRIQUES (PAGE 35 À PAGE 50 POUR TOUS LES MODÈLES)	35

Cher Client,

Vous vous remercions de la préférence que vous nous avez accordée en achetant l'un de nos produits.

Cet appareil fait partie d'une gamme complète d'équipements conçus spécifiquement pour la restauration. Ces appareils au design séduisant et moderne se distinguent par leur grande facilité d'utilisation et leur ergonomie.

L'appareil est couvert contre d'éventuels de fabrication par une garantie de 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal de l'appareil et n'inclut pas les consommables (ampoules, etc.) ni les défauts de fonctionnement causés par une installation, une maintenance, une réparation ou un nettoyage incorrects, par des altérations et par un usage impropre.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles.

1. INSTALLATION

1.1 Mises en garde générales et de sécurité

- Lire attentivement le présent manuel avant l'installation et a mise en fonction de l'appareil, car le texte fournit des indications importantes concernant la sécurité lors de l'installation, de l'utilisation et de la maintenance de l'appareil.
- Conserver soigneusement ce manuel, dans un endroit facile d'accès, en vue de futures consultations de la part des utilisateurs.
- Toujours joindre ce manuel en cas de transfert de l'appareil ; si nécessaire, un nouvel exemplaire devra être demandé au revendeur agréé ou directement au fabricant.
- Juste après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil soit en parfait état et ne présente pas de dommages dus au transport. Ne jamais installer et mettre en fonction un appareil abîmé ; en cas de doute, contacter immédiatement l'assistance technique ou son revendeur de confiance.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que le câble d'alimentation fourni ne soit pas abîmé ; s'il l'est, il devra être remplacé par le service d'assistance ou par un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données nominales indiquées sur la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Pour le branchement direct au réseau d'alimentation, interposer entre ce dernier et l'appareil un dispositif dimensionné en fonction de la charge qui assure sa déconnexion et dont les contacts aient une distance d'ouverture qui permettent la déconnexion totale dans des conditions correspondant à la catégorie de surtension III, conformément

aux règles d'installation.

- L'installation, la maintenance extraordinaire et les opérations de réparations de l'appareil doivent être exclusivement effectuées par un personnel professionnellement qualifié et selon les instructions du fabricant.
- L'appareil est conçu pour cuisiner des aliments à l'intérieur et doit être employé uniquement pour cette fonction : toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et dangereuse, et donc évitée.
- L'appareil doit être utilisé uniquement par un personnel correctement formé à son utilisation. Pour éviter tout risque d'accident ou de dommage de l'appareil, il est également fondamental que le personnel reçoive des instructions précises concernant la sécurité.
- L'utilisation de l'appareil est interdite aux personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni la connaissance nécessaire, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et qu'ils ne l'utilisent pas.
- Avant la première mise en fonction de l'appareil, contrôler que toutes les parties de l'emballage ont bien été enlevées, et s'assurer de les éliminer ensuite conformément à la réglementation en vigueur.
- Si l'appareil est placé contre un mur, ce dernier doit résister à une température de 80 °C et, s'il est inflammable, l'application d'un isolant thermique est obligatoire.
- Ne pas boucher les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'élimination de

la chaleur.

- Lors du fonctionnement, il est nécessaire de faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui peuvent alors dépasser 60 °C.
- Ne pas ranger ni utiliser de substances inflammables à proximité de l'appareil.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, désactiver l'appareil ; pour son éventuelle réparation, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange originales.
- Toute modification de l'installation de l'appareil éventuellement nécessaire doit être approuvée et effectuée par le personnel technique agréé.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et par un personnel qualifié.
- Couper la tension d'alimentation de l'appareil avant d'effectuer toute intervention de maintenance ou de réparation.
- Toute modification du câblage de l'appareil est interdite.
- En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil, couper son alimentation électrique.
- Le non respect des mises en garde précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil et la vôtre.

1.2 Positionnement

L'appareil est conçu pour être installé à l'intérieur ; il ne doit pas être utilisé à l'extérieur ni être exposé aux agents atmosphériques.

Le lieu choisi pour l'installation doit avoir une surface rigide, plane et horizontale en mesure de supporter en toute sécurité le poids de l'appareil chargé au maximum de sa capacité.

L'appareil doit être transporté jusqu'au lieu d'installation dans son emballage et la manutention doit être effectuée en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter son renversement.

Installer l'appareil à une distance minimum de 100 mm du mur latéral et à 50 mm du mur arrière (**fig. 1**).

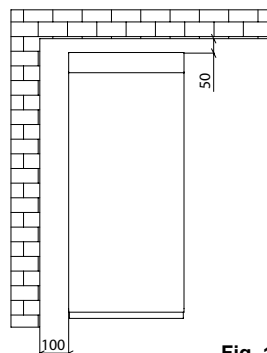


Fig. 1

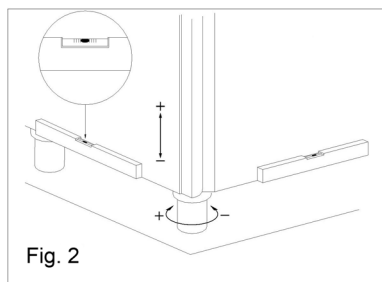


Fig. 2

L'appareil doit être horizontal ; pour régler la hauteur agir sur les pieds prévus à cet effet en s'aidant d'un niveau à bulle, comme indiqué sur la **fig.2**.

Contrôler que les ouvertures et les fentes d'aspiration et/ou d'élimination de la chaleur ne soient absolument pas bouchées.

Retirer la pellicule de protection des panneaux externes en la détachant lentement pour éviter que des résidus de colle e restent attachés aux parois.

L'appareil doit être installé dans un endroit où tout contact accidentel avec de l'eau est impossible.

Il est conseillé de placer l'appareil sous une hotte d'aspiration.

1.3 Branchement électrique

Pour accéder aux composants sous tension de l'appareil, retirer les pièces marquées par le symbole représenté sur la **fig. 3** ; cette opération doit être effectuée par un personnel qualifié.



Fig. 3

Conformément aux prescriptions et spécifications de la réglementation en vigueur, l'appareil doit être doté d'un dispositif efficace de mise à la terre. La sécurité électrique de l'appareil ne peut être garantie qu'en présence d'une installation électrique conforme à la norme.

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

Fig. 4

Avant de procéder au branchement électrique, contrôler les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique pour s'assurer qu'elles soient conformes aux valeurs requises par l'appareil indiquées sur la plaque signalétique (**fig. 4**), appliquée sur la face interne de la porte de l'armoire.

Pour le branchement direct au réseau d'alimentation, interposer entre ce dernier et l'appareil un dispositif dimensionné en fonction de la charge qui assure sa déconnexion et dont les contacts aient une distance d'ouverture qui permette la déconnexion totale dans des conditions correspondant à la **catégorie de surtension III**, conformément aux règles d'installation ; en outre, ce dispositif doit être placé dans un lieu et de manière à ce que l'opérateur puisse facilement l'actionner à tout moment.

Mettre l'interrupteur général sur lequel sera branchée la fiche du câble d'alimentation sur la position **0** (zéro). Faire vérifier par un personnel qualifié que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Le câble d'alimentation doit être au moins du type **H05 RN F** et avoir une section appropriée à l'appareil (voir **tab. I**).

Le bornier de raccordement se trouve à l'intérieur du boîtier d'alimentation, située dans l'armoire, du côté droit. Faire passer le câble à travers le passe-fil et le serre-câble, brancher les conducteurs à la borne correspondante et les fixer.

Le conducteur de terre doit être plus long que les autres afin que le câble de terre se décroche après les câbles de tension en cas de rupture du serre-câble.

La tension d'alimentation lorsque la machine fonctionne ne doit pas s'écarter de la valeur de la tension nominale de $\pm 10\%$.

1.4 Équipotential

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être contrôlée conformément à la réglementation en vigueur. Pour le branchement, une borne est prévue sur le châssis et marquée par le symbole de la **fig. 5** et elle doit être branchée à un câble d'une section minimum de 10 mm².

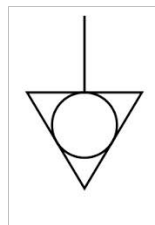


Fig. 5

ATTENTION :

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ ET SA GARANTIE NE DONNERA DROIT À AUCUN REMBOURSEMENT EN CAS DE DOMMAGES PROVOQUÉS PAR DES INSTALLATIONS INAPPROPRIÉES ET NON CONFORMES AUX INSTRUCTIONS.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLES DE FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 700 ET 900										
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	942FE
Mod. Melting	922FE-C	915FEC	920FEC	921FEV	-	-	940FEC	940FEC	942FEC	942FEC
Tension d'alimentation	3N 400 V									
Fréquence	50/60 Hz									
Nbre de bacs	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Capacité en litres / kilogrammes	8+8	13	17	21	15+15	13+13	17+17	17+17	21+21	21+21
Puissance en kW	14	12	16,5	20	20,4	24	33	33	40	40
Section minimum du câble d'alimentation en mm ²	5x2,5	5x2,5	5x4	5x4	5x4	5x6	5x10	5x10	5x10	5x10
Poids en kg S.700	64	68	58	-	70	70	70	70	-	-
Poids en kg S.900	74	60	58	58	-	-	98	98	98	98

Tab. I

3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

3.1 Mises en garde et fonctionnement

Cet appareil permet de frire les aliments dans de l'huile ou de la graisse alimentaire bouillantes en utilisant des paniers spécifiques (**fig. 6**).

Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et dangereuse, et doit donc être évitée.



Fig. 6

Surveiller l'appareil pendant le fonctionnement.

Avant la première mise en fonction de l'appareil, retirer l'ensemble du matériel d'emballage et nettoyer minutieusement le bac et les paniers pour éliminer les graisses industrielles de protection, en procédant de la manière suivante :

- remplir le bac avec de l'eau et un détergent normal, mettre l'appareil en fonction, chauffer l'eau et la porter à ébullition pendant quelques minutes ;
- évacuer l'eau à travers le robinet d'évacuation et rincer abondamment le bac avec de l'eau propre ;
- fermer le robinet d'évacuation et remplir le bac avec de l'huile ou de la graisse à frire, au moins jusqu'au repère de niveau MIN. et pas au-delà du repère de niveau MAX. présents à l'intérieur du bac (**fig. 7**).

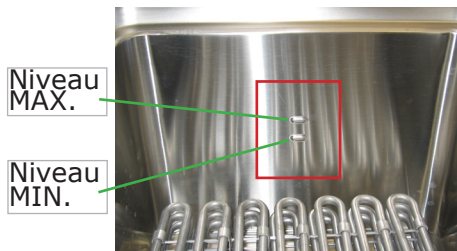


Fig. 7

3.2 Allumage

ATTENTION !

Ne pas mettre la friteuse en fonction avant d'avoir rempli le(s) bac(s) d'huile jusqu'au repère de niveau MIN. et pas au-delà du repère de niveau MAX., situés à l'intérieur du bac, (fig.7).

Le non respect de cette indication est susceptible de provoquer de graves dommages en raison de la surchauffe du bac et des résistances.

En cas d'utilisation de graisse solide, faire extrêmement attention lorsque cette dernière fond. **DANGER D'INCENDIE !**

S'il est prévu, utiliser le cycle **MELTING** (préchauffage) ; autrement, régler manuellement la température pendant la phase de fonte de la graisse jusqu'à sa liquéfaction complète.

Pour allumer l'appareil, activer l'interrupteur principal.

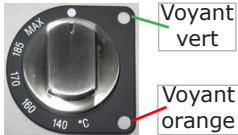


Fig. 8

Après avoir rempli le(s) bac(s), pour les appareils **SANS INTERRUPTEUR**, l'allumage s'effectue en tournant le bouton de réglage de la température dans la position désirée (**fig. 8**).

Le voyant de contrôle **vert** allumé indique que l'appareil est prêt à l'emploi, tandis que le voyant de contrôle **orange** reste allumé pendant le fonctionnement des résistances. Dès que l'huile atteint la température configurée, les résistances se désactivent et le voyant s'éteint.

Quand la température de l'huile descend en dessous de la valeur configurée, les éléments chauffants se réactivent automatiquement.

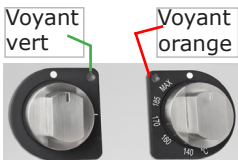


Fig. 9

Pour les appareils **AVEC INTERRUPTEUR**, l'allumage s'effectue en tournant le bouton de la **fig. 9** vers la gauche en position **1** et le bouton de la **fig. 9** vers la droite dans la position de la température désirée.

S'il est allumé, le voyant de contrôle **vert** indique que l'appareil est prêt à l'emploi et le voyant de contrôle **orange** reste allumé pendant le fonctionnement des résistances. Dès que l'huile atteint la température configurée, les résistances se désactivent et le voyant **orange** s'éteint.

Quand la température de l'huile descend en dessous de la valeur configurée, les éléments chauffants se réactivent automatiquement.

3.2.1 Allumage de la friteuse avec MELTING (si prévu)

En revanche, si la friteuse est dotée du dispositif **MELTING** l'allumage s'effectue de la manière suivante.



Fig. 10

A : bouton START/STOP

B : voyant lumineux des résistances sous tension

C : bouton d'augmentation de la température

D : écran numérique d'affichage de la température (précision +/- 1 °C)

E : bouton de diminution de la température et de désactivation de l'alarme sonore indiquant que la température est atteinte

F : voyant lumineux d'activation du MELTING

G : bouton « MELT » : activation/désactivation du MELTING

Activer l'interrupteur omnipolaire.

Tourner le bouton de l'interrupteur omnipolaire en position **1** ; l'écran **D** (fig. 10) s'allume alors.

Configurer la température en utilisant la touche **C** pour l'augmenter et la touche **E** pour la diminuer.

Pour désactiver la fonction **G** et préchauffage et passer directement à la température configurée, appuyer sur le bouton **A** et le tenir enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le voyant lumineux **B** s'allume (dans cette condition, l'appareil fonctionne à pleine puissance et la fonction de fonte préalable des graisses n'est pas activée).

L'écran **D** indique toujours la valeur progressive de la température ; pour visualiser la température configurée, appuyer sur le bouton **C**.

Lorsque la température configurée est atteinte, un signal sonore indique que l'appareil est prêt.

Si l'on souhaite procéder au préchauffage « **MELT** », après avoir appuyé sur la touche **A**, appuyer pendant quelques secondes sur la touche **G**, jusqu'à ce que le voyant **F** s'allume. Dans cette condition, la friteuse fonctionne par intermittence jusqu'à ce qu'elle atteigne la température de 100 °C.

La température de préchauffage est maintenue automatiquement.

Pour passer à la température de cuisson, il est nécessaire de désactiver la fonction de préchauffage en appuyant pendant quelques secondes sur la touche **G** (jusqu'à extinction du voyant **F**).

3.2.2 Absence de tension

Le dispositif de contrôle **MELTING** (si prévu) est doté d'une mémoire interne qui conserve les données configurées jusqu'au rétablissement de l'alimentation électrique en cas de très brève coupure de courant.

Si la coupure de courant se prolonge au-delà du temps de mémorisation, lors du redémarrage, l'écran affichera le message « **PF** » (qui signifie **Power Fail**) : ce message peut être réinitialisé en appuyant sur la touche « **A** » pendant au moins une seconde.

3.2.3 Signalisations et alarmes

Si le dispositif **MELTING** (si prévu) présente des anomalies, l'écran affiche le message d'erreur correspondant :

« **EO** » clignotant à l'écran avec un signal sonore intermittent peut indiquer les anomalies suivantes :

- type de sonde incorrect ou défaut de la sonde ou des branchements ;
- température relevée hors des limites mesurables

Vérifier le branchement instrument-sonde et le bon fonctionnement de cette dernière (la sortie est désactivée).

« **E2** » clignotant à l'écran avec un signal sonore intermittent indique l'anomalie suivante :

- endommagement des données de configuration en mémoire
- Essayer d'éteindre et de rallumer l'appareil (la sortie est désactivée).

« **EOC** » clignotant à l'écran avec un signal sonore intermittent indique l'anomalie suivante :

- défaut du circuit de compensation du joint froid (la sortie est désactivée).

Contactez le service d'assistance technique.

ATTENTION ! Quel que soit le dispositif de fonctionnement de la friteuse, il est nécessaire de faire attention à l'utilisation d'huiles ou de graisses alimentaires usagées, car leur point de fumée est plus bas et leur écume tend à déborder.

Faire également attention à l'immersion dans la graisse d'aliments trop humides ou en trop grande quantité, car ils contribuent à la formation d'écume susceptible de déborder.

3.3 Thermostat de sécurité

Tous les modèles de friteuse sont équipés d'un **thermostat de sécurité** qui a pour fonction d'éviter la surchauffe de l'huile et le risque d'incendie qui en découle.

Le thermostat de sécurité intervient en cas de dysfonctionnement du thermostat de travail.

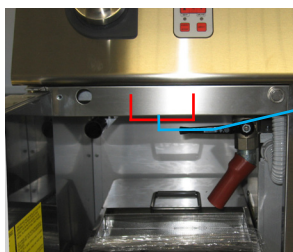


Fig. 11

**Réarmement
du THER-
MOSTAT DE
SÉCURITÉ**

Il peut être réarmé (quand l'huile est froide), en agissant sur le bouton de réarmement situé sous la protection du circuit électrique (accessible en ouvrant la porte de l'armoire de la friteuse) **fig.11**.

L'intervention du thermostat de sécurité doit toujours être signalée au service d'assistance.

3.4 Extinction

À la fin du cycle de travail, éteindre l'appareil en remettant le ou les bouton(s) (**fig. 8-9-10**) en position **0**.

Si l'appareil n'est pas utilisé, désactivé l'interrupteur omnipolaire.

Mettre le couvercle sur le(s) bac(s).

3.5 Vidage du bac

Pour vider le bac, attendre que l'huile soit froide.

Ouvrir la porte de la friteuse, mettre en place le bac de récupération de l'huile avec le filtre correspondant (s'il ne sont pas encore présents) et ouvrir le robinet (fig. 12).

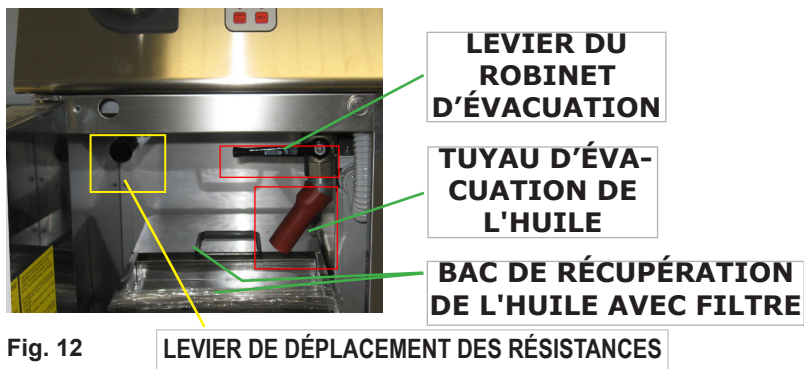


Fig. 12

Pour mieux conserver l'huile, il est conseillé de le conserver dans un endroit frais après l'avoir filtré.

4. MAINTENANCE

4.1 Nettoyage et entretien de l'appareil

Avant d'entreprendre les opérations de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique en fermant l'interrupteur situé en amont de l'appareil.

À la fin de chaque journée de travail, il est conseillé de nettoyer l'appareil, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter tout dysfonctionnement. Le nettoyage quotidien de l'appareil garantit le bon fonctionnement et une durée de vie plus longue de ce dernier.

Ne pas utiliser de jets d'eau directs ou sous pression pour laver l'appareil.

De même, ne pas utiliser de pailles de fer, brosses ou racles en acier commun pour nettoyer l'appareil ; il est éventuellement possible d'utiliser de la laine d'acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage. Les composants en acier doivent être lavés avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs susceptibles d'abîmer l'acier.

En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil, le débrancher du réseau électrique et nettoyer soigneusement ses surfaces.

Pour nettoyer le(s) bac(s), procéder de la manière suivante:

1. vider l'huile comme indiqué au point **3.5** ;
2. retirer les paniers et la grille pré-sents au-dessus des résistances ;
3. tourner la/les résistances avec le levier prévu à cet effet situé à l'intérieur de l'armoire, dans l'angle supérieur gauche (**fig. 12**). Avec les éléments chauffants en position verticale, il est possible d'effectuer un nettoyage complet et minutieux du bac (**fig. 13**).

RÉSISTANCE TOURNÉE

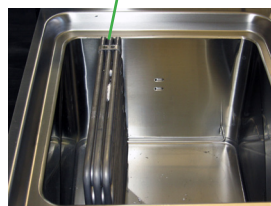


Fig. 13

4.2 En cas de panne

En cas de panne, éteindre l'appareil, ouvrir l'interrupteur situé en amont de ce dernier et contacter le service d'assistance.

4.3 Élimination de l'appareil

À la fin de sa vie utile, l'appareil doit **obligatoirement** être éliminé conformément aux prescriptions législatives.

Le symbole de la **fig. 14** indique qu'à la fin de sa vie utile, l'appareil doit être éliminé selon les indications de la directive du Parlement européen 2012/19/EU du 04/06/2012.



Fig. 14

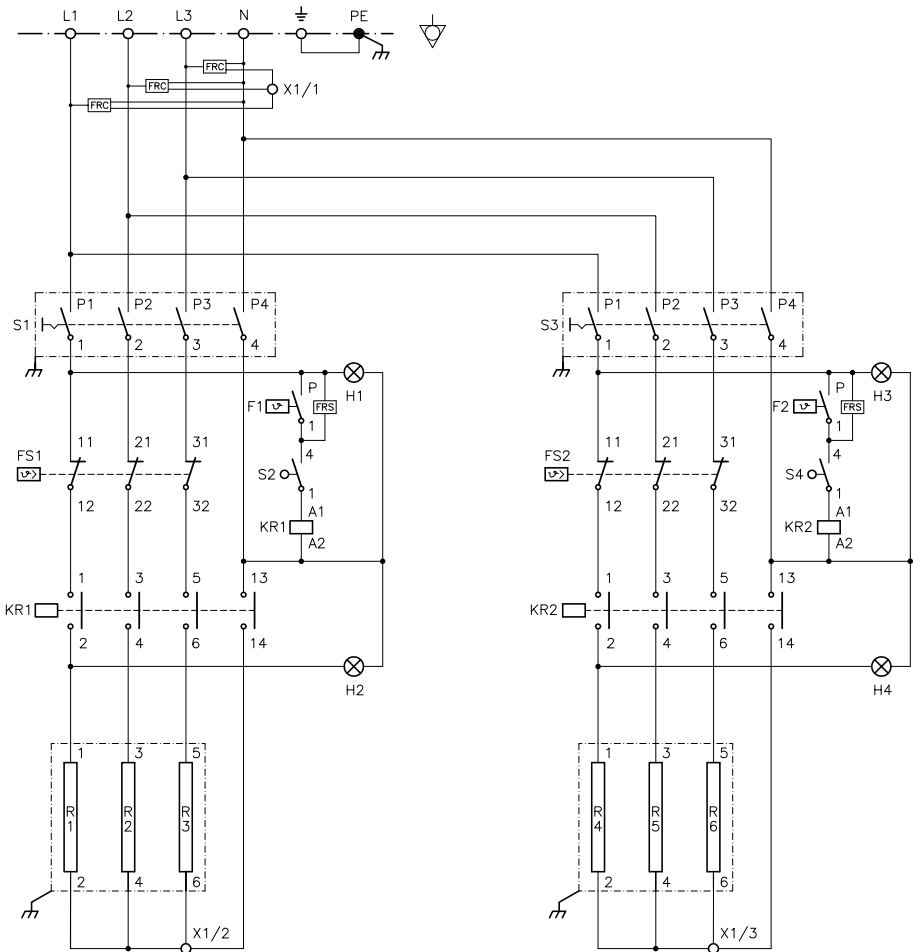
Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union Européenne

La directive communautaire sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) a été transcrite différemment dans chaque pays ; par conséquent, pour éliminer cet appareil, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le revendeur afin de s'informer de la méthode correcte d'élimination.

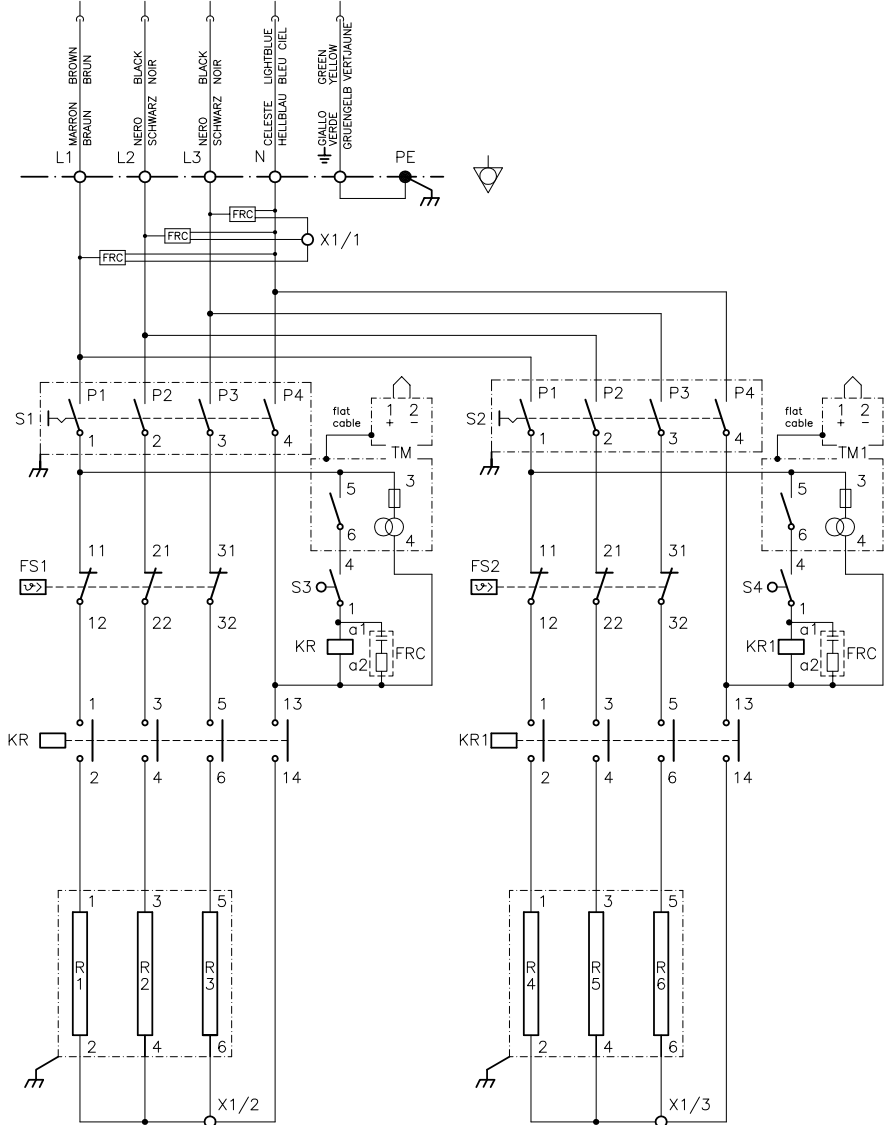
5. SCHEMI ELETTICI - SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

5.1 210FE - 922FE Schema - Schéma ZSE2029

3N400V AC 50/60Hz

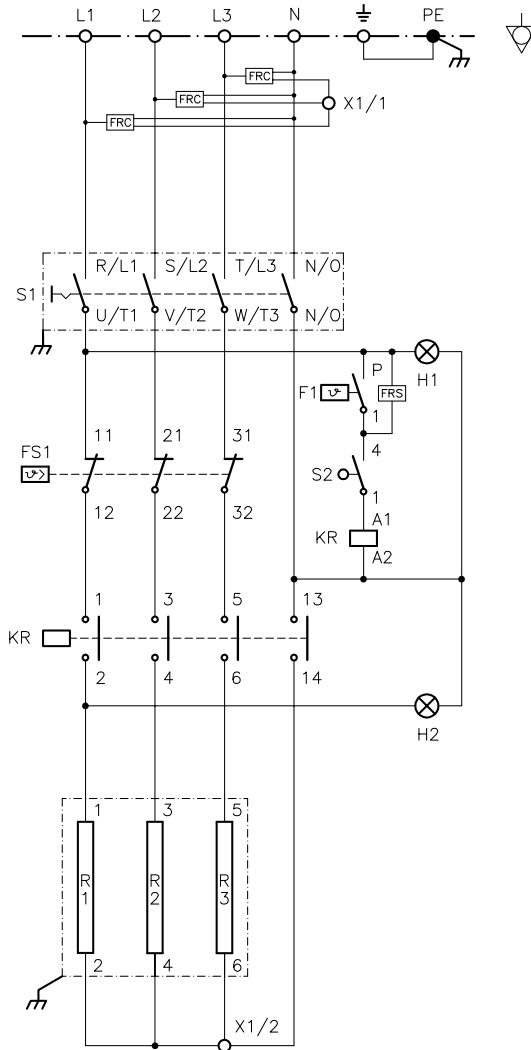


3N400V AC 50/60Hz



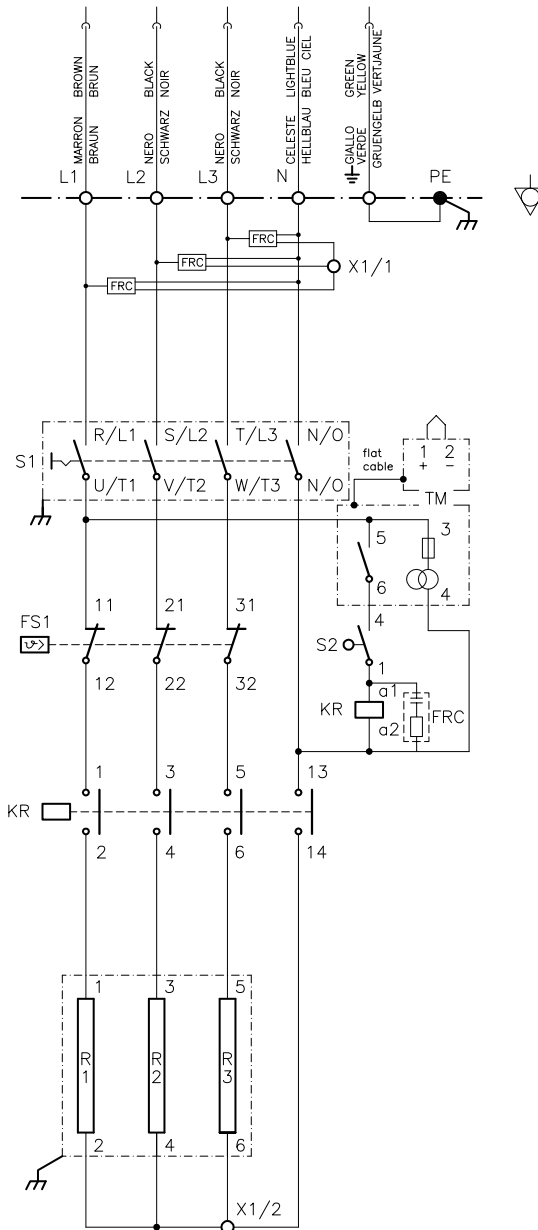
5.3 15FE - 915FE Schema - Schéma ZSE2027

3N400V AC 50/60Hz



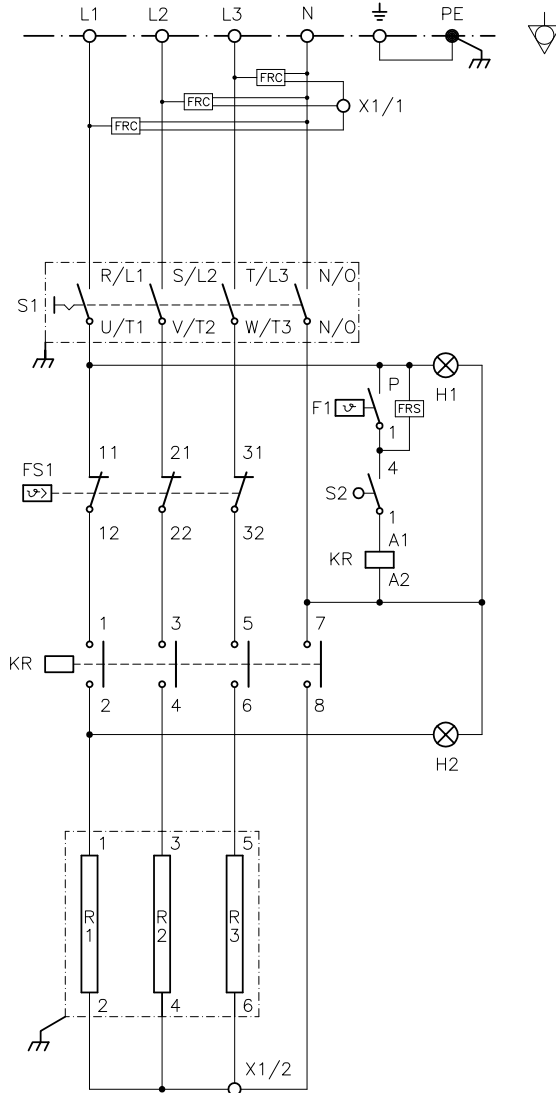
5.4 15FEC - 915FEC Schema - Schéma ZSE2032

3N400V AC 50/60Hz



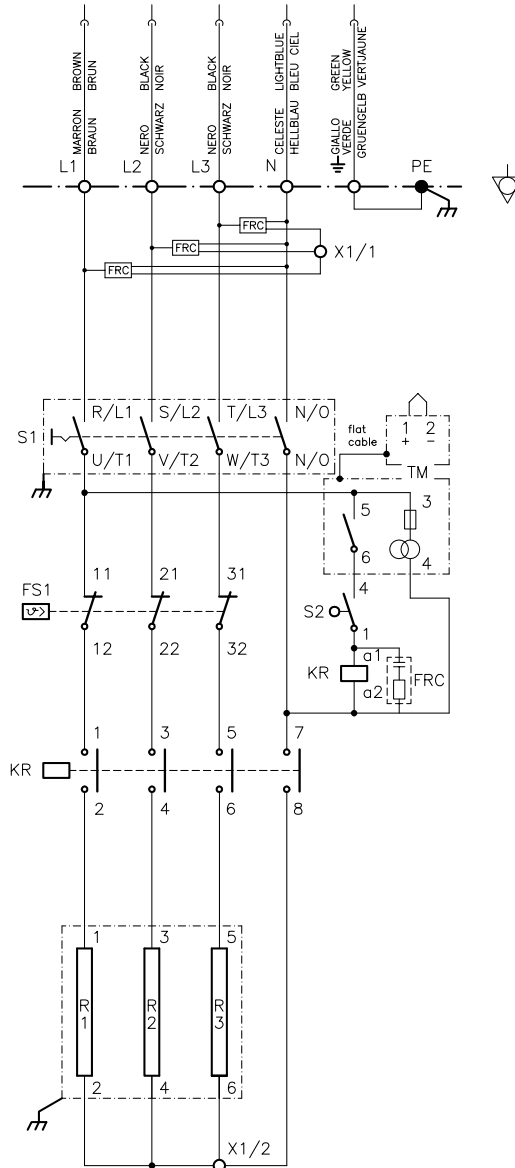
5.5 20FE - 920FE Schema - Schéma ZSE2028

3N400V AC 50/60Hz

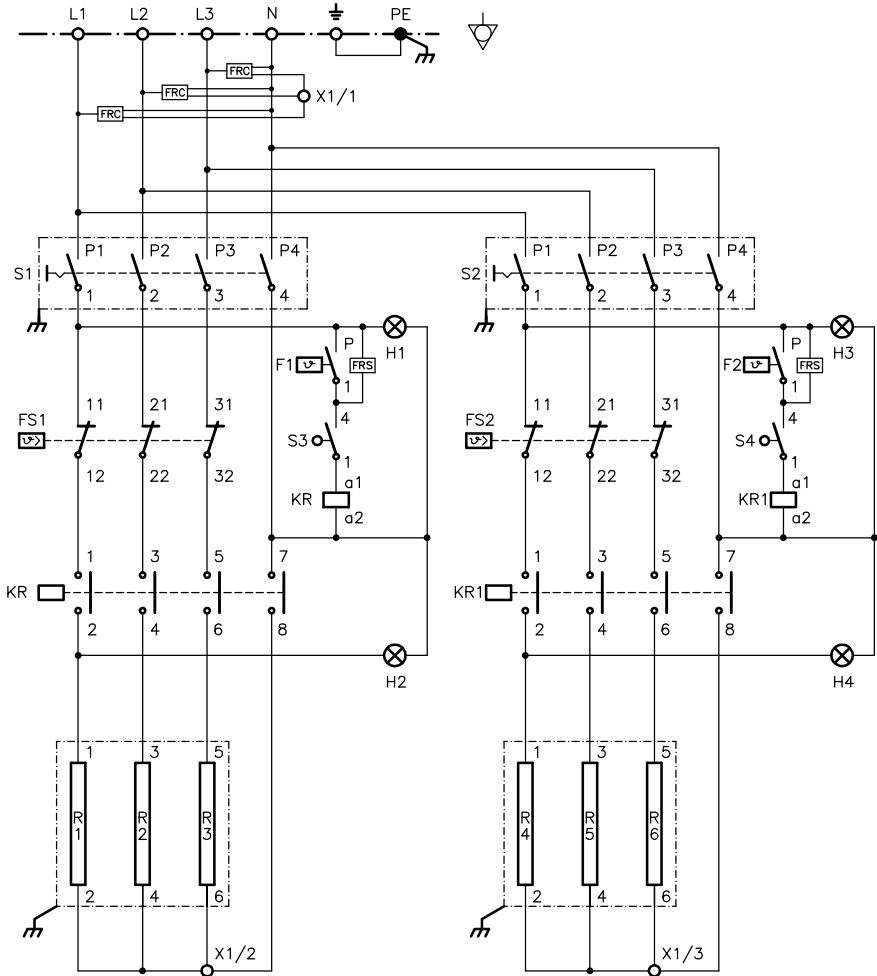


5.6 20FEC - 920FEC Schema - Schéma ZSE2033

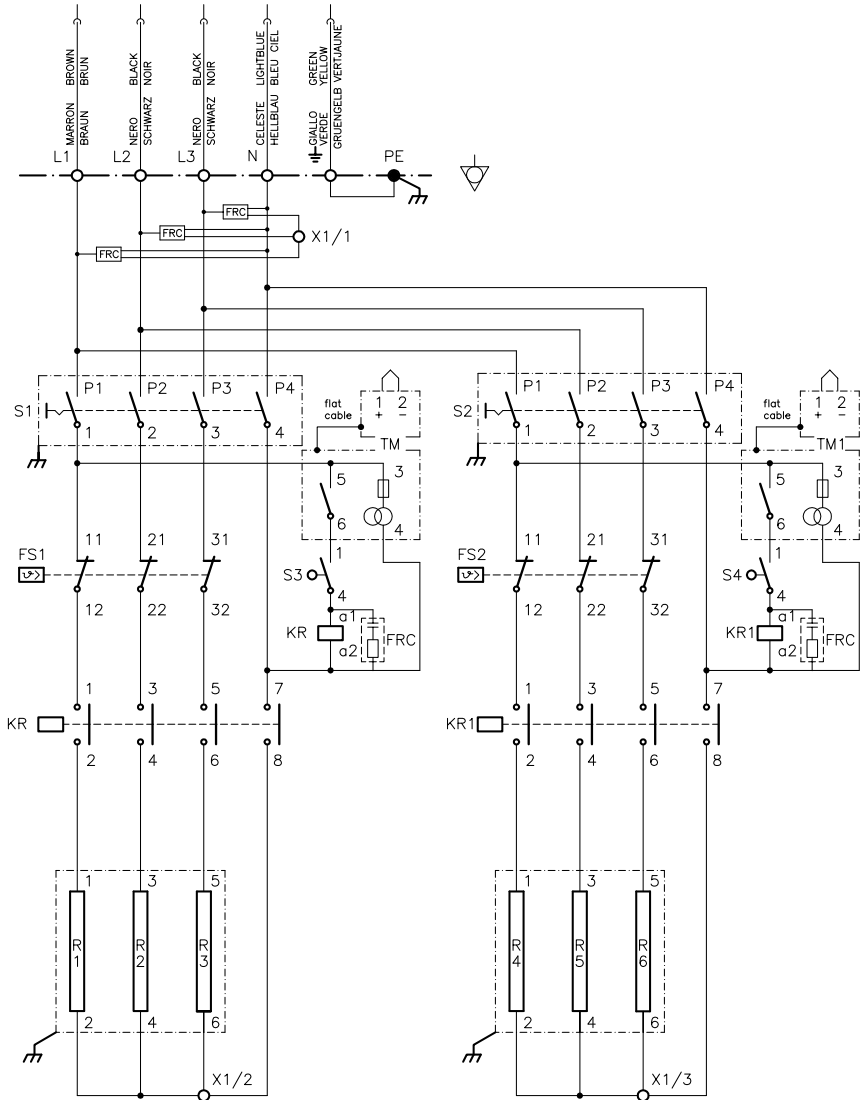
3N400V AC 50/60Hz



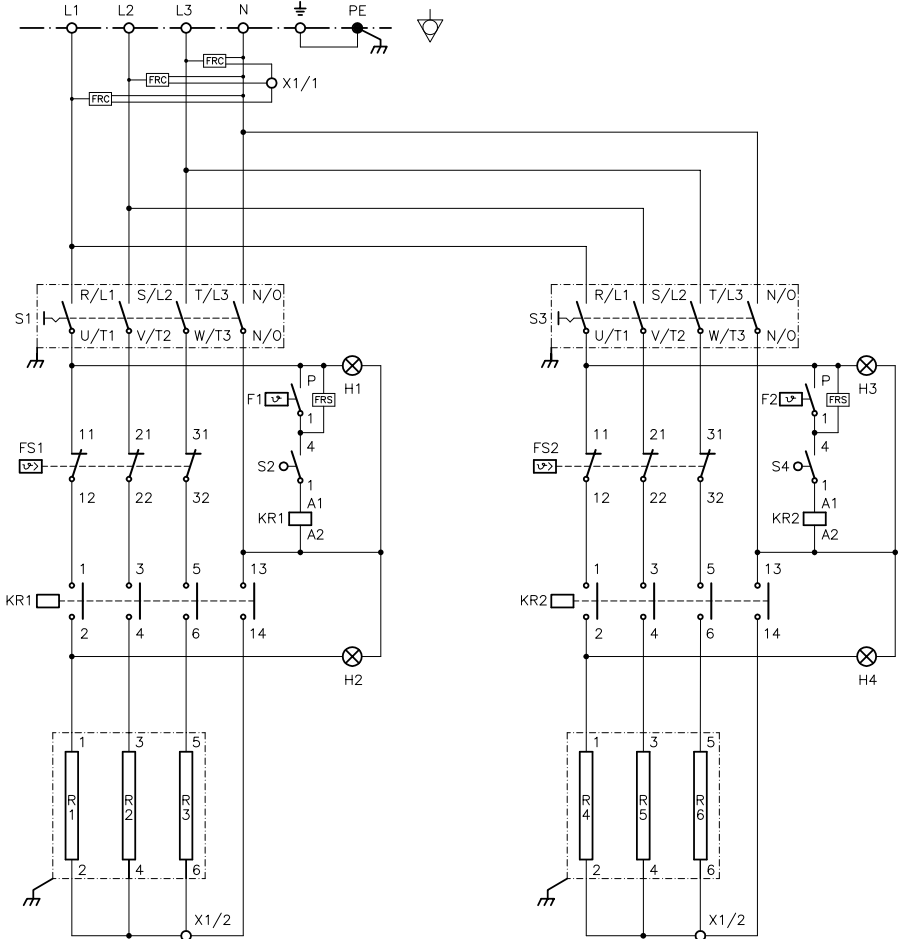
3N400V AC 50/60Hz



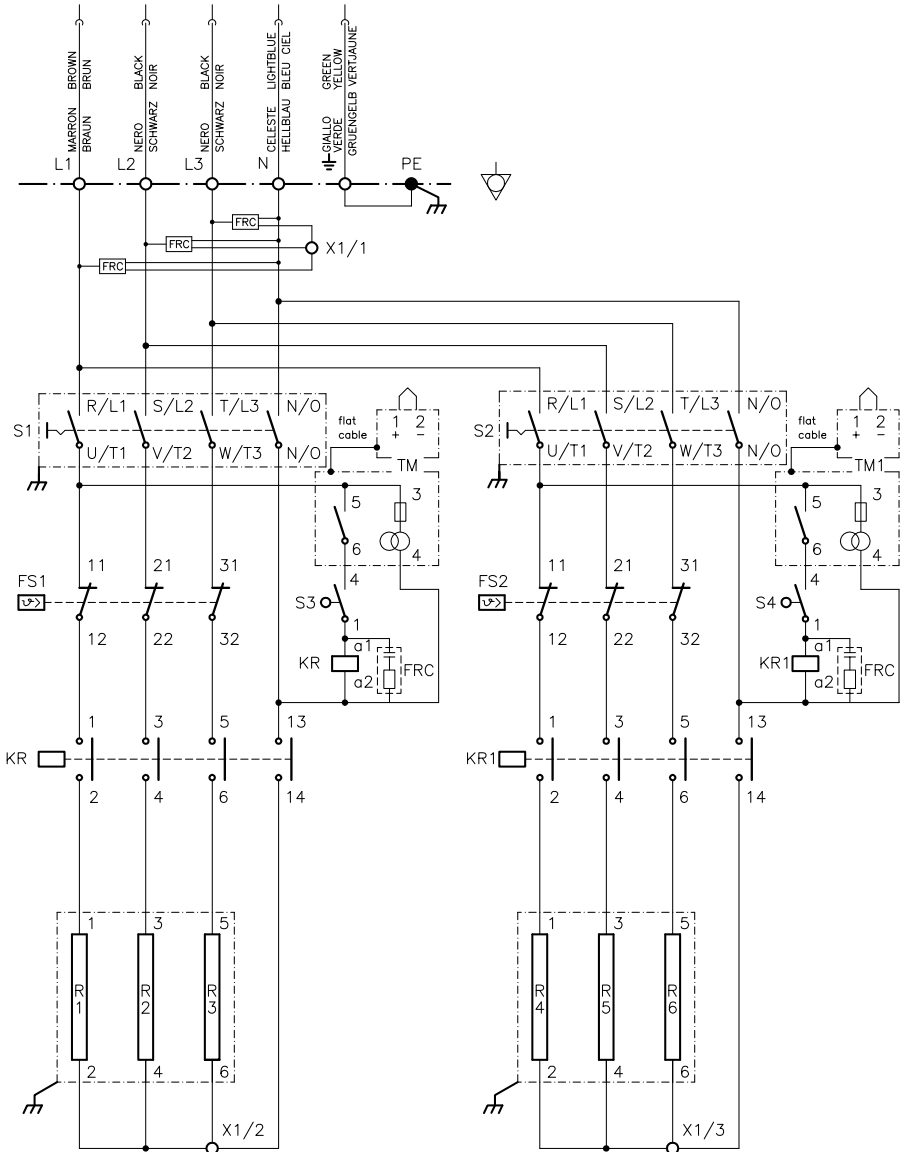
3N400V AC 50/60Hz



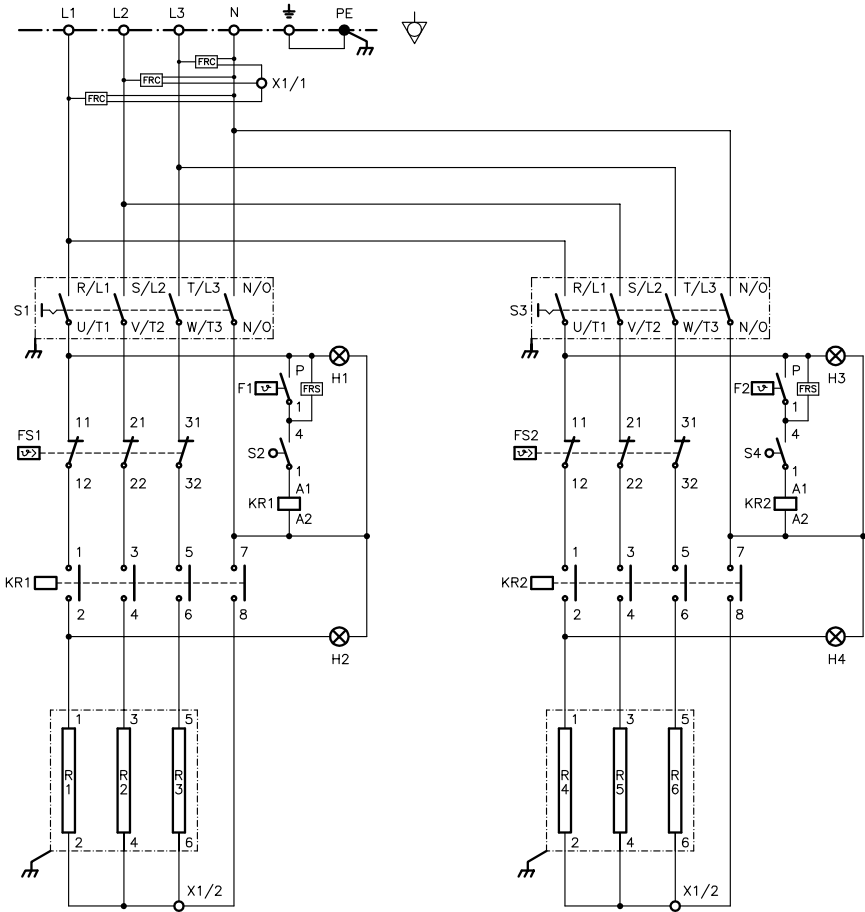
3N400V AC 50/60Hz



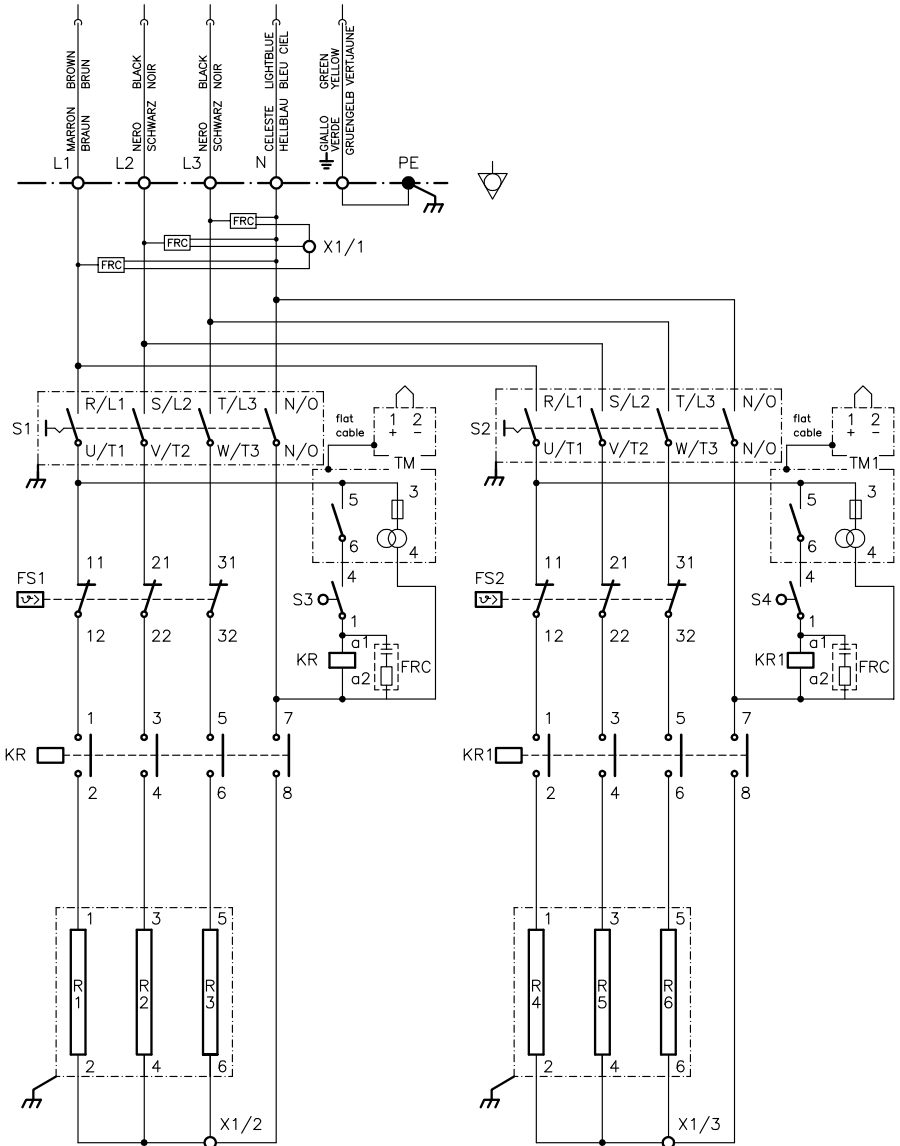
3N400V AC 50/60Hz



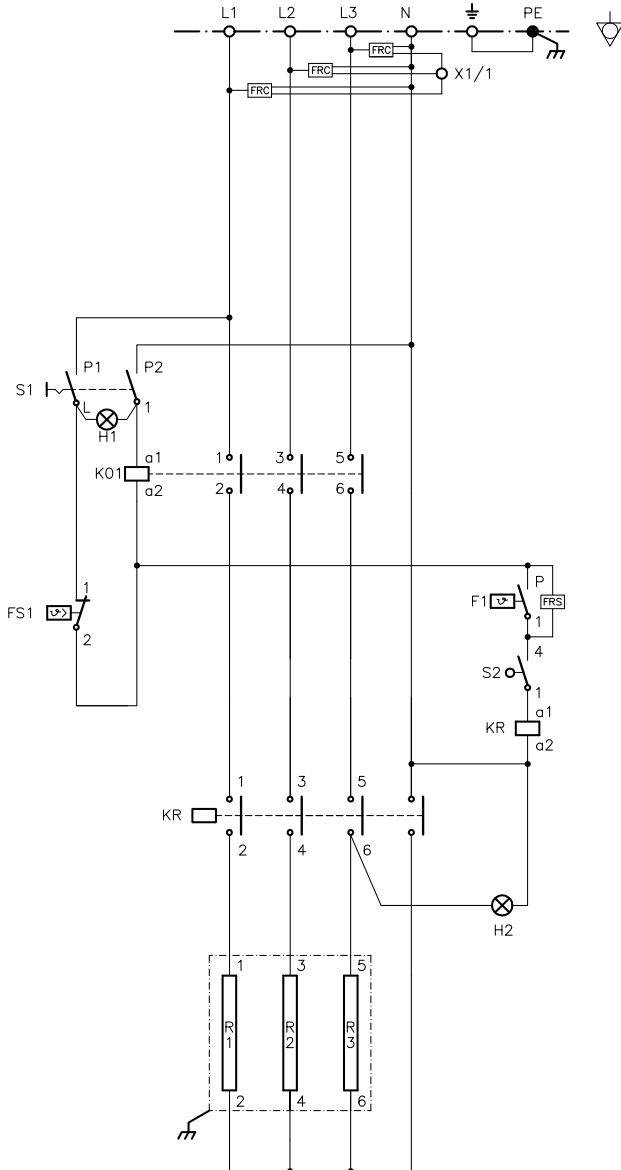
3N400V AC 50/60Hz



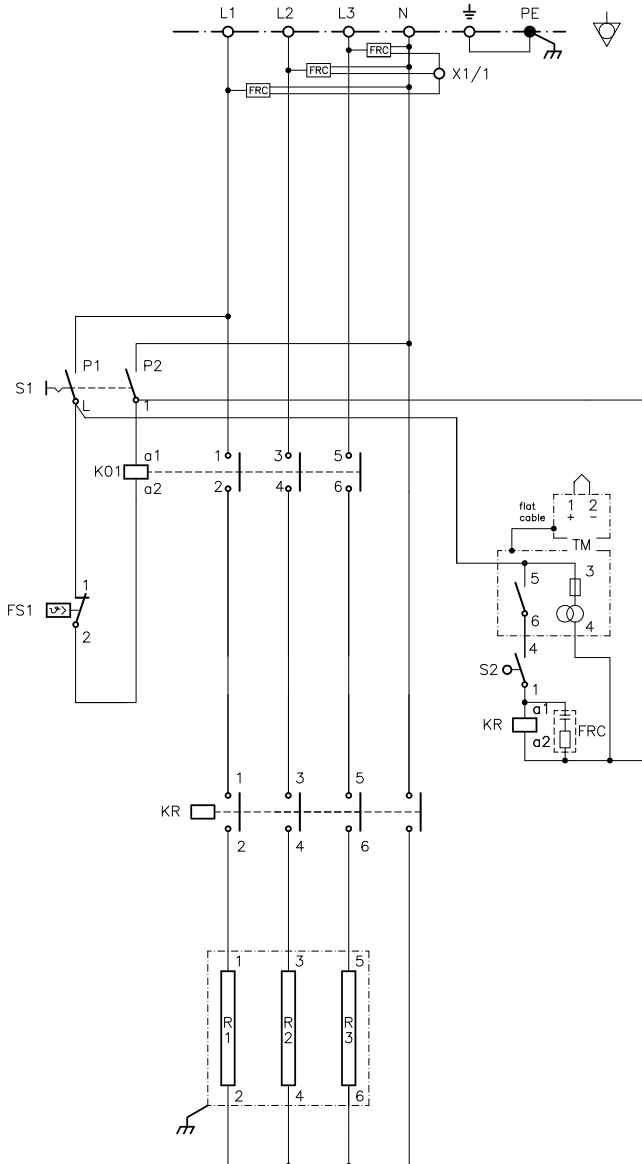
3N400V AC 50/60Hz



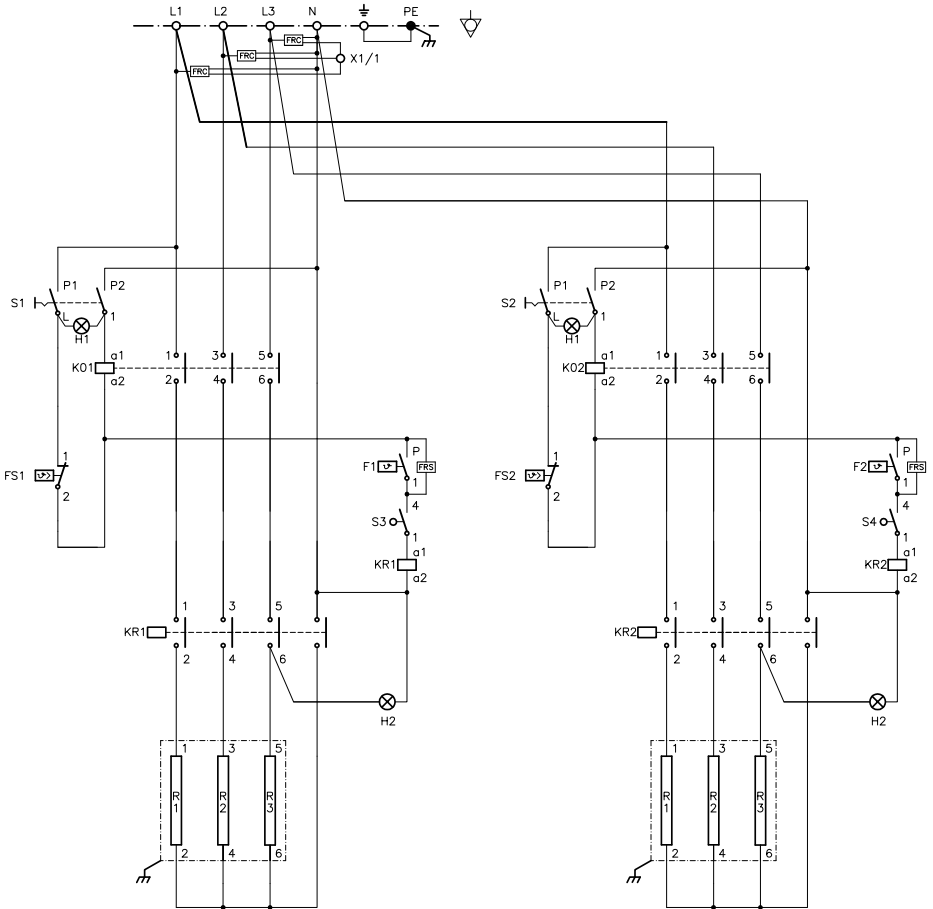
3N 400V AC 50/60Hz



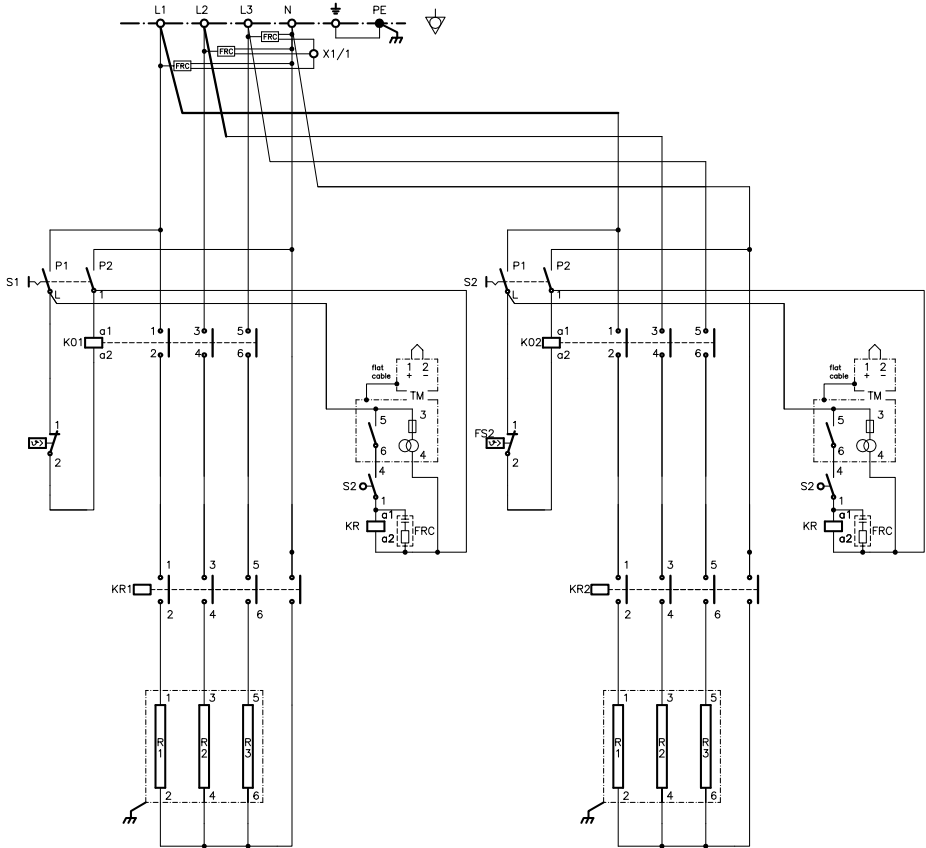
3N 400V AC 50/60Hz



3N 400V AC 50/60Hz



3N 400V AC 50/60Hz





LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IN OGNI MOMENTO IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO LE MODIFICHE CHE RITIENE NECESSARIE O UTILI.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES DUS À UNE INSTALLATION INCORRECTE, UNE ALTÉRATION DE L'APPAREIL, UN USAGE IMPROPRE, UNE MAUVAISE MAINTENANCE, LE NON RESPECT DES RÈGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UN MANQUE D'EXPÉRIENCE D'UTILISATION.

LE FABRICANT SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À TOUT MOMENT AU PRODUIT LES MODIFICATIONS QU'IL JUGE NÉCESSAIRES AU UTILES.