

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



900 EVO

FRIGGITRICI

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

IT – CH

FRITTEUSEN

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

DE – AT – IT
BE – LU – CH

FRYERS

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

Read the general information before installing and commissioning this appliance!

GB – IE – MT

FRITEUSES

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement

FR – BE – LU
CH

FREIDORAS

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

ES

FRITEUSES

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

NL – BE

FRITADEIRAS

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Ler atentamente a operação e mantê-lo seguro para a duração do produto.

Leia as instruções antes de instalar e usar o equipamento!

PT

FRITÖSER

ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Läs häftet noggrant och förvara det omsorgsfullt under hela apparatens livslängd.

Läs anvisningarna före installationen och användningen av apparaten!

SE

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales

Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies - Tradução das instruções originais -

Översättning av bruksanvisning i original

SILKO ALI Group S.r.l.

Via Cal Larga, 8

I-31029 Vittorio Veneto (TV)

DOC.NO

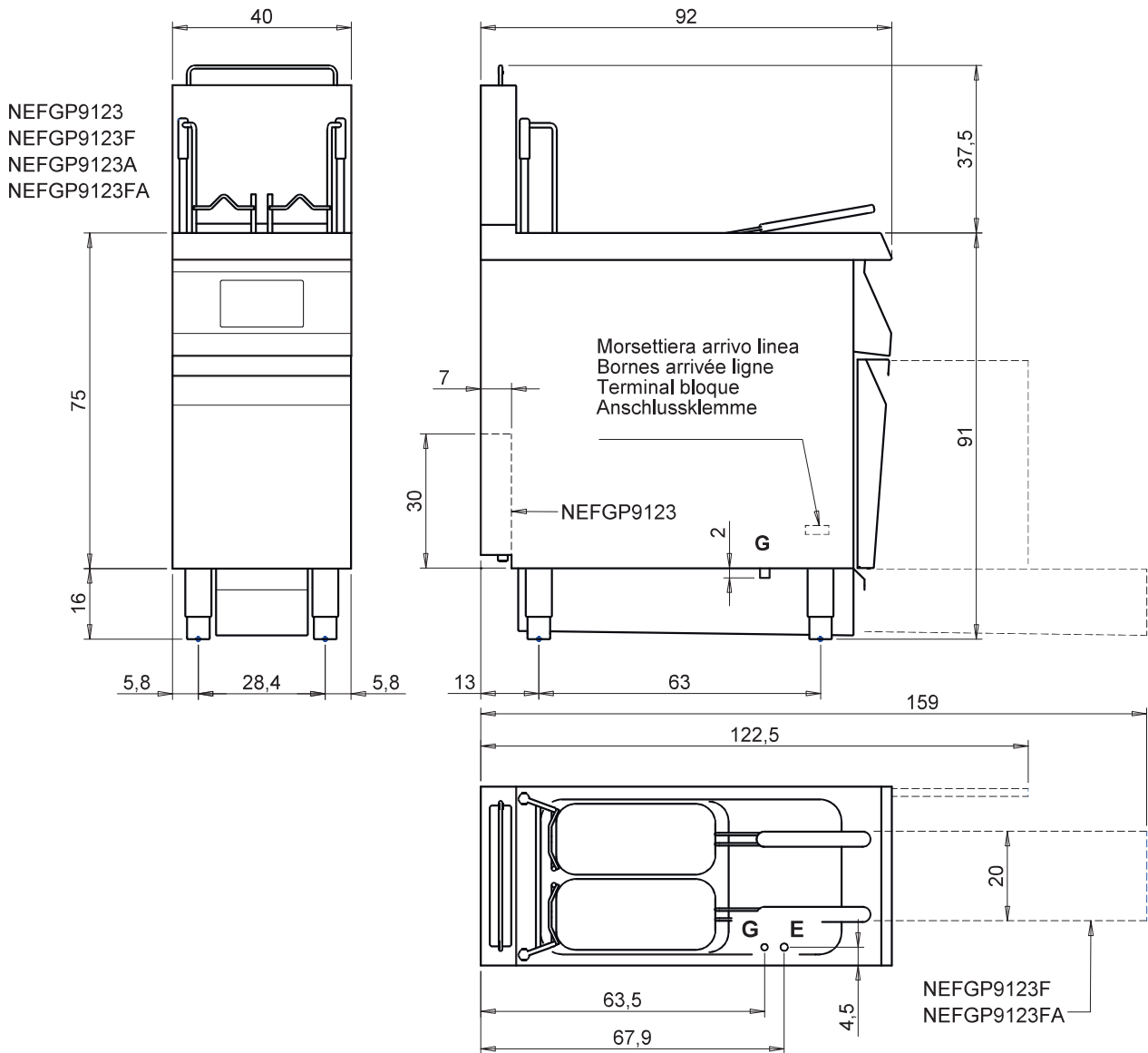
EDITION

CR1315230

005 2236

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

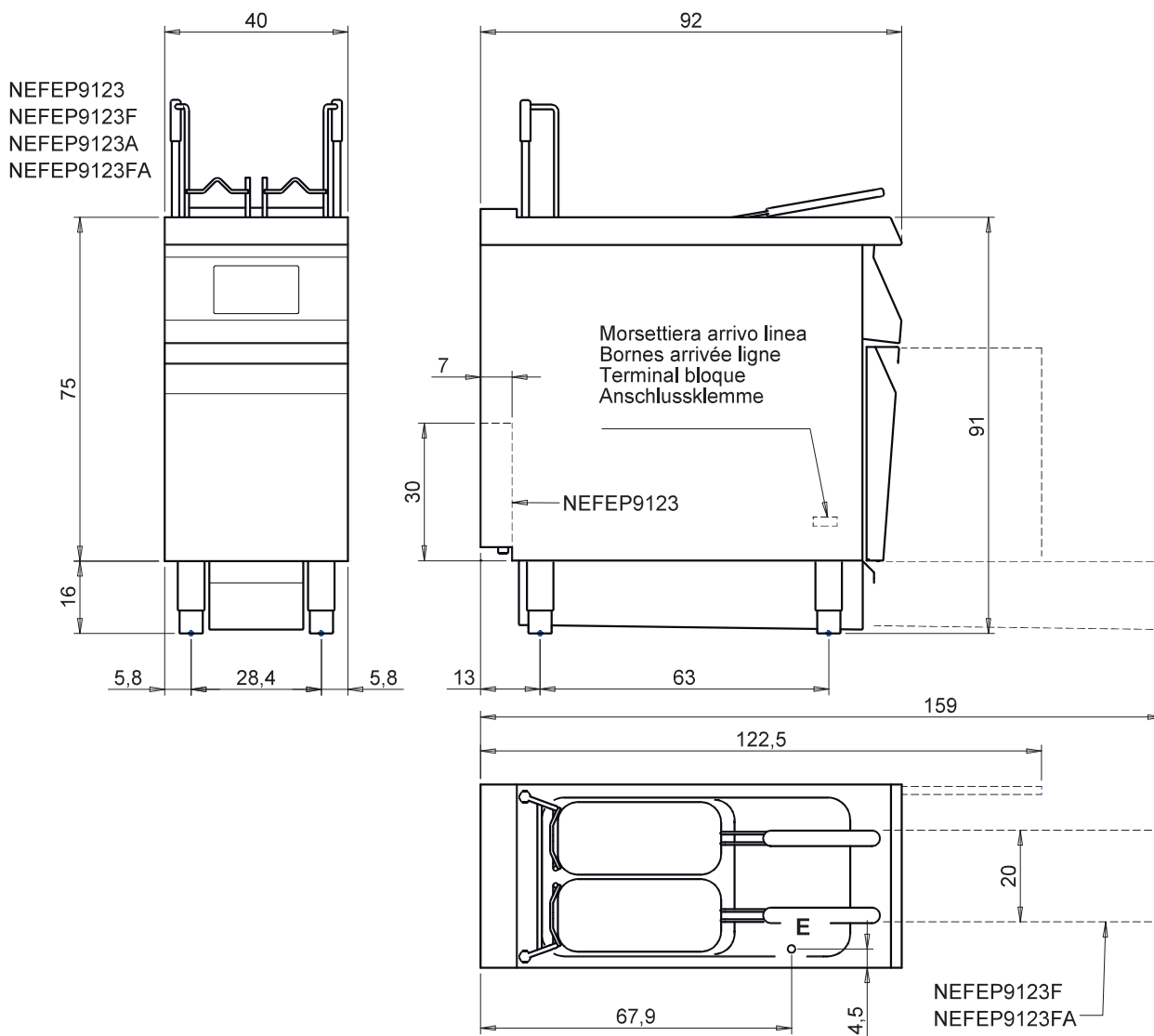
**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MEŞURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm**



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçao gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil	
S3 Scarico acqua interapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno - Utlopp	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR
ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO - INSTALLATIONSSHEMA**

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



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämna för inkommande elledning
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil
S3	Scarico acqua interapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno - Utlopp
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçao gás - Gasinlopp
H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água Vatteninlopp
A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm
A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall
L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran

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

Serie – Series – Série 700/900

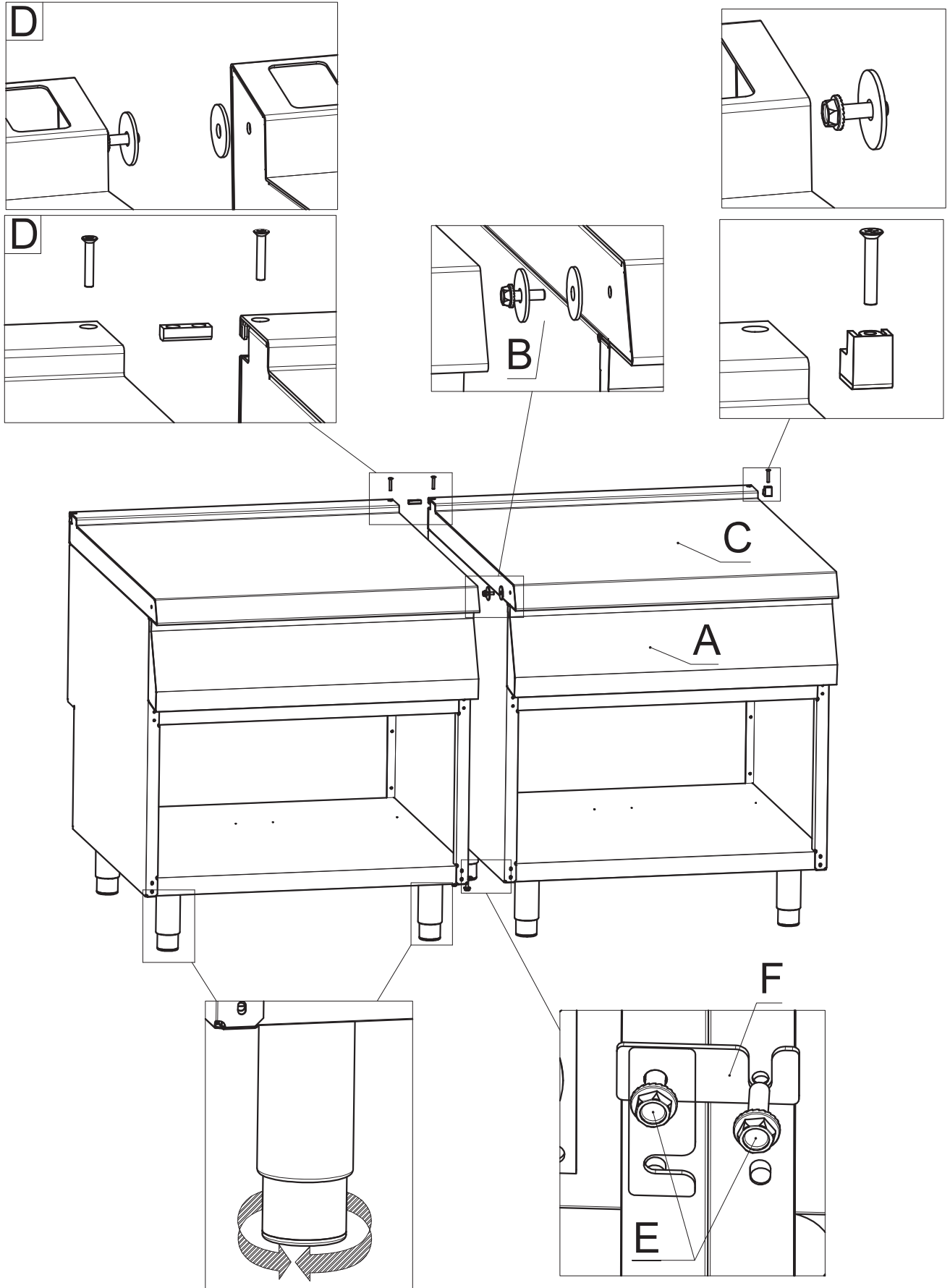


FIGURE - ABB. - FIG. - FIGURER

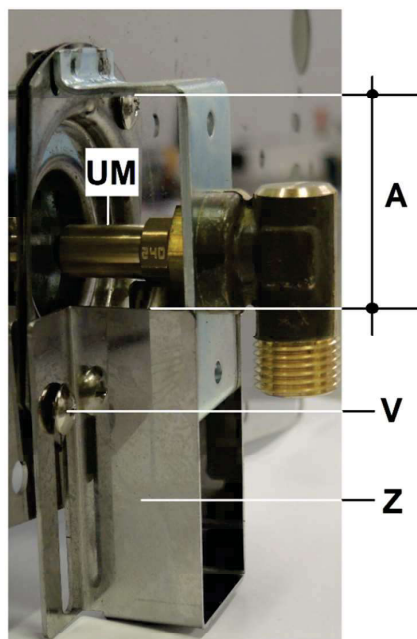
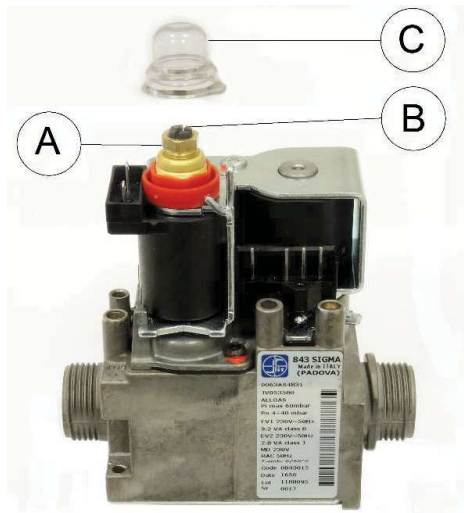
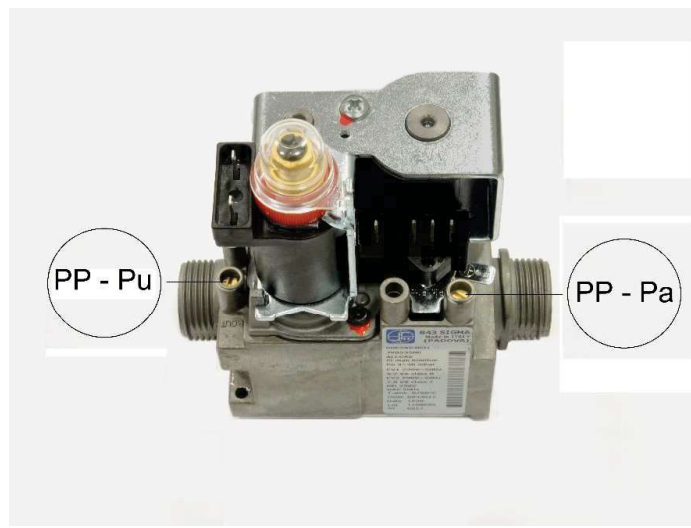


FIG. A

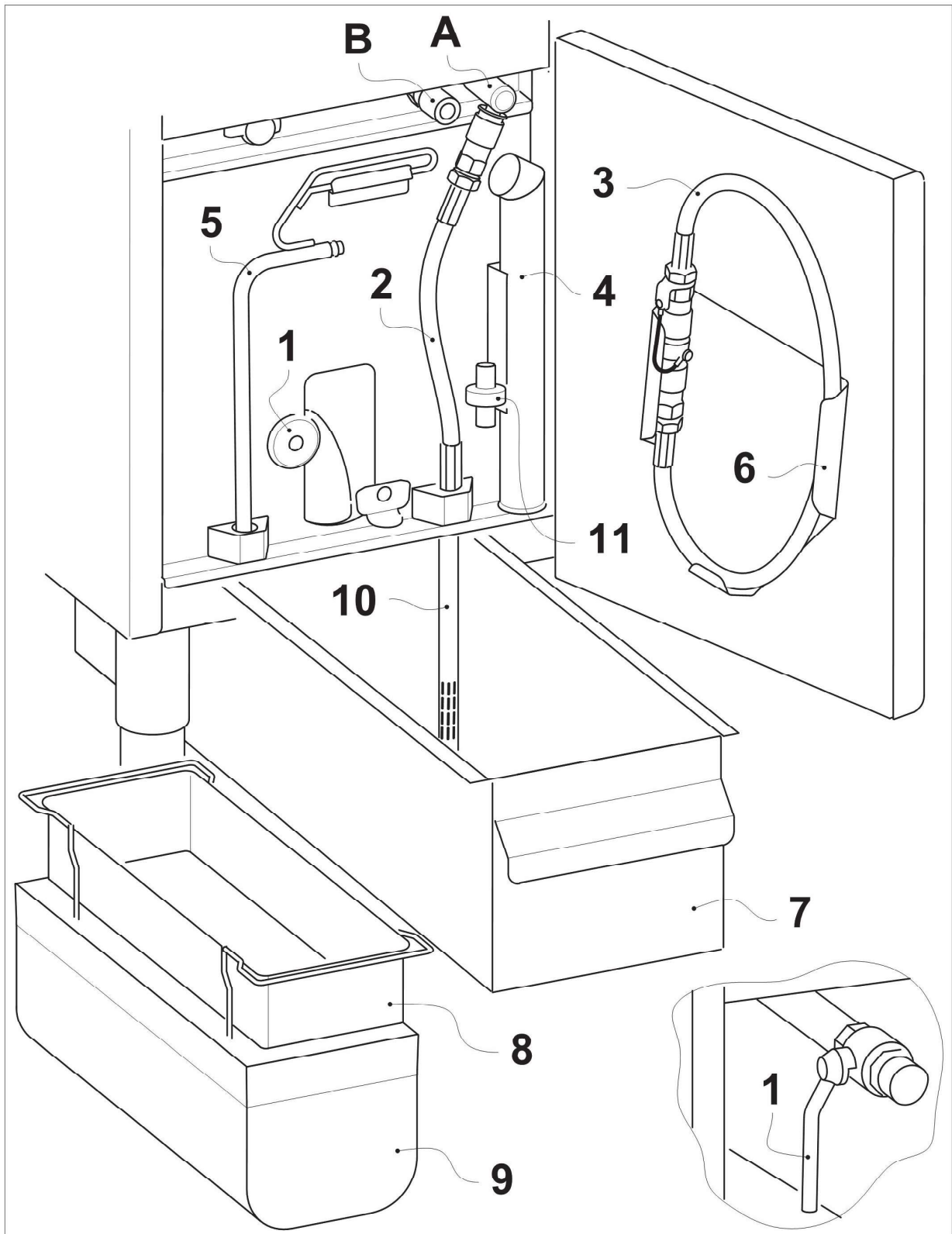


FIGURE - ABB. - FIG. - FIGURER

FIG. B

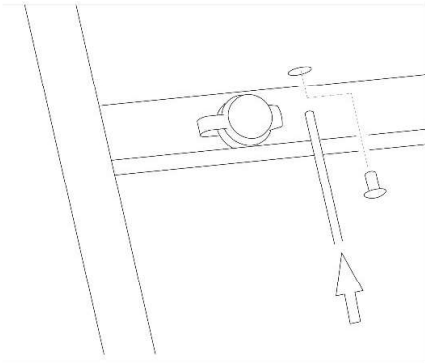


FIG. C

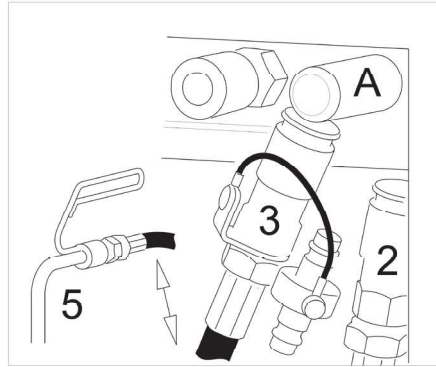


FIG. D

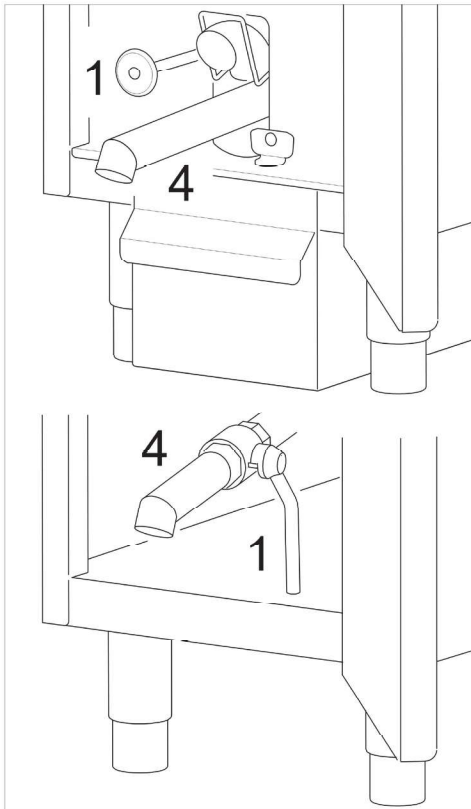


FIG. E

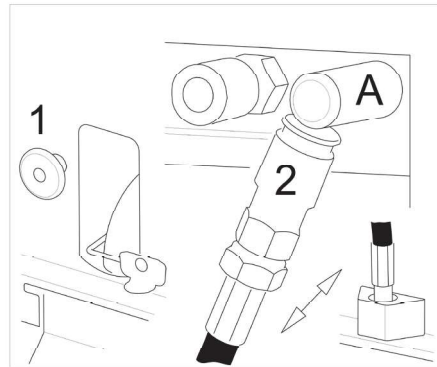


FIG. F

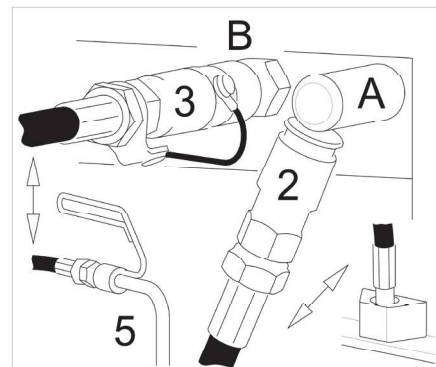
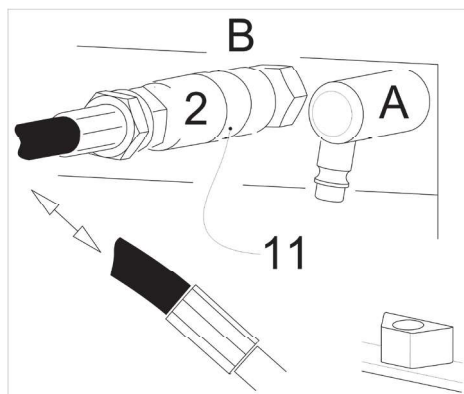


FIG. G



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

T1

Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en inställningar - Munstycken och inställningar			
Paese - Land Country - Pays - Pais	Gas - Gaz	Pa (mbar)	NEFGP9123 NEFGP9123F NEFGP9123FA NEFGP9123A
AT - BE - BG - CH - CZ - DE - DK EE - ES - FI - FR - GB - GR - HR IE - IT - LT - LU - LV - NO - PL PT - RO - SE - SI - SK - TR - NL	G20 G20/G25	20 20/25	UM 310 A (mm) 36 Pu Max (mbar) 12,0 Pu Min (mbar) 5,0 UM 310 A (mm) 25 Pu Max (mbar) 15,0 Pu Min (mbar) 6,5 UM 310 A (mm) 25 Pu Max (mbar) 16,5 Pu Min (mbar) 7,0 UM 310 A (mm) 36 Pu Max (mbar) 12,0 Pu Min (mbar) 5,0 UM 310 A (mm) 25 Pu Max (mbar) 19,0 Pu Min (mbar) 8,0 UM 185 A (mm) 30 Pu Max (mbar) - Pu Min (mbar) 12 UM 185 A (mm) 30 Pu Max (mbar) 27,7 Pu Min (mbar) 12 UM 185 A (mm) 30 Pu Max (mbar) 27,7 Pu Min (mbar) 12
DE	G25	20	
NL	G25.3	25	
HU	G20	25	
HU	G25.1	25	
BE - BG - CY - CZ - DK - EE - ES FI - FR - GB - GR - HR - HU - IE IT - LT - LU - LV - MT - NL - NO PT - RO - SE - SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	
PL	G30/G31	37	
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	

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

A : Apertura Aeratore - Öffnen Lufting - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Öppning belufter - Öppning av luftare

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

Pu Max: Pressione massima in uscita alla valvola - Pressione massima in uscita alla valvola - Max. Austrittsdruck am Ventil - Valve maximum output pressure - Max. utloppstryck till ventilen
Pression maximale à la sortie de la vanne - Presión máxima en salida válvula - Maximale uitaatdruk klep - Max. utloppstryck till ventilen

Pu Min: Pressione minima in uscita alla valvola - Pressione minima in uscita alla valvola - Min. Austrittsdruck am Ventil EN - Valve minimum output pressure - Pression minimale à la sortie de la vanne - Presión mínima en salida válvula - Minimale uitaatdruk klep - Min. utloppstryck till ventilen

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

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

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

T3

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

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breidd mm	Σ Qn G20 (20)		Σ Qn G30		Σ Qn G25 (25)		Σ Qn G25.3 (25)		Σ Qn G25.1 (25)		Σ Qn G30 (29)		Σ Qn G30 (37)		Σ Qn G30 (50)			
		Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
		kW		kW		kW		kW		kW		kW		kW		kW		kW	
		kW		kW		kW		kW		kW		kW		kW		kW		kW	
NEFGP9123	400	25,0	16,5	25,0	17,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	
NEFGP9123F	400	25,0	16,5	25,0	17,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	
NEFGP9123FA	400	25,0	16,5	25,0	17,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	
NEFGP9123A	400	25,0	16,5	25,0	17,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	15,0	23,0	

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

T4

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

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

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

T5		
Carico max. - Max. fassungsvermögen - MAX. storage capacity - Capacité de charge maxi Carga máx. - MAX. vulling - Max. belastning		
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud Behållarens volym	Carico max. Max. fassungsvermögen MAX. storage capacity Capacité de charge maxi Carga máx. MAX. vulling Max. belastning
	l	kg
NEFGP9123	23	3
NEFGP9123F	23	3
NEFGP9123FA	23	3
NEFGP9123A	23	3
NEFEP9122	22	3
NEFEP9122F	22	3
NEFEP9122FA	22	3
NEFEP9122A	22	3

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

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

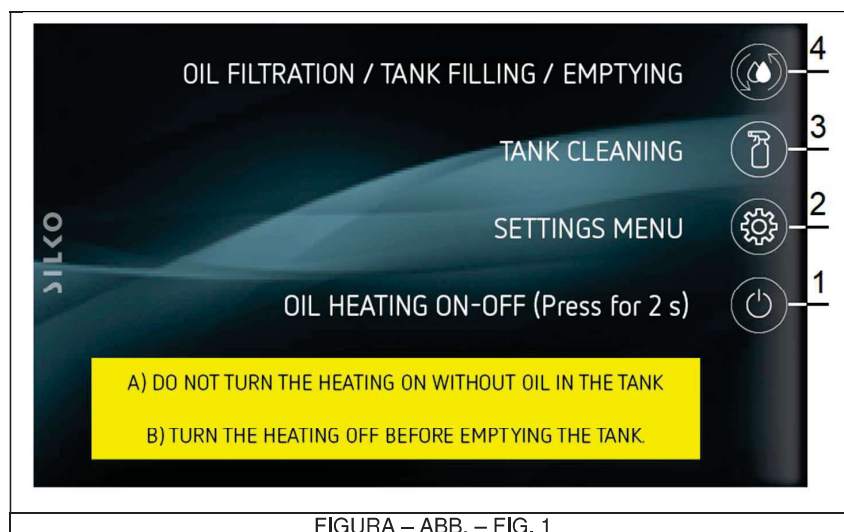


FIGURA – ABB. – FIG. 1

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

AVVERTENZE - WARNHINWEISE - WARNINGS - PRÉCAUTIONS À SUIVRE ADVERTENCIAS - WAARSCHUWINGEN - ADVERTÊNCIAS - SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

A	Non attivare il riscaldamento senza olio in vasca.	Die Beheizung nicht ohne Öl in der Wanne einschalten.	Do not turn the heating on without oil in the tank.
	Ne pas activer le chauffage sans huile dans la cuve.	No activar la calefacción sin aceite en la cuba.	Schakel de verwarming niet in als er geen olie in de bak zit.
	Não ativar o aquecimento se não houver óleo na cuba.	Starta inte uppvärmningen om det inte finns olja i behållaren.	
B	Disattivare il riscaldamento prima di svuotare la vasca.	Vor dem Entleeren der Wanne die Beheizung ausschalten.	Turn the heating off before emptying the tank.
	Désactiver le chauffage avant de vidanger la cuve.	Desactivar la calefacción antes de vaciar la cuba.	Schakel de verwarming uit voordat u de bak leegt.
	Desativar o aquecimento antes de esvaziar a cuba.	Avbryt uppvärmningen innan behållaren töms.	
C	Riscaldamento attivo Indica l'attivazione dei contattori (ELETTRICA) o la presenza della fiamma (GAS)	Beheizung eingeschaltet Meldet die Einschaltung der Schaltschütze (ELEKTRO) oder das Brennen der Flamme (GAS)	Heating on It indicates that the contactor (ELECTRIC) is active, or the flame (GAS) is ignited
	Chauffage activé Indique l'activation des contacteurs (ÉLECTRIQUE) ou la présence de la flamme (GAZ)	Calefacción activa Indica la activación de los contactores (ELÉCTRICA) o la presencia de la llama (GAS)	Verwarming ingeschakeld Geeft aan dat de schakelaars (ELEKTRISCH APPARAAT) ingeschakeld zijn of dat de vlam aanwezig is (GASAPPARAAT)
	Aquecimento ativo Indica a ativação dos contactores (ELÉTRICA) ou a presença de chama (GÁS)	Uppvärmning startad Anger aktivering av kontaktorerna (EL) eller närvaron av lågan (GAS)	

NOTA - HINWEIS - NOTE - REMARQUE - NOTA - BELANGRIJK - NOTA - OBS!

Il riscaldamento ha due livelli di erogazione: min e MAX.	Die Beheizung hat zwei Leistungsstufen: min und MAX.	Two heating levels are available: min. and MAX.
Le chauffage a deux niveaux de puissance : min et MAX.	La calefacción tiene dos niveles de suministro: mín. y MÁX.	De verwarming heeft twee afgifteniveaus: min. en MAX.
O aquecimento possui dois níveis de distribuição: min e MAX.	Uppvärmningen har två distributionsnivåer: min och MAX.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

PAGINA OPERATIVA parte 1 PAGE OPÉRATIONNELLE 1ère partie PÁGINA OPERATIVA parte 1	HAUPTSEITE teil 1 PÁGINA OPERATIVA parte 1 ARBETSSIDA del 1	OPERATING PAGE part 1 OPERATIONELE PAGINA deel 1
--	---	---

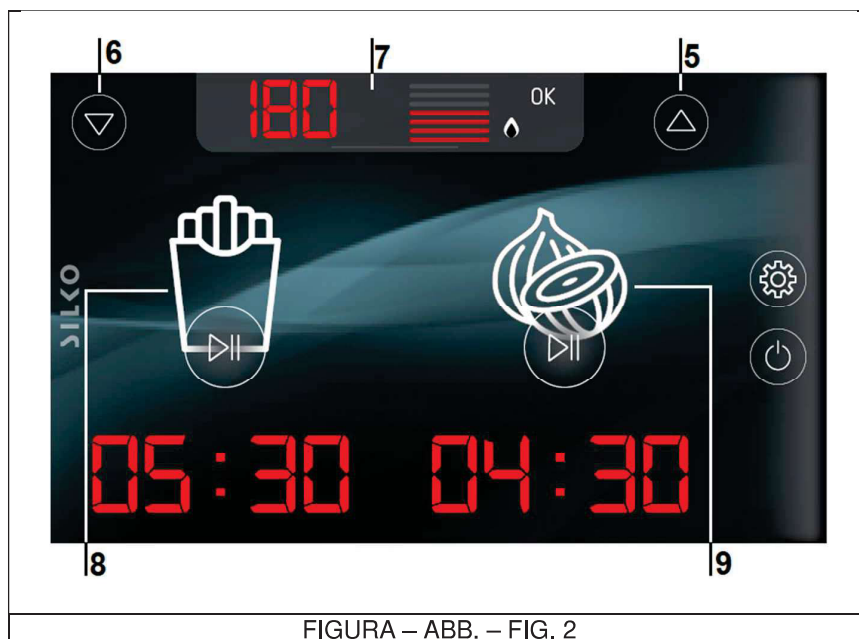


FIGURA – ABB. – FIG. 2

5 e 6	Abbassa/alza il cestino (SX/DX). Con il comando ALZA viene interrotto il timer relativo.	Lowers/lifts the basket (LH/RH). The LIFT command causes the interruption of the corresponding timer.
	Den Frittierkorb (li/re) heben / senken. Mit dem Befehl HEBEN wird der betreffende Timer gestoppt.	Permet de baisser/lever le panier (G./D.) En appuyant sur la commande LEVER, on interrompt la minuterie correspondante.
	Bajar/elevar la cesta (IZQ/DER). Con el comando ELEVAR se interrumpe el temporizador correspondiente.	Abaixa/eleva o cesto (ESQ./DIR). Com o comando ELEVAR será interrompido o timer relativo.
7	Om de mand omlaag/omhoog te doen (links/rechts). Met de bediening OMHOOG wordt de betreffende timer onderbroken.	Sänk/höj korgen (VÄ/HÖ). Med kommandot HÖJ avbryts aktuell timer.
	MENU A TENDINA Per cambiare impostazioni di riscaldamento.	DROP-DOWN MENU Used for changing the heating settings.
	PULL-DOWN-MENÜ Dieses Menü dient zur Änderung der Einstellungen für die Beheizung.	MENU DÉROULANT Il s'utilise pour changer les paramètres du chauffage.
	MENÚ DESPLEGABLE Para cambiar la configuración de calefacción.	MENU DE CASCATA Para modificar as programações de aquecimento.
8 e 9	PULL-DOWN MENU Om de verwarmingsinstellingen te veranderen.	RULLGÅRDINSMENY Används för att ändra inställningarna av uppvärmningen.
	PROGRAMMA IMPOSTATO A timer inattivo, selezionare il programma	PROGRAM SET Make sure that the timer is off and select the program
	GEWÄHLTES PROGRAMM Bei eingeschaltetem Timer das Programm wählen.	PROGRAMME RÉGLÉ Sélectionner le programme lorsque la minuterie est inactive.
	PROGRAMA DEFINIDO Con el temporizador inactivo, seleccionar el programa	PROGRAMA DEFINIDO Com timer não ativo, seleccionar o programa
	INGESTELD PROGRAMMA Selecteer als de timer uitgeschakeld is het programma	INSTÄLLT PROGRAM Med frånslagen timer, välj programmet

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

PAGINA OPERATIVA parte 2	HAUPTSEITE teil 2	OPERATING PAGE part 2
PAGE OPÉRATIONNELLE 2ème partie	PÁGINA OPERATIVA parte 2	OPERATIONELE PAGINA deel 2
PÁGINA OPERATIVA parte 2	ARBETSSIDA del 2	

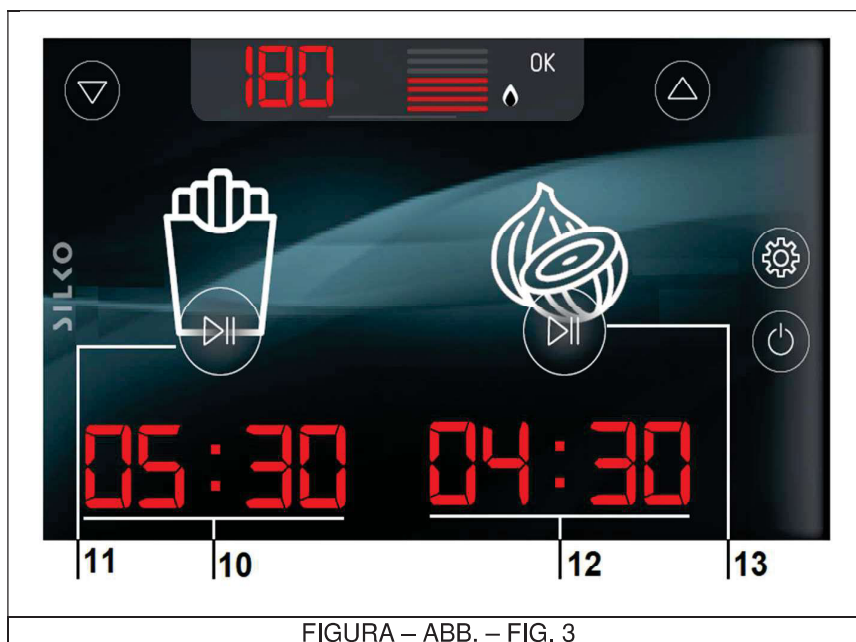


FIGURA – ABB. – FIG. 3

10 e 12	Tempo cesto di sinistra e destra	Frittierdauer linker und rechter Korb	Left and right basket time
	Temps de cuisson du panier gauche et du panier droit	Tiempo cesta izquierda y derecha	Tijd linker- en rechtermand
	Tempo da cuba da esquerda e direita	Tid för vänster och höger korg	
11 e 13	Tasto di PLAY/PAUSE cesto di sinistra e destra	Schaltfläche PLAY/PAUSE des linken und rechten Korbs	Left and right basket PLAY/PAUSE key
	Touche PLAY/PAUSE du panier gauche et du panier droit	Tecla de PLAY/PAUSE cesta izquierda y derecha	Toets PLAY/PAUSE linker- en rechtermand
	Tecla de PLAY/PAUSE do cesto da esquerda e direita	Knapp PLAY/PAUSE för vänster och höger korg	

NOTA - HINWEIS – NOTE - REMARQUE - NOTA - BELANGRIJK - NOTA - OBS!

HEAT BOOSTER	Con PLAY viene attivato per alcuni secondi il riscaldamento alla massima potenza.	Mit PLAY wird die Beheizung einige Sekunden lang auf maximale Leistung geschaltet.	When PLAY is pressed, the heating is turned on at the maximum power for some seconds.
	La touche PLAY permet d'activer, pendant quelques secondes, le chauffage à la puissance maximale.	Con PLAY se activa durante algunos segundos la calefacción a la potencia máxima.	Met PLAY wordt de verwarming enkele seconden op het maximumvermogen ingeschakeld.
	Com PLAY será ativado, por alguns segundos, o aquecimento, na máxima potência.	Med PLAY startas uppvärmningen vid max. effekt i några sekunder.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

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

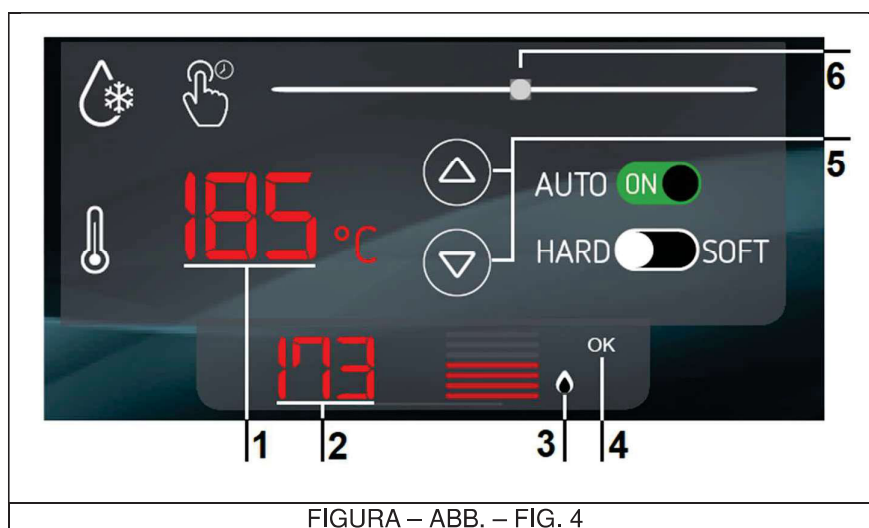


FIGURA – ABB. – FIG. 4

1	Temperatura impostata	Eingestellte Temperatur	Set temperature
	Température réglée	Temperatura programada	Ingestelde temperatuur
	Temperatura programada	Inställd temperatur	
2	Temperatura misurata in vasca	In der Wanne gemessene Temperatur	Temperature measured at the tank
	Température mesurée dans la cuve	Temperatura medida en la cuba	Gemeten temperatuur in de bak
	Temperatura medida na cuba	Uppmätt temperatur i behållaren	
3	Riscaldamento attivo	Beheizung aktiv	Heating on
	Chauffage activé	Calefacción activa	Verwarming ingeschakeld
	Aquecimento ativo	Uppvärmning startad	
4	Raggiungimento SETPOINT	SOLLWERT erreicht	SETPOINT Reached
	POINT DE CONSIGNE atteint	SETPOINT alcanzado	SETPOINT bereikt
	Obtenção do SETPOINT	Uppnått BÖRVÄRDE	
5	Tasti per regolazione fine	Schaltflächen zur Feineinstellung	Fine adjustment keys
	Touches pour réglage de précision	Teclas para regulación de precisión	Toetsen voor nauwkeurige regeling
	Teclas para a regulação fina	Knappar för fininställning	
6	Barra per regolazione veloce	Schieberegler der Schnelleinstellung	Quick adjustment bar
	Barre pour réglage rapide	Barra para regulación rápida	Balk voor snelle regeling
	Barra para a regulação rápida	Rad för snabbinställning	

AVVERTENZA - WARNHINWEIS - WARNING - PRÉCAUTIONS À SUIVRE ADVERTENCIA - WAARSCHUWING - ADVERTÊNCIA - SÄKERHETSFÖRESKRIFT		
Riscaldamento attivo Indica l'attivazione dei contattori (ELETTRICA) o la presenza della fiamma (GAS)	Beheizung eingeschaltet Meldet die Einschaltung der Schaltschütze (ELEKTRO) oder das Brennen der Flamme (GAS)	Heating on It indicates that the contactor (ELECTRIC) is active, or the flame (GAS) is ignited
Chauffage activé Indique l'activation des contacteurs (ÉLECTRIQUE) ou la présence de la flamme (GAZ)	Calefacción activa Indica la activación de los contactores (ELÉCTRICA) o la presencia de la llama (GAS)	Verwarming ingeschakeld Geeft aan dat de schakelaars (ELEKTRISCH APPARAAT) ingeschakeld zijn of dat de vlam aanwezig is (GASAPPARAAT)
Aquecimento ativo Indica a ativação dos contactores (ELÉTRICA) ou a presença de chama (GÁS)	Uppvärmning startad Anger aktivering av kontaktorerne (EL) eller närvaron av lågan (GAS)	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

MENU A TENDINA parte 2	PULL-DOWN-MENÙ teil 2	DROP-DOWN MENU part 2
MENU DÉROULANT 2ème partie	MENÙ DESPLEGABLE parte 2	PULL-DOWN MENU deel 2
MENU DE CASCATA parte 2	RULLGARDINSMENY del 2	



FIGURA – ABB. – FIG. 5

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

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

SCelta PROGRAMMA CHOIX DU PROGRAMME ESCOLHA DO PROGRAMA	PROGRAMMWahl ELECCIÓN DEL PROGRAMA PROGRAMVAL	PROGRAM SELECTION KEUZE PROGRAMMA
---	---	--------------------------------------

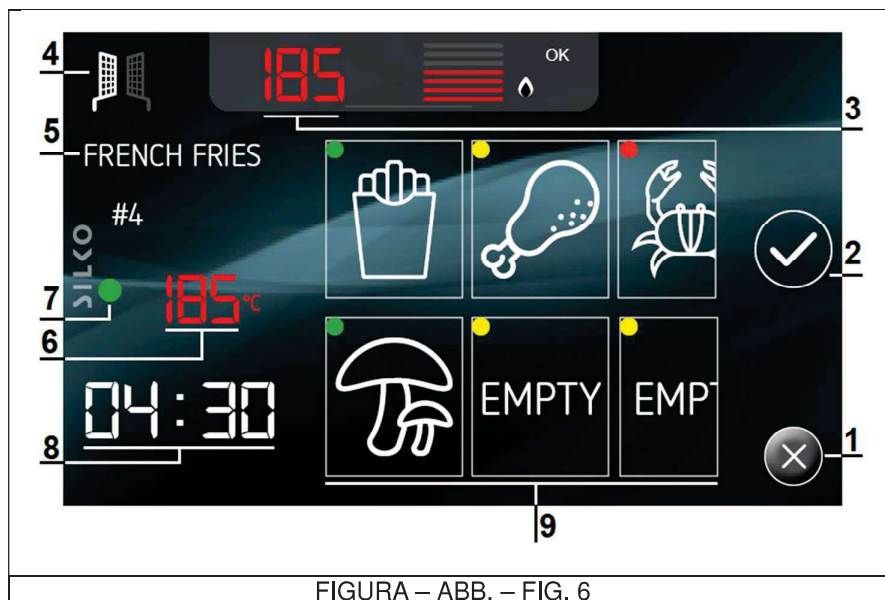


FIGURA – ABB. – FIG. 6

1	Esci senza salvare Quitter sans enregistrer Sair sem salvar	Beenden ohne Speichern Salir sin guardar Avsluta utan att spara	Exit without saving Afsluiten zonder opslaan
2	Conferma/Salva ed esci Confirmer/Enregistrer et quitter Confirmar/Salvar e sair	Bestätigen/Speichern und Beenden Confirmar/Guardar y salir Bekräfta/Spara och avsluta	Confirm/Save and exit Bevestigen/Opslaan en afsluiten
3	Temperatura impostata Température réglée Temperatura programada	Eingestellte Temperatur Temperatura programada Inställd temperatur	Set temperature Ingestelde temperatuur
4	Cesto selezionato Panier sélectionné Cesto selecionado	Gewählter Korb Cesta seleccionada Vald korg	Selected basket Gekozen mand
5	Nome programma Nom du programme Nome do programa	Programmname Nombre programa Programnamn	Program name Naam programma
6	Temperatura programma Température du programme Temperatura do programa	Programmierte Temperatur Temperatura programa Programtemperatur	Program temperature Temperatuur programma
7	Coerenza temperature Differenza tra quella impostata e quella del programma -Verde: ±5 ; Giallo: ±10 ; Rosso: ±15 Cohérence des températures Différence entre la température réglée et celle du programme -Vert : ±5 ; Jaune : ±10 ; Rouge : ±15 Coerência das temperaturas Diferença entre a definida e a do programa -Verde: ±5 ; Amarelo: ±10 ; Vermelho: ±15	Übereinstimmung der Temperaturen Differenz zwischen eingestellter und programmierter Temperatur - Grün: ±5 ; Gelb: ±10 ; Rot: ±15 Coherencia temperaturas Diferencia entre la definida y la del programa -Verde: ±5 ; Amarillo: ±10 ; Rojo: ±15 Temperaturesens enhetlighet Skillnad mellan inställd och programmerad temperatur -Grön: ±5, Gul: ±10, Röd: ±15	Temperature consistency Difference between the set temperature and the program temperature -Green: ±5 ; Yellow: ±10 ; Red: ±15 Overeenstemming temperatuur Verschil tussen ingestelde temperatuur en temperatuur van programma -Groen: ±5 ; Geel: ±10 ; Rood: ±15
8	Tempo cottura Temps de cuisson Tempo de cozedura	Frittierdauer Tiempo cocción Tillagningstid	Cooking time Bereidingstijd
9	Menù programmi (scorrevole) Menu des programmes (défilement horizontal) Menu dos programas (por deslocamento)	Programm-Menü (Durchtippen) Menú programas (deslizante) Programmeny (rullningsmeny)	Program menu (scroll menu) Programmamenu (scrollbaar)

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

MENU IMPOSTAZIONI	MENÜSEITE EINSTELLUNGEN	SETTINGS MENU
MENU PARAMÉTRAGE	MENÚ DE CONFIGURACIÓN	INSTELLINGENMENU
MENU PROGRAMAÇÕES	INSTÄLLNINGSMENY	

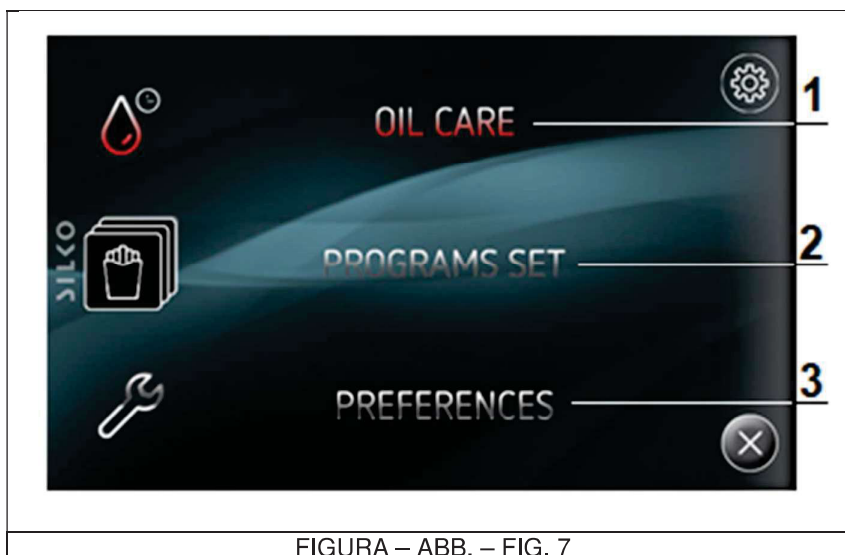


FIGURA – ABB. – FIG. 7

1	Visualizza contatore dei minuti di frittura (resettabile)	Anzeige des Minutenzählers der Frittierdauer (Nullstellen möglich)	Displays the frying minutes counter (can be reset)
	Visualise le compteur des minutes de friture (réinitialisable).	Visualiza contador de los minutos de frittura (reseteable)	Om de telling van de frituurminuten te tonen (terugzetbaar)
	Visualiza o contador dos minutos de frittura (reset possível)	Visar räknaren av friteringsminuter (nollställbar)	
2	Permette la creazione e la modifica dei programmi.	Dient zum Erstellen und Ändern der Programme.	It can be used to create and change programs.
	Permet la création et la modification des programmes.	Permite crear y modificar los programas.	Om programma's te maken en te veranderen.
	Permite a criação e a modificação dos programas.	Används för att skapa och ändra program.	
3	Preferenze	Einstellungen	Preferences
	Préférences	Preferencias	Voorkeuren
	Preferências	Favoriter	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

MODIFICA PROGRAMMI	PROGRAMME ÄNDERN	PROGRAM SETUP
MODIFICATION DES PROGRAMMES	MODIFICACIÓN PROGRAMAS	PROGRAMMA'S VERANDEREN
MODIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS	ÄNDRA PROGRAM	

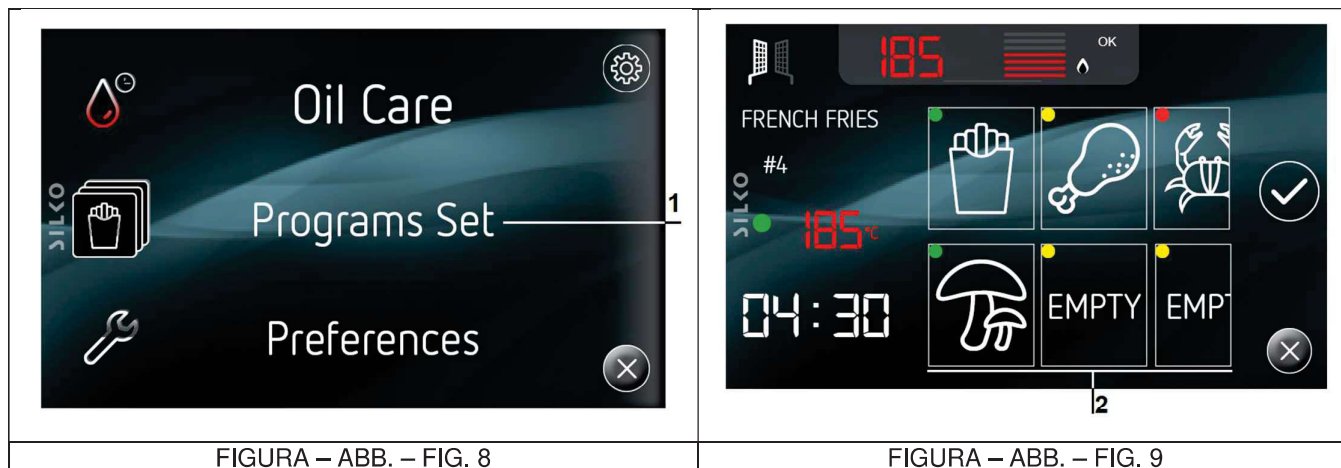


FIGURA – ABB. – FIG. 8

FIGURA – ABB. – FIG. 9

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

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

PAGINA IMPOSTAZIONE PROGRAMMI	MENÜSEITE PROGRAMME ERSTELLEN	PROGRAM SETUP PAGE
PAGE PARAMÉTRAGE DES PROGRAMMES	PÁGINA DE CONFIGURACIÓN PROGRAMAS	PAGINA PROGRAMMA'S INSTELLEN
PÁGINA DE DEFINIÇÃO DOS PROGRAMAS	SIDA FÖR PROGRAMINSTÄLLNING	



FIGURA – ABB. – FIG. 10

	Immagine associata	Zugeordnetes Symbol	Associated image
1	Image associée	Imagen asociada	Gekoppelde afbeelding
	Imagem associada	Associerad bild	
	Nome programma	Programmname	Program name
2	Nom du programme	Nombre programa	Naam programma
	Nome do programa	Programnamn	
3	Numero programma	Programmnummer	Program number
	Número do programme	Número programa	Programmanummer
	Número do programa	Programnummer	
4	DELTA T Variable per l'adeguamento del tempo di cottura in funzione di quantità e temperatura del prodotto.	DELTA T Variable zur Abstimmung der Frittierdauer auf Menge und Temperatur des Frittierguts.	DELTA T Variable for the adaptation of the cooking time based on product quantity and temperature.
	DELTA T Variable pour l'adaptation du temps de cuisson en fonction de la quantité et de la température du produit.	DELTA T Variable para la adecuación del tiempo de cocción según la cantidad y la temperatura del producto.	DELTA T Variabele om de bereidingstijd op basis van de hoeveelheid en de temperatuur van het product aan te passen.
	DELTA T Variável para adaptar o tempo de cozedura em função da quantidade e da temperatura do produto.	DELTA T Variabel för anpassning av tillagningstiden beroende på produktmängd och -temperatur.	
5	Temperatura prevista dal programma (non modifica la temperatura impostata).	Programmierte Temperatur (ändert nicht die eingestellte Temperatur).	Program temperature (does not change the set temperature).
	Température prévue par le programme (ne modifie pas la température réglée).	Temperatura prevista por el programa (no modifica la temperatura programada).	Temperatuur ingesteld voor het programma (hierdoor wordt de ingestelde temperatuur niet veranderd).
	Temperatura prevista pelo programa (não modifica a temperatura definida).	Programtemperatur (den ändrar inte den inställda temperaturen).	
6	Tempo di cottura	Frittierdauer	Cooking time
	Temps de cuisson	Tiempo de cocción	Bereidingstijd
	Tempo de cozedura	Tillagningstid	
7	Tasto CLEAR per resettare i campi.	Schaltfläche CLEAR zum Löschen der Felder.	CLEAR key used to reset the fields.
	Touche CLEAR pour réinitialiser les champs.	Tecla CLEAR para resetear los campos.	Toets CLEAR om de velden terug te zetten.
	Tecla CLEAR para o reset dos campos.	Knapp CLEAR för att nollställa fälten.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

PAGINA IMPOSTAZIONE PROGRAMMI	MENÜSEITE PROGRAMME ERSTELLEN	PROGRAM SETUP PAGE
PAGE PARAMÉTRAGE DES PROGRAMMES	PÁGINA DE CONFIGURACIÓN PROGRAMAS	PAGINA PROGRAMMA'S INSTELLEN
PÁGINA DE DEFINIÇÃO DOS PROGRAMAS	SIDA FÖR PROGRAMINSTÄLLNING	



FIGURA – ABB. – FIG. 11

<p>Selezionare immagine. Premere V per confermare e uscire. Premere X per uscire senza confermare. Premere DEL per cancellare l'immagine dal sistema.</p>	<p>Ein Symbol wählen. Auf V tippen, um die Auswahl zu bestätigen und das Menü zu schließen. Auf X tippen, um das Menü ohne Bestätigung der Auswahl zu verlassen. Auf DEL tippen, um das Symbol aus dem System zu löschen.</p>	<p>Select an image. Press V to confirm and exit. Press X to exit without confirming. Press DEL to delete the image from the system.</p>
<p>Sélectionner l'image. Appuyer sur V pour confirmer et quitter. Appuyer sur X pour quitter sans confirmer. Appuyer sur DEL pour supprimer l'image du système.</p>	<p>Seleccionar imagen. Pulsar V para confirmar y salir. Pulsar X para salir sin confirmar. Pulsar DEL para borrar la imagen del sistema.</p>	<p>Selecteer een afbeelding. Druk op V om te bevestigen en af te sluiten. Druk op X om af te sluiten zonder te bevestigen. Druk op DEL om de afbeelding uit het systeem te wissen.</p>
<p>Selecionar imagem. Pressionar V para confirmar e sair. Pressionar X para sair sem confirmar. Pressionar DEL para cancelar a imagem do sistema.</p>	<p>Välj bild. Tryck på V för att bekräfta och avsluta. Tryck på X för att avsluta utan att bekräfta. Tryck på DEL för att radera bilden från systemet.</p>	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

PULIZIA VASCA parte 1	REINIGUNG DER WANNE teil 1	TANK CLEANING part 1
NETTOYAGE DE LA CUVE 1ère partie	LIMPIEZA CUBA parte 1	BAK REINIGEN dell 1
LIMPEZA DA CUBA parte 1	RENGÖRING AV BEHÅLLARE del 1	

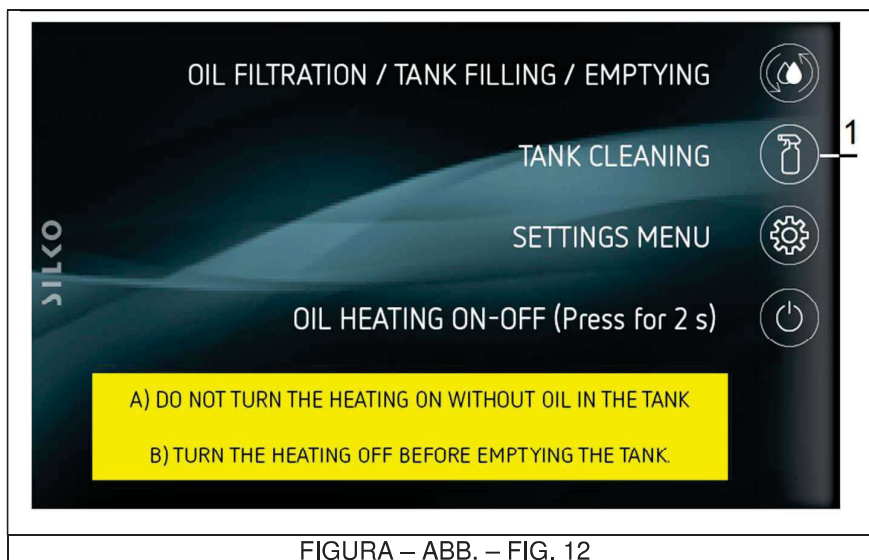


FIGURA – ABB. – FIG. 12

1	Selezionare la voce PULIZIA VASCA (1), e premere START. Per interrompere premere STOP.	Den Menüpunkt REINIGUNG DER WANNE (1) wählen und auf START tippen. Zum Beenden auf STOP tippen.	Select TANK CLEANING (1) and then press START. Press STOP to stop the process.
	Sélectionner NETTOYAGE CUVE (1) et appuyer sur START. Pour interrompre, appuyer sur STOP.	Seleccionar el elemento LIMPIEZA CUBA (1) y pulsar START. Para interrumpir pulsar STOP.	Selecteer de optie BAK REINIGEN (1) en druk op START. Druk om te onderbreken op STOP.
	Selecionar o item LIMPEZA DA CUBA (1), e pressionar START. Para interromper, pressionar STOP.	Välj alternativet RENGÖRING AV BEHÅLLARE (1) och tryck på START. Tryck på STOP för att avbryta.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

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

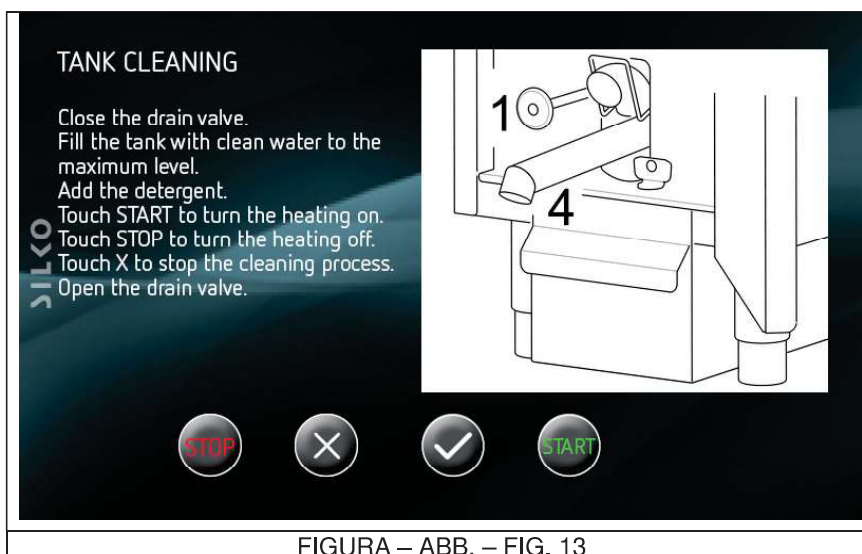


FIGURA – ABB. – FIG. 13

TESTO FIGURA 13 - TEXT DER ABBILDUNG 13 - FIGURE 13 TEXT - TEXTE FIGURE 13
TESTO FIGURA 13 - TEKST VAN FIGUUR 13 - TEXTO FIGURA 13 - TEXT FÖR FIGUR 13:

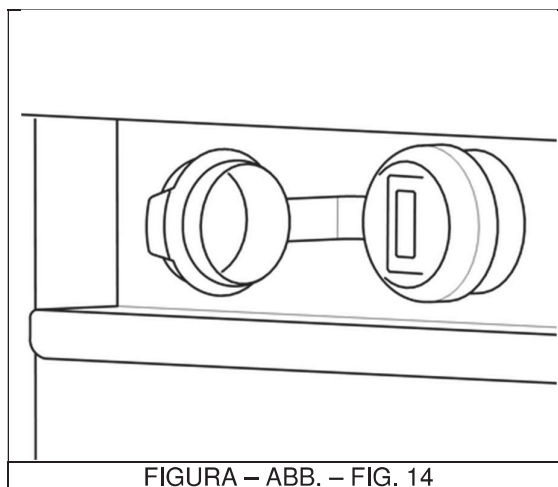
<p>Chiudere la valvola di scarico. Versare in vasca acqua pulita fino a raggiungere il livello massimo. Aggiungere il detergente. Per attivare il riscaldamento toccare START. Per disattivare il riscaldamento toccare STOP. Per interrompere la pulizia toccare X. Aprire la valvola di scarico.</p>	<p>Das Ablassventil schließen. Die Wanne bis zum Höchstfüllstand mit klarem Wasser füllen. Das Reinigungsmittel hineingeben. Zum Einschalten der Beheizung auf START tippen. Zum Ausschalten der Beheizung auf STOP tippen. Zum Abbruch der Reinigung auf X tippen. Das Ablassventil öffnen.</p>	<p>Close the drain valve. Fill the tank with clean water to the maximum level. Add the detergent. Touch START to turn the heating on. Touch STOP to turn the heating off. Touch X to stop the cleaning process. Open the drain valve.</p>
<p>Fermer la vanne de vidange. Verser de l'eau propre dans la cuve jusqu'à ce que l'on atteigne le niveau maximal. Ajouter le produit de nettoyage. Pour activer le chauffage, appuyer sur START. Pour désactiver le chauffage, appuyer sur STOP. Pour interrompre le nettoyage, appuyer sur X. Ouvrir la vanne de vidange.</p>	<p>Cerrar la válvula de descarga. Verter agua limpia en la cuba hasta alcanzar el nivel máximo. Añadir el detergente. Para activar la calefacción tocar START. Para desactivar la calefacción tocar STOP. Para interrumpir la limpieza tocar X. Abrir la válvula de descarga.</p>	<p>Draai de afvoerklep dicht. Giet schoon water in de bak tot het maximumniveau wordt bereikt. Voeg reinigingsmiddel eraan toe. Druk op START om de verwarming in te schakelen. Druk op STOP om de verwarming uit te schakelen. Druk op X om het reinigen te onderbreken. Draai de afvoerklep open.</p>
<p>Fechar a válvula de escoamento. Deitar água limpa na cuba até atingir o nível máximo. Adicionar o detergente. Para ativar o aquecimento, tocar START. Para desativar o aquecimento, tocar STOP. Para interromper a limpeza, tocar X. Abrir a válvula de escoamento.</p>	<p>Stäng tömningsventilen. Håll rent vatten i behållaren upp till max. nivå. Tillsätt rengöringsmedel. Tryck på START för att starta uppvärmningen. Tryck på STOP för att avbryta uppvärmningen. Tryck på X för att avbryta rengöringen. Öppna tömningsventilen.</p>	

AVVERTENZE - WARNHINWEISE - WARNINGS - PRÉCAUTIONS À SUIVRE ADVERTENCIAS -
WAARSCHUWINGEN - ADVERTÊNCIAS - SÄKERHETSFÖRESKRIFTER - VARNINGSFÖRESKRIFTER

A	Le resistenze devono essere immerse completamente.	Die Heizwiderstände müssen komplett eingetaucht sein.	The heating elements must be fully submerged.
	Les résistances doivent toujours être complètement immergées.	Las resistencias deben estar sumergidas totalmente.	De verwarmingselementen moeten volledig ondergedompeld zijn.
	As resistências devem estar totalmente mergulhadas.	Värmeelementen måste vara helt nedsänkta.	
B	Sciacquare abbondantemente la vasca con acqua calda pulita, per rimuovere ogni traccia di detergente.	Die Wanne gründlich mit sauberem warmem Wasser nachspülen und alle Reinigungsmittel-Rückstände entfernen.	Thoroughly rinse the tank with clean hot water to remove all traces of detergent.
	Rincer abondamment la cuve avec de l'eau chaude propre pour éliminer toute trace de produit de nettoyage.	Aclarar abundantemente la cuba con agua caliente limpia, para eliminar cualquier residuo de detergente.	Spoel de bak met veel schoon warm water na om alle sporen van het reinigingsmiddel te verwijderen.
	Enxaguar abundantemente a cuba com água limpa para remover qualquer vestígio de detergente.	Skölj behållaren noggrant med rent varmvatten för att ta bort alla rengöringsmedelsrester.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

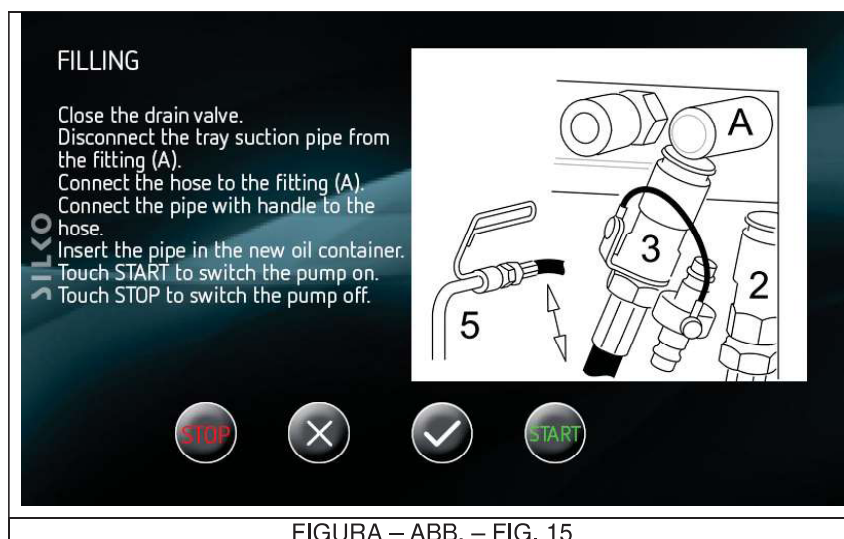
AGGIORNAMENTO SOFTWARE	SOFTWARE-AKTUALISIERUNG	SOFTWARE UPDATE
MISE À JOUR DU LOGICIEL	ACTUALIZACIÓN SOFTWARE	SOFTWARE UPDATEN
ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE	MJUKVARUUPPDATERING	



<p>A macchina accesa inserire FLASH DRIVE nell'apposita porta (situata dietro la portina). Dopo 10 secondi estrarre la FLASH DRIVE. Dopo 12 secondi il Display si accende.</p>	<p>Bei eingeschaltetem Gerät den USB-Stick in die USB-Buchse einstecken (hinter der Gummikappe). Nach 10 Sekunden den USB-Stick wieder abziehen. Nach 12 Sekunden schaltet sich das Display ein.</p>	<p>With the appliance on, insert the FLASH DRIVE in the appropriate USB port (behind its cover). Wait 10 seconds and then remove the FLASH DRIVE. After 12 seconds the Display switches on.</p>
<p>Lorsque l'appareil est en marche, insérer la FLASH DRIVE (clé USB) dans le port prévu à cet effet (se trouvant sous le couvercle). Extraire la FLASH DRIVE au bout de 10 secondes. L'écran s'allumera au bout de 12 secondes.</p>	<p>Con la máquina encendida introducir FLASH DRIVE en el puerto correspondiente (situada detrás de la puerta). Después de 10 segundos sacar FLASH DRIVE. Después de 12 segundos la pantalla se enciende.</p>	<p>Steek als de machine aan is de FLASH DRIVE in de speciale aansluiting (bevindt zich aan de achterkant van het deurtje). Haal de FLASH DRIVE er na 10 seconden uit. Na 12 seconden gaat het display aan.</p>
<p>Com a máquina ligada, inserir FLASH DRIVE na porta específica (situada atrás da portinhola). Após 10 segundos, extrair a FLASH DRIVE. Após 12 segundos, acende-se o display.</p>	<p>Låt apparaten vara påslagen och sätt i USB-minnet i aktuell port (placerad bakom luckan). Dra ut USB-minnet efter 10 sekunder. Displayen tänds efter 12 sekunder.</p>	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TRATTAMENTO OLIO RIEMPIMENTO	ÖLKLÄRUNG BEFÜLLEN	OIL TREATMENT FILLING
TRAITEMENT DE L'HUILE REMPLEISSAGE	TRATAMIENTO ACEITE LLENADO	OLIE BEHANDELEN VULLEN
TRATAMENTO DO ÓLEO ENCHIMENTO	HANtering AV PÅFYLLNINGSolJA	



TESTO FIGURA - TEXT DER ABBILDUNG - FIGURE TEXT - TEXTE FIGURE TEXTO FIGURA -
TEKST VAN FIGUUR - TEXTO FIGURA - TEXT FÖR FIGUR

<p>Chiudere la valvola di scarico. Scollegare il tubo di aspirazione bacinella dall'innesto (A). Collegare il tubo flessibile sull'innesto (A). Collegare la canna con impugnatura al tubo flessibile. Inserire la canna nel contenitore dell'olio nuovo. Per attivare la pompa toccare START. Per disattivare la pompa toccare STOP.</p>	<p>Das Ablassventil schließen. Die Saugleitung der Fettauffangwanne von Schnellkupplung (A) abnehmen. Den Metallschlauch an Schnellkupplung (A) anschließen. Das Rohr mit Griff an den Metallschlauch anschließen. Den Rohrstützen in den Frischölbehälter einsetzen. Zum Einschalten der Pumpe START antippen. Zum Ausschalten der Pumpe STOP antippen.</p>	<p>Close the drain valve. Disconnect the tray suction pipe from the fitting (A). Connect the hose to the fitting (A). Connect the pipe with handle to the hose. Insert the pipe in the new oil container. Touch START to switch the pump on. Touch STOP to switch the pump off.</p>
<p>Fermer la vanne de vidange. Débrancher le tube d'aspiration du bac ouvert de son raccord (A). Relier le flexible au raccord (A). Relier la canne avec poignée au flexible. Insérer la canne dans le réservoir de l'huile neuve. Pour activer la pompe, appuyer sur START. Pour désactiver la pompe, appuyer sur STOP.</p>	<p>Cerrar la válvula de descarga. Desconectar el tubo de aspiración cubeta del empalme (A). Conectar el tubo flexible al empalme (A). Conectar el caño con empuñadura al tubo flexible. Introducir el caño en el recipiente del aceite nuevo. Para activar la bomba tocar START. Para desactivar la bomba tocar STOP.</p>	<p>Draai de afvoerklep dicht. Maak de aanzuigslang van het bakje van de aansluiting (A) los. Sluit de flexibele slang aan op de aansluiting (A). Sluit de pijp met handvat aan op de flexibele slang. Steek de pijp in de houder met verse olie. Druk op START om de pomp in te schakelen. Druk op STOP om de pomp uit te schakelen.</p>
<p>Fechar a válvula de escoamento. Desconectar o tubo de aspiração da bacia do encaixe (A). Conectar o tubo flexível ao encaixe (A). Conectar o cano com pega ao tubo flexível. Inserir o cano no recipiente do óleo novo. Para ativar a bomba, tocar START. Para desativar a bomba, tocar STOP.</p>	<p>Stäng tömningsventilen. Frånkoppla trågets sugledning från kopplingen (A). Anslut slangen till kopplingen (A). Anslut röret med handtag till slangen. För in röret i behållaren med ny olja. Tryck på START för att starta pumpen. Tryck på STOP för att stoppa pumpen.</p>	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

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

AVVERTENZE - WARNHINWEISE - WARNINGS - PRÉCAUTIONS À SUIVRE ADVERTENCIAS - WAARSCHUWINGEN - ADVERTÊNCIAS - SÄKERHETSFÖRESKRIFTER			
A	Controllare che la vasca sia pulita e asciutta.	Prüfen, ob die Wanne sauber und trocken ist.	Check that the tank is clean and dry.
	Contrôler si la cuve est bien propre et sèche.	Controlar que la cuba esté limpia y seca.	Controleer of de bak schoon en droog is.
	Certificar-se que a cuba esteja limpa e seca.	Kontrollera att behållaren är ren och torr.	
B	Non riempire la vasca oltre il livello massimo, indicato dalla tacca superiore presente sulla parete posteriore della vasca. In caso di riempimento oltre il livello massimo, svuotare l'olio in eccesso. Altrimenti l'olio potrebbe traboccare dalla vasca (e dalla vasca di filtrazione, se presente) e riversarsi sul pavimento.	Die Wanne nicht höher als bis zur Maximum-Füllmarke befüllen, die oben an der Rückwand der Wanne angezeichnet ist. Falls die Wanne überfüllt wurde, das überschüssige Öl ablassen. Andernfalls kann Öl an der Wanne (und an der Filterwanne, falls vorhanden) überlaufen und auf den Fußboden fließen.	Do not fill the tank above the maximum level. This is indicated by the top mark at the back of the tank. If the tank is filled above the maximum level, remove the excess oil. If this is not done, the oil may spill out from the tank (and the filtration tank if present) and on the floor.
	Ne pas remplir la cuve au-delà du niveau maximal indiqué par le repère supérieur marqué sur la paroi arrière de la cuve. Au cas où la cuve aurait été remplie au-delà du niveau maximal, vider l'huile en surplus. Dans le cas contraire, l'huile pourrait déborder de la cuve (et du bac de filtration, si présent) et se répandre sur le sol.	No llenar la cuba más allá del nivel máximo, indicado por la muesca superior presente en la pared trasera de la cuba. En caso de llenado más allá del nivel máximo, vaciar el aceite excedente. De lo contrario el aceite podría rebosar de la cuba (y de la cuba de filtración, si está presente) y caer al pavimento.	Vul de bak niet boven het maximumniveau, dat wordt aangegeven door het bovenste merkteken op de achterwand van de bak. Indien de bak over het maximumniveau heen wordt gevuld, moet de overtollige hoeveelheid olie afgetapt worden. Anders kan de olie over de rand van de bak (en de filterbak, indien aanwezig) lopen en op de vloer terecht komen.
	Não encher a cuba além do nível máximo, indicado pela marca superior presente na parede traseira da cuba. Em caso de enchimento além do nível máximo, esvaziar o óleo em excesso. Caso contrário, o óleo poderia transbordar da cuba (e da cuba de filtragem, se houver) e escoar no piso.	Fyll inte på behållaren över max. nivå som anges av det övre märket på behållarens bakre vägg. Om behållaren fylls på över max. nivå ska oljeöverskottet tömmas ut. Oljan kan annars rinna ut från behållaren (och filteringsbehållaren i förekommande fall) och ut på golvet.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TRATTAMENTO OLIO FILTRAZIONE	ÖLKLÄRUNG FILTERUNG	OIL TREATMENT FILTRATION
TRAITEMENT DE L'HUILE FILTRATION	TRATAMIENTO ACEITE FILTRACIÓN	OLIE BEHANDELEN FILTEREN
TRATAMENTO DO ÓLEO FILTRAGEM	HANtering AV FILTRERINGSOLJA	

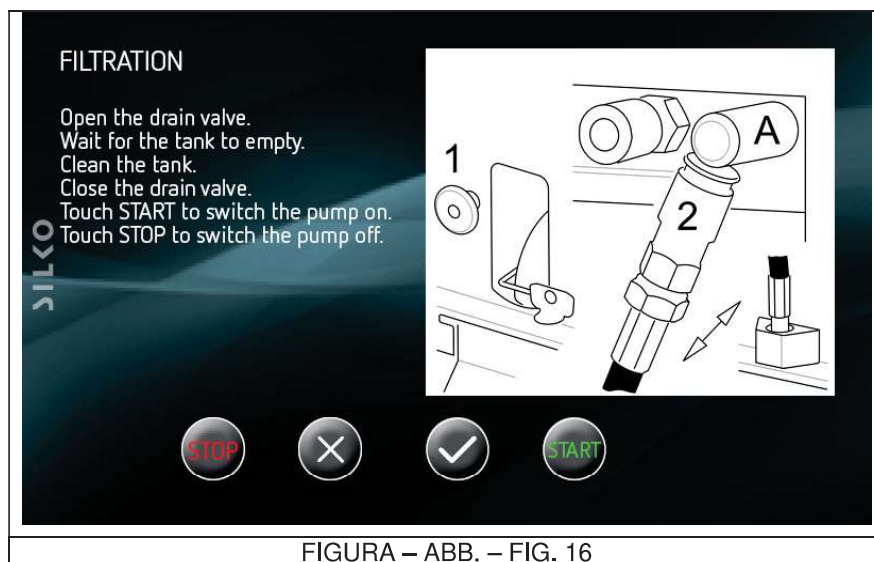


FIGURA – ABB. – FIG. 16

TESTO FIGURA - TEXT DER ABBILDUNG - FIGURE TEXT - TEXTE FIGURE TEXTO FIGURA - TEKST VAN FIGUUR - TEXTO FIGURA - TEXT FÖR FIGUR		
<p>Aprire la valvola di scarico. Attendere lo svuotamento della vasca. Pulire la vasca. Chiudere la valvola di scarico. Per attivare la pompa toccare START. Per disattivare la pompa toccare STOP.</p>	<p>Das Ablassventil öffnen. Warten, bis sämtliches Öl aus der Wanne abgeflossen ist. Die Wanne reinigen. Das Ablassventil schließen. Zum Einschalten der Pumpe START antippen. Zum Ausschalten der Pumpe STOP antippen.</p>	<p>Open the drain valve. Wait for the tank to empty. Clean the tank. Close the drain valve. Touch START to switch the pump on. Touch STOP to switch the pump off.</p>
<p>Ouvrir la vanne de vidange. Attendre que la cuve soit complètement vide. Nettoyer la cuve. Fermer la vanne de vidange. Pour activer la pompe, appuyer sur START. Pour désactiver la pompe, appuyer sur STOP.</p>	<p>Abrir la válvula de descarga. Esperar a que la cuba se vacíe. Limpiar la cuba. Cerrar la válvula de descarga. Para activar la bomba tocar START. Para desactivar la bomba tocar STOP.</p>	<p>Draai de afvoerklep open. Wacht tot de bak leeg is. Maak de bak schoon. Draai de afvoerklep dicht. Druk op START om de pomp in te schakelen. Druk op STOP om de pomp uit te schakelen.</p>
<p>Abrir a válvula de escoamento. Aguardar o esvaziamento da cuba. Limpar a cuba. Fechar a válvula de escoamento. Para ativar a bomba, tocar START. Para desativar a bomba, tocar STOP.</p>	<p>Öppna tömningsventilen. Vänta tills behållaren har tömts. Rengör behållaren. Stäng tömningsventilen. Tryck på START för att starta pumpen. Tryck på STOP för att stoppa pumpen.</p>	

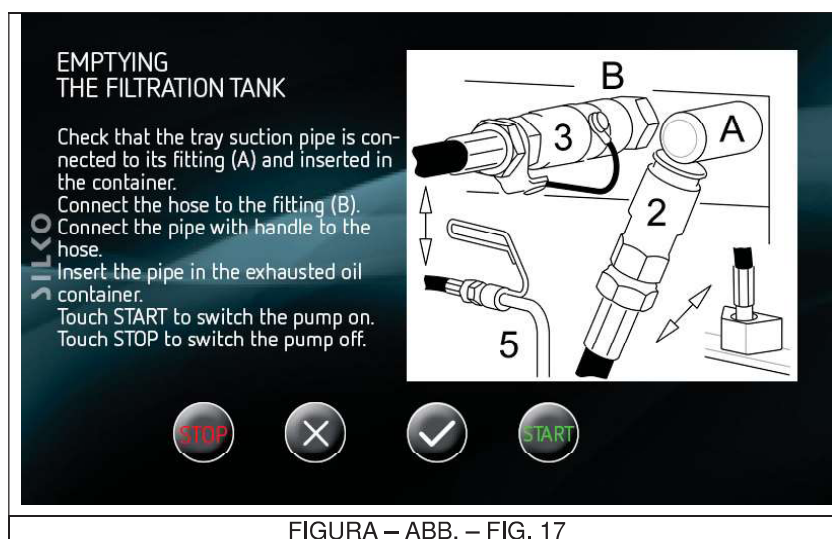
FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TRATTAMENTO OLIO FILTRAZIONE	ÖLKLÄRUNG FILTERUNG	OIL TREATMENT FILTRATION
TRAITEMENT DE L'HUILE FILTRATION	TRATAMIENTO ACEITE FILTRACIÓN	OLIE BEHANDELEN FILTEREN
TRATAMENTO DO ÓLEO FILTRAGEM	HANTERING AV FILTRERINGSOLJA	

AVVERTENZE - WARNHINWEISE - WARNINGS - PRÉCAUTIONS À SUIVRE ADVERTENCIAS - WAARSCHUWINGEN - ADVERTÊNCIAS - SÄKERHETSFÖRESKRIFTER			
A	Disattivare il riscaldamento prima di svuotare la vasca.	Vor dem Entleeren der Wanne die Beheizung ausschalten.	Turn the heating off before emptying the tank.
	Désactiver le chauffage avant de vidanger la cuve.	Desactivar la calefacción antes de vaciar la cuba.	Schakel de verwarming uit voordat u de bak leegt.
	Desativar o aquecimento antes de esvaziar a cuba.	Avbryt uppvärmningen innan behållaren töms.	
B	Svuotare la vasca solo se la vasca di filtrazione è nella sua corretta posizione.	Die Wanne nur entleeren, wenn die Filterwanne korrekt positioniert ist.	Only empty the tank if the filtration tank is in the correct position.
	Ne vidanger la cuve que si le bac de filtration est correctement installé.	Vaciar la cuba solamente si la cuba de filtración está en su posición correcta.	Laat de bak alleen leeglopen als de filterbak op de juiste plaats is aangebracht.
	Esvaziar a cuba somente se a cuba de filtragem estiver em sua posição correta.	Töm endast behållaren om filtereringsbehållaren är i korrekt position.	
C	Non svuotare se il livello di olio in vasca è superiore, di oltre 2cm, al livello massimo indicato dalla tacca superiore presente sulla parete posteriore della vasca oppure se nella vasca di filtrazione già presente più di 1 lt di olio.	Die Wanne nicht entleeren, wenn der Ölfüllstand mehr als 2 cm über der an der Rückwand der Wanne eingepprägten Maximum-Füllmarke liegt oder in der Filterwanne schon mehr als 1 l Öl enthalten ist.	Do not empty if the tank oil level is more than 2 cm above the maximum level indicated by the top mark at the back of the tank, or if more than 1 litre of oil is in the filtration tank.
	Ne pas vidanger la cuve si le niveau d'huile dépasse de 2 cm le niveau maximal, indiqué par le repère supérieur marqué sur la paroi arrière de la cuve, ou bien si le bac de filtration contient déjà plus d'un litre d'huile.	No vaciar si el nivel de aceite en la cuba es superior (más de 2 cm) al nivel máximo indicado por la muesca superior presente en la pared trasera de la cuba o si en la cuba de filtración ya está presente más de 1 l de aceite.	Laat de bak niet leeglopen als het oliepeil in de bak hoger is dan 2 cm boven het maximumniveau, dat wordt aangegeven door het bovenste merkteken op de achterwand van de bak of als er in de filterbak al meer dan 1 liter olie zit.
	Não esvaziar se o nível de óleo na cuba estiver acima, de mais de 2cm, do nível máximo indicado pela marca superior presente na parede traseira da cuba ou se na cuba de filtragem já estiver presente mais de 1 lt de óleo.	Töm inte behållaren om oljenivån i behållaren är 2 cm över max. nivån som anges av det övre märket på behållarens bakre vägg eller om det redan finns över 1 liter olja i filtereringsbehållaren.	
D	Svuotare solo se entrambi i filtri sono nella loro corretta posizione. Altrimenti le briciole di cibo presenti nell'olio si depositeranno sul fondo della vasca di filtrazione e impediranno poi di rinviare l'olio alla vasca di cottura (istruzioni al punto Rimandare l'olio filtrato alla vasca di cottura).	Die Wanne nur entleeren, wenn die Filter korrekt positioniert sind. Andernfalls lagern sich Frittiergutreste auf dem Boden der Filterwanne ab und verhindern die Zurückleitung des Öls in die Frittierwanne (Anleitung unter Punkt „Zurückleiten des gefilterten Öls in die Frittierwanne“).	Only empty if both filters are in their correct positions. Otherwise food debris in the oil will end up at the bottom of the filtration tank, therefore preventing the oil from returning to the cooking tank (instructions in the “Returning the filtered oil to the cooking tank” section).
	Ne vidanger la cuve que si les deux filtres sont correctement installés. Dans le cas contraire, les petits morceaux d'aliments présents dans l'huile se déposeront dans le fond du bac de filtration et empêcheront ensuite de ramener l'huile filtrée dans la cuve de cuisson (voir instructions du paragraphe "Ramener l'huile filtrée dans la cuve de cuisson").	Vaciar solamente si ambos filtros están en su posición correcta. De lo contrario, las migajas de alimentos presentes en el aceite se depositarán en el fondo de la cuba de filtración e impedirán el envío del aceite a la cuba de cocción (instrucciones en el punto Enviar el aceite filtrado a la cuba de cocción).	Laat de bak alleen leeglopen als beide filters op de juiste plaats zijn aangebracht. Anders kunnen de kruimels die in de olie zitten op de bodem van de filterbak blijven liggen waardoor de olie niet naar de bereidingsbak kan stromen (aanwijzingen in de paragraaf Gefilterde olie naar de bereidingsbak terugleiden).
	Esvaziar somente se ambos os filtros estiverem em suas posições corretas. Caso contrário, as migalhas de alimentos presentes no óleo ficarão depositadas no fundo da cuba de filtragem e irão impedir o envio do óleo para a cuba de cozadura (instruções no item Enviar o óleo filtrado para a cuba de cozadura).	Töm endast behållaren om båda filtren är i korrekt position. Matrester i oljan lägger sig annars på botten av filtereringsbehållaren och hindrar oljan från att komma tillbaka till tillagningsbehållaren (anvisningar i avsnitt "Returnera filterrad olja till tillagningsbehållaren").	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TRATTAMENTO OLIO SVOTAMENTO VASCA DI FILTRAZIONE	ÖLKLÄRUNG ENTLEEREN DER FILTERWANNE	OIL TREATMENT EMPTYING THE FILTRATION TANK
TRAITEMENT DE L'HUILE VIDANGE DU BAC DE FILTRATION	TRATAMIENTO ACEITE VACIADO CUBA DE FILTRACIÓN	OLIE BEHANDELEN FILTERBAK LEGEN
TRATAMENTO DO ÓLEO ESVAZIAMENTO DA CUBA DE FILTRAGEM	HANTERING AV OLJA VID TÖMNING AV FILTRERINGSBEHÅLLARE	



TESTO FIGURA - TEXT DER ABBILDUNG - FIGURE TEXT – TEXTE FIGURE TEXTO FIGURA - TEKST VAN FIGUUR - TEXTO FIGURA - TEXT FÖR FIGUR		
<p>Controllare che il tubo di aspirazione bacinella sia collegato al proprio innesto (A) e inserito nella bacinella. Collegare il tubo flessibile sull'innesto (B). Collegare la canna con impugnatura al tubo flessibile. Inserire la canna nel contenitore dell'olio esausto. Per attivare la pompa toccare START. Per disattivare la pompa toccare STOP.</p>	<p>Prüfen, ob die Saugleitung der Fettauffangwanne an ihre Schnellkupplung (A) angeschlossen und in die Fettauffangwanne eingesetzt ist. Den Metallschlauch an Schnellkupplung (B) anschließen. Das Rohr mit Griff an den Metallschlauch anschließen. Das Rohr in den Altölbehälter einsetzen. Zum Einschalten der Pumpe START antippen. Zum Ausschalten der Pumpe STOP antippen.</p>	<p>Check that the tray suction pipe is connected to its fitting (A) and inserted in the container. Connect the hose to the fitting (B). Connect the pipe with handle to the hose. Insert the pipe in the exhausted oil container. Touch START to switch the pump on. Touch STOP to switch the pump off.</p>
<p>Contrôler si le tube d'aspiration du bac ouvert est bien relié à son raccord (A) et s'il est inséré dans le bac ouvert. Relier le flexible au raccord (B). Relier la canne avec poignée au flexible. Insérer la canne dans le récipient de l'huile usagée. Pour activer la pompe, appuyer sur START. Pour désactiver la pompe, appuyer sur STOP.</p>	<p>Controlar que el tubo de aspiración cubeta esté conectado a su empalme (A) e introducido en la cubeta. Conectar el tubo flexible al empalme (B). Conectar el caño con empuñadura al tubo flexible. Introducir el caño en el recipiente del aceite gastado. Para activar la bomba tocar START. Para desactivar la bomba tocar STOP.</p>	<p>Controleer of de aanzuigslang van het bakje aangesloten is op de betreffende aansluiting (A) en in het bakje zit. Sluit de flexibele slang aan op de aansluiting (B). Sluit de pijp met handvat aan op de flexibele slang. Steek de pijp in de bak voor verbruikte olie. Druk op START om de pomp in te schakelen. Druk op STOP om de pomp uit te schakelen.</p>
<p>Certifique-se que o tubo de aspiração da bacia esteja conectado ao seu encaixe (A) e inserido na bacia. Conectar o tubo flexível ao encaixe (B). Conectar o cano com pega ao tubo flexível. Inserir o cano no recipiente do óleo usado. Para ativar a bomba, tocar START. Para desativar a bomba, tocar STOP.</p>	<p>Kontrollera att trågets sugslang är ansluten till sin koppling (A) och införd i tråget. Anslut slangerna till kopplingen (B). Anslut röret med handtag till slangerna. För in röret i behållaren med förbrukad olja. Tryck på START för att starta pumpen. Tryck på STOP för att stoppa pumpen.</p>	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TRATTAMENTO OLIO SVOTAMENTO VASCA DI FILTRAZIONE	ÖLKLÄRUNG ENTLEEREN DER FILTERWANNE	OIL TREATMENT EMPTYING THE FILTRATION TANK
TRAITEMENT DE L'HUILE VIDANGE DU BAC DE FILTRATION	TRATAMIENTO ACEITE VACIADO CUBA DE FILTRACIÓN	OLIE BEHANDELEN FILTERBAK LEGEN
TRATAMENTO DO ÓLEO ESVAZIAMENTO DA CUBA DE FILTRAGEM	HANTERING AV OLJA VID TÖMNING AV FILTRERINGSBEHÅLLARE	

AVVERTENZE - WARNHINWEISE - WARNINGS - PRÉCAUTIONS À SUIVRE ADVERTENCIAS - WAARSCHUWINGEN - ADVERTÊNCIAS - SÄKERHETSFÖRESKRIFTER			
A	Non lasciare l'olio nella vasca, durante la notte, a temperatura ambiente inferiore a 10 °C. ATTENZIONE l'olio potrebbe solidificare e impedire quindi di utilizzare, pienamente, la friggitrice.	Bei Raumtemperaturen unter 10 C kein Öl über Nacht in der Wanne lassen. ACHTUNG - Das Öl kann erstarren und die Gebrauchseigenschaften der Fritteuse stark beeinträchtigen.	Do not leave oil in the tank during the night at ambient temperatures below 10 °C. WARNING: the oil could solidify, therefore preventing full use of the fryer.
	La nuit, ne pas laisser l'huile dans la cuve en cas de température ambiante inférieure à 10 °C. ATTENTION : l'huile pourrait se solidifier et donc empêcher le bon fonctionnement de la friteuse.	No dejar el aceite en la cuba durante la noche, a temperatura ambiente inferior a 10 °C. ATENCIÓN el aceite podría solidificarse e impedir así que se utilice, plenamente, la freidora.	Laat de olie 's nachts, bij temperaturen beneden 10°C niet in de bak zitten. LET OP: de olie kan gaan stollen waardoor het niet meer mogelijk is om de friteuse volledig te gebruiken.
	Não deixar o óleo na cuba, durante a noite, a uma temperatura ambiente inferior a 10 °C. ATENÇÃO: o óleo poderia solidificar-se e impedir, deste modo, que se possa utilizar plenamente a fritadeira.	Låt inte oljan vara kvar i behållaren över natten vid en rumstemperatur under 10 °C. OBSERVERA! Oljan kan stelna och göra att fritösen inte kan användas fullt ut.	
B	Non usare la vasca di filtrazione per trasportare olio, caldo o freddo; non è stata progettata per questo scopo. L'olio potrebbe traboccare dalla vasca di filtrazione e riversarsi sul pavimento.	Die Filterwanne nicht zum Transportieren von heißem oder kaltem Öl verwenden; sie ist nicht für diesen Zweck bestimmt. Das Öl könnte an der Filterwanne überlaufen und auf den Fußboden fließen.	Do not use the filtration tank to transport hot or cold oil, as the tank was not designed for this purpose. The oil may spill out from the filtration tank and on the floor.
	Ne pas utiliser le bac de filtration pour transporter de l'huile chaude ou froide. Il n'a pas été conçu à cet effet. L'huile pourrait déborder du bac de filtration et se répandre sur le sol.	No utilizar la cuba de filtración para transportar aceite, caliente o frío; no ha sido diseñada para este fin. El aceite podría rebosar de la cuba de filtración y caer al pavimento.	Gebruik de filterbak niet om warme of koude olie te vervoeren; hier is de bak niet voor ontworpen. De olie kan over de rand van de filterbak lopen en op de vloer terecht komen.
	Não usar a cuba de filtragem para transportar óleo, quente ou frio; não foi projetada para esta finalidade. O óleo poderia transbordar da cuba de filtragem e e escoar no piso.	Använd inte filtreringsbehållaren för att transportera vare sig varm eller kall olja. Den är inte konstruerad för detta ändamål. Oljan kan rinna ut från filtreringsbehållaren och ut på golvet.	
C	Svuotare solo quando la temperatura dell'olio è inferiore a 40°C.	Die Wanne erst entleeren, nachdem das Öl auf unter 40 °C abgekühlt ist.	Only empty when the oil temperature is below 40 °C.
	Ne le vidanger que lorsque la température de l'huile est inférieure à 40 °C.	Vaciar solamente cuando la temperatura del aceite es inferior a 40 °C.	Laat de bak alleen leeglopen als de olietemperatuur lager is dan 40 °C.
	Esvaziar somente quando a temperatura do óleo for inferior a 40 °C.	Utför endast tömningen när oljetemperaturen är under 40 °C.	
D	Pulire regolarmente la vasca di filtrazione e i 2 filtri.	Die Filterwanne und die 2 Filter regelmäßig reinigen.	Regularly clean the filtration tank and the 2 filters.
	Nettoyer régulièrement le bac de filtration et les 2 filtres.	Limpiar regularmente la cuba de filtración y los 2 filtros.	Maak de filterbak en de 2 filters regelmatig schoon.
	Limpar a cuba de filtragem e os 2 filtros com regularidade.	Rengör regelbundet filtreringsbehållaren och de två filtren.	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

REGOLAZIONE VALVOLA GAS	EINSTELLUNG DES GASVENTILS	GAS VALVE ADJUSTMENT
RÉGLAGE DE LA VANNE DU GAZ	REGULACIÓN VÁLVULA GAS	REGELING GASKLEP
REGULAÇÃO DA VÁLVULA A GÁS	INSTÄLLNING AV GASVENTIL	

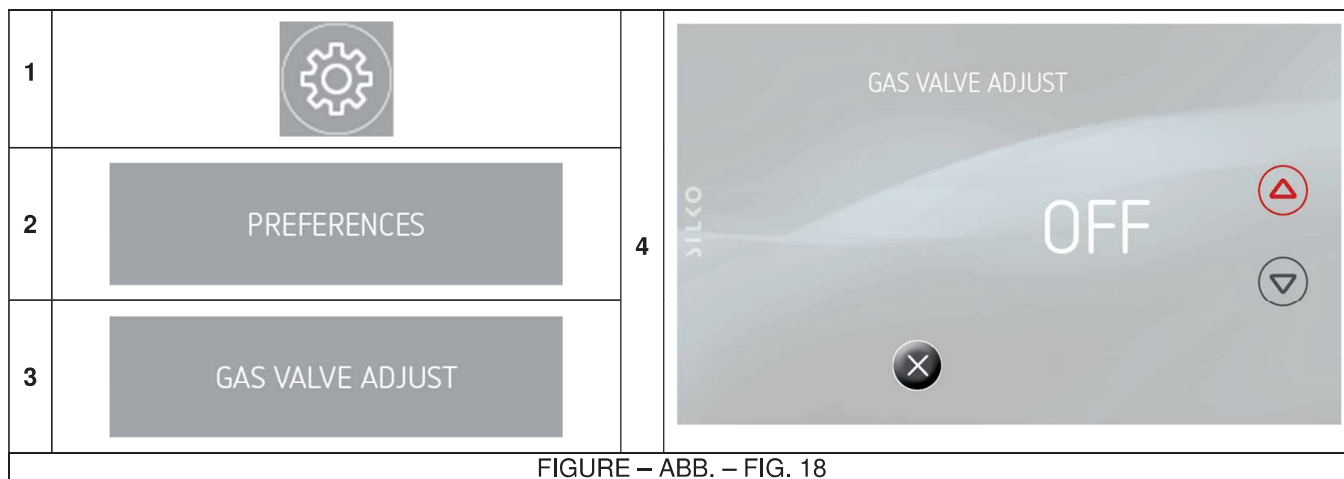


FIGURE – ABB. – FIG. 18

N.	Descrizione	Beschreibung	Description
	Description	Descripción	Beschrijving
Descrção			
1	Entrare in IMPOSTAZIONI	Das Menü EINSTELLUNGEN aufrufen.	Go to SETTINGS
	Entrer dans PARAMÉTRAGE	Entrar en CONFIGURACIÓN	Ga in INSTELLINGEN staan
	Entrar em PROGRAMAÇÕES	Öppna INSTÄLLNINGAR	
2	Scegliere la voce PREFERENCES	Den Menüpunkt PREFERENCES wählen.	Select PREFERENCES
	Choisir PREFERENCES	Elegir el elemento PREFERENCES	Kies de optie PREFERENCES
	Escolher o item PREFERÊNCIAS	Välj alternativet PREFERENSER	
3	Scorrere il menù e scegliere la voce REGOLAZIONE VALVOLA GAS	Das Menü durchtippen und den Menüpunkt EINSTELLUNG DES GASVENTILS wählen.	In the scroll-down menu select GAS VALVE ADJUSTMENT
	Dérouler le menu et choisir RÉGLAGE VANNE DU GAZ	Desplazar el menú y elegir el elemento REGULACIÓN VÁLVULA GAS	Scroll door het menu en kies de optie REGELING GASKLEP
	Deslocar-se no menu e escolher o item REGULAÇÃO DA VÁLVULA DO GÁS	Bläddra i menyn och välj alternativet INSTÄLLNING AV GASVENTIL	
4	Usare i tasti per la modalità di erogazione: OFF, min, MAX	Mit den Schaltflächen die Betriebsart wählen: OFF, MIN oder MAX.	Use the delivery mode keys: OFF, min, MAX
	Utiliser les touches pour le mode de débit : OFF, min, MAX	Usar las teclas para el modo de suministro: OFF, mín., MÁX.	Gebruik de toetsen voor de afgiftewijze: OFF, min, MAX
	Usar as teclas para a modalidade de distribuição: OFF, min, MAX	Använd knapparna för distributionssätt: OFF, min, MAX	

FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER

TEMPERATURA STAND-BY	STANDBY-TEMPERATUR	STAND-BY TEMPERATURE
TEMPÉRATURE STAND-BY	TEMPERATURA STAND-BY	STAND-BY TEMPERATUUR
TEMPERATURA STAND-BY	STANDBYTEMPERATUR	



Attiva/Disattiva temperatura a 120°C.	Aktivierung bzw. Deaktivierung der Temperatur 120 °C.	Enable/disable temperature at 120 °C.
Active/Désactive la température à 120 °C.	Activación/Desactivación temperatura a 120 °C.	Om de temperatuur op 120 °C in/uit te schakelen.
Ativar/Desativar a temperatura a 120 °C.	Slå på/stäng av temperaturen vid 120 °C.	

INTERVENTO ALLARME	ANZEIGE EINES ALARMCODES	ALARM TRIPPING
INTERVENTION DE L'ALARME	ACTIVACIÓN ALARMA	ALARM INGESCHAKELD
ATIVACÃO DO ALARME	LARMUTLÖSNING	



Cod.		Alarmcode	Alarm code
	Codifica allarme	Alarmcode	Alarm code
	Codage de l'alarme	Codificación alarma	Alarmcodering
	Codificação do alarme	Larmkod	
1	Intervento termostato di sicurezza	Sicherheitsthermostat angesprochen	Safety thermostat tripping
	Intervention du thermostat de sécurité	Activación termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat ingeschakeld
	Ativação do termostato de segurança	Utlösning av säkerhetstermostat	
2	Non utilizzato	Nicht verwendet	Not used
	Non utilisé	No utilizado	Niet gebruikt
	Não utilizado	Används ej	
3	Sovratemperatura scheda potenza	Übertemperatur der Leistungsplatine	Power board overtemperature
	Surchauffe carte de puissance	Sobretemperatura tarjeta de potencia	Overtemperatuur vermogenskaart
	Sobretemperatura placa de potência	Överhettning av effektkretskort	
4	Non utilizzato	Nicht verwendet	Not used
	Non utilisé	No utilizado	Niet gebruikt
	Não utilizado	Används ej	
5	Bruciatori in blocco Premere X per uscire. Disattivare e riattivare il riscaldamento.	Brenner in Störabschaltung Zum Quittieren X antippen. Die Beheizung ausschalten und wieder einschalten.	Burners disabled Press X to exit. Disable and enable heating.
	Blocage des brûleurs Appuyer sur X pour quitter. Désactiver et réactiver le chauffage.	Quemadores bloqueados Pulsar X para salir. Desactivar y reactivar la calefacción.	Branders geblokkeerd Druk op X om af te sluiten. Schakel de verwarming uit en weer in.
	Bloqueio dos queimadores Pressionar X para sair. Desativar e reativar o aquecimento.	Blockerade brännare Tryck på X för att avsluta. Avbryt och starta uppvärmningen igen.	
6	Salita troppo rapida	Zu schnelle Erwärmung des Öls in der Wanne	Tank oil temperature increasing too quickly
	Hausse de la température de l'huile dans la cuve trop rapide	Subida demasiado rápida temperatura aceite en la cuba	Temperatuur olie in bak stijgt te snel
	Aumento muito rápido da temperatura do óleo na cuba	Temperaturen höjs för snabbt	
7	Non utilizzato	Nicht verwendet	Not used
	Non utilisé	No utilizado	Niet gebruikt
	Não utilizado	Används ej	
8	Temperatura olio troppo alta	Öltemperatur in der Wanne zu hoch	Tank oil temperature too high
	Température de l'huile dans la cuve trop haute	Temperatura aceite demasiado alta en la cuba	Temperatuur olie in bak te hoog
	Temperatura do óleo da cuba muito alta	Oljetemperaturen är för hög	








AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	34
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.....	35
RISCHI RESIDUI.....	36
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA.....	37
2 AVVERTENZE GENERALI.....	37
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE.....	37
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE.....	37
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	37
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO.....	37
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	38
5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE.....	38
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	38
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE.....	38
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO.....	38
7 MOVIMENTAZIONE.....	38
8 DISIMBALLO.....	38
9 POSIZIONAMENTO.....	38
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI.....	38
11 COLLEGAMENTI.....	39
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	39
13 MESSA IN SERVIZIO.....	40
ISTRUZIONI PER L'USO.....	40
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	40
USO DELLA FRIGGITRICE.....	40
SVUOTARE LA VASCA DI FILTRAZIONE IN CONTENITORE ESTERNO (fig. F).....	43
14 PERIODI DI INUTILIZZO.....	44
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	44
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	44
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	45
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE.....	45
ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	45
MESSA IN SERVIZIO.....	45
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	46
FRIGGITRICI GAS / ELETTRICHE (comuni).....	46
FRIGGITRICI GAS.....	46
FRIGGITRICI ELETTRICHE.....	46
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	46
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	46
FRIGGITRICI GAS / ELETTRICHE (comuni).....	46
FRIGGITRICI GAS.....	46
FRIGGITRICI ELETTRICHE.....	46
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE.....	47
18 COMPONENTI PRINCIPALI.....	47
FRIGGITRICI GAS / ELETTRICHE (comuni).....	47
FRIGGITRICI GAS.....	47
FRIGGITRICI ELETTRICHE.....	47

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

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

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

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

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

X (*) DPI PREVISTO

 DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO

 DPI NON PREVISTO

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

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

RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

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

INFORMAZIONI GENERALI

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

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

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

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

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

ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

TERMOSTATO DI SICUREZZA

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

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

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

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

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

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

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

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

CONTROLLO DI ACCENSIONE BRUCIATORI

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

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

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

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

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

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

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

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

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

APPARECCHIATURA

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

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

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

5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

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

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

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

6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

7 MOVIMENTAZIONE

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

8 DISIMBALLO

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

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

9 POSIZIONAMENTO

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

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

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

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

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

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

10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

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

APPARECCHIATURA TIPO "A1"

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

APPARECCHIATURA TIPO "B21"

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

APPARECCHIATURA TIPO "B11"

- Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l'idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.

- Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm , resistente alla temperatura di 300°C.
- Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

11 COLLEGAMENTI

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

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS


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

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

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

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA


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


Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

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

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

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

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

12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati , per paese di destinazione :

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

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

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

REGOLAZIONE DELLE PRESSIONI MASSIMA E MINIMA IN USCITA ALLA VALVOLA GAS

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

Tutte le regolazioni devono essere eseguite nell'ordine riportato.

Togliere il cappuccio di plastica C del modulatore.

Pressione massima (valori in tabella T1)

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

Riposizionare il cappuccio di plastica del modulatore.

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

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

- Allentare la vite V.
- Smontare l' ugello UM (assieme con l' aeratore Z) e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.

- Riavvitare a fondo l'ugello UM (assieme con l'aeratore Z).
- Posizionare l'aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.

13 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. **ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

USO DELLA FRIGGITRICE

AVVERTENZE D'USO

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

Riscaldamento

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

vasca un livello d'olio uguale o superiore alla tacca inferiore presente sulla parete posteriore della vasca.

Dispositivi di sicurezza

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

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

Riempimento e uso dei cestini

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

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

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

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

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

Sollevamento automatico dei cestini

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

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

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

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

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

Temperatura di cottura

Friggere ad alta temperatura deteriora l'olio più rapidamente.

Regolare la temperatura di cottura come suggerito di seguito:

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

Cura dell'olio

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

- Regolare la temperatura di cottura come suggerito al punto "Temperature di cottura".

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

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

Utilizzo di olio (o grasso) solidificato

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

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

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Raccomandiamo di non utilizzare olio (o grasso) solidificato.

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

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

Riempire la vasca con olio (fig. A)

Controllare che la vasca sia pulita e asciutta.

Non riempire la vasca oltre il livello massimo, indicato dalla tacca superiore presente sulla parete posteriore della vasca. In caso di riempimento oltre il livello massimo, svuotare l'olio in eccesso. Altrimenti l'olio potrebbe traboccare dalla vasca (e dalla vasca di filtrazione, se presente) e riversarsi sul pavimento. **ATTENZIONE rischio di scivolamento e cadute con possibili ferite gravi o mortali.**

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

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

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

Per attivare la pompa toccare il pulsante "START".

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

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

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

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

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

Riempire la vasca con grasso solidificato

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

Controllare che la vasca sia pulita e asciutta.

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

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

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

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

Disattivare il riscaldamento prima di svuotare la vasca.

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

- Disattivare il riscaldamento (istruzioni al punto " **DISATTIVARE IL RISCALDAMENTO** ").
- Aprire la portina.
- Sollevare la curva di scarico (se presente) e avvitare a mano il tubo di prolunga (4) alla valvola di scarico. Orientare verso il basso la curva terminale.
- Collocare un contenitore, adatto a ricevere l'olio (o l'acqua di pulizia), sotto la curva terminale del tubo di prolunga.
- Aprire la valvola di scarico tirando a fondo, lentamente, la sua impugnatura (1). L'olio (o l'acqua di pulizia) comincerà a fluire

dalla curva. **ATTENZIONE pericolo di entrare in contatto con olio caldo.**

- Attendere fino a che la vasca di cottura è vuota (o il contenitore è pieno), quindi chiudere la valvola di scarico, spingendo a fondo la sua impugnatura.

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

Disattivare il riscaldamento prima di svuotare la vasca.

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

Non svuotare se il livello di olio in vasca è superiore, di oltre 2 cm, al livello massimo indicato dalla tacca superiore presente sulla parete posteriore della vasca oppure se nella vasca di filtrazione già presente più di 1 lt di olio.

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

Svuotare solo se entrambi i filtri (8 e 9) sono nella loro corretta posizione. Altrimenti le briciole di cibo presenti nell'olio si depositeranno sul fondo della vasca di filtrazione e impediranno poi di rinviare l'olio alla vasca di cottura (istruzioni al punto "Rimandare l'olio filtrato alla vasca di cottura").

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

ACCENDERE IL PANNELLO COMANDI

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

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

ATTIVARE / DISATTIVARE IL RISCALDAMENTO (fig. 1)

Attivare

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

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

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

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

Se sul display della apparecchiatura a riscaldamento gas compare l'avviso " **BRUCIATORI IN BLOCCO** " disattivare il riscaldamento, quindi attivarlo nuovamente. Se l'avviso compare

nuovamente togliere la alimentazione elettrica e contattare il servizio di assistenza.

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

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

Disattivare

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

INIZIARE UNA COTTURA

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

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

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

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

FILTRARE L'OLIO

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

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

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

Filtrare (svuotare l'olio nella vasca di filtrazione)

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

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

Pulire la vasca

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Non lasciare l'olio nella vasca, durante la notte, a temperatura ambiente inferiore a 10 °C. **ATTENZIONE l'olio potrebbe solidificare e impedire quindi di utilizzare, pienamente, la friggitrice.**

Non usare la vasca di filtrazione per trasportare olio, caldo o freddo; non è stata progettata per questo scopo.

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

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

Pulire regolarmente la vasca di filtrazione e i 2 filtri.

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

14 PERIODI DI INUTILIZZO

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

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

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

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

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

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

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

VASCA DI COTTURA (fig. D)

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

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

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

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

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

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

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

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

VASCA DI FILTRAZIONE (fig. A)

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

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

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

FILTRI METALLICI E IN TESSUTO (fig. A)

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

Solo se la vasca di filtrazione è vuota.

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

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

TUBO DI ASPIRAZIONE BACINELLA (fig. A e G)

Pulire quotidianamente.

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

TUBO FLESSIBILE E CANNA CON IMPUGNATURA (fig. A)

Pulire quotidianamente.

- Scollegare il tubo di aspirazione bacinella (2) dal proprio innesto (A).
- Collegare il tubo flessibile all'innesto (B).
- Collegare la canna con impugnatura (5) al tubo flessibile.
- Accendere il pannello comandi (istruzioni al punto "ACCENDERE IL PANNELLO COMANDI").
- Toccare il pulsante "FILTRAZIONE / RIEMPIMENTO / SVUOTAMENTO", poi il pulsante "SVUOTAMENTO...".
- Attivare la pompa toccando il pulsante "START". Le briciole eventualmente presenti nel tubo usciranno dalla estremità della canna con maniglia.

- Disattivare la pompa toccando il pulsante "STOP".
- Scollegare il tubo flessibile dalla friggitrice (non scollegare la canna con impugnatura).
- Lavare la superficie interna del tubo con acqua calda e detergente adatto.
- Sciacquare abbondantemente con acqua calda, lasciar sgocciolare l'acqua interna al tubo e asciugare.
- Scollegare la canna con impugnatura e inserirla nel proprio supporto.
- Richiudere il tubo flessibile e inserirlo nel proprio supporto (6) sulla portina.
- Ricollegare il tubo di aspirazione bacinella al proprio innesto (A).

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

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

ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo "Istruzioni per l'installazione".

MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il paragrafo successivo "Risoluzione malfunzionamenti".

APPARECCHIATURA GAS

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

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

VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

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

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

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

APPARECCHIATURE ELETTRICHE

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

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

15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

FRIGGITRICI GAS / ELETTRICHE (comuni)

Il display non si illumina

Possibili cause:

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

Il riscaldamento non si regola

Possibili cause:

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

Il sollevatore del cestino non si alza / abbassa

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

FRIGGITRICI GAS

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

Possibili cause:

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

- Fusibile intervenuto.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

La resistenza non si riscalda

Possibili cause:

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

16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

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

FRIGGITRICI GAS / ELETTRICHE (comuni)

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

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

Sostituzione della sonda rilevamento temperatura e del termostato di sicurezza.

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

Sostituzione della Pompa olio e della Elettrovalvola olio.

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

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

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

FRIGGITRICI GAS

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

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

FRIGGITRICI ELETTRICHE

Sostituzione della resistenza

- Smontare il pannello comandi e il pannello frontale.

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

17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

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

18 COMPONENTI PRINCIPALI

FRIGGITRICI GAS / ELETTRICHE (comuni)

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

FRIGGITRICI GAS

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

FRIGGITRICI ELETTRICHE

- Resistenza

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

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

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

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

 X (*) PSA VORGESEHEN

 PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN

 PSA NICHT VORGESEHEN

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

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

RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.

Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:

Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

1 GERÄTEDATEN

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

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

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

ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

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

REINIGUNGSHINWEISE

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

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

SICHERHEITSTHERMOSTAT

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

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

Auf dem Display erscheint die Meldung „SICHERHEITSTHERMOSTAT ANGESPROCHEN“.

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

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

Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats (Abb. B):

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

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

ZÜNDKONTROLLE DER BRENNER

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

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

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

Die Sicherheitseinrichtung kann vom Anwender wie folgt zurückgesetzt werden:

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

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

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

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

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

GERÄT

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

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

5 RISIKEN DURCH LÄRM

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

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

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

6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.

- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

7 HANDLING

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

8 AUSPACKEN

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

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

9 AUFSTELLUNG

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

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

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

GERÄTEZEILE

- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).

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

10 WRASENABZUGSSYSTEM

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

GERÄTETYP „A1“

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

GERÄTETYP „B21“

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

GERÄTETYP „B11“

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

11 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installa- tionsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

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

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

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

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

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

Das Symbol  warnt vor gefährlicher Spannung:

ACHTUNG - GEFÄHRLICHE SPANNUNG.


- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Stromfestigkeit für eine allpolige Trennung vom Stromnetz mit einer Kon-


taktöffnungsweite, die eine vollständige Trennung gemäß Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzuläs- sige Leckstrom des Geräts beträgt 1 mA/kW.

- Für den Anschluss sind flexible Kunststoffkabel mit ölbestän- diger Ummantelung des Typs H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der tech- nischen Daten entnommen werden.
- Abnehmen der Frontblende (bzw. der vertikalen Schutzab- deckung).
- Schließen Sie das Anschlusskabel entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an die Klemmenleiste an. Beachten Sie die Vorgaben für den Anschluss von Phasenlei- ter (L) und Nullleiter (N). Vertauschen Sie nicht die Polarität.
- Bringen Sie die Frontblende (bzw. die vertikale Schutzabde- ckung) wieder an.
- Sichern Sie das Anschlusskabel mit der Kabelverschrau- bung.
- Schützen Sie den Kabelabschnitt außerhalb des Geräts mit einem Schutzrohr aus Metall oder Hartkunststoff.
- Ein schadhafes Anschlusskabel muss vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder von einer entsprechenden Fa- chkraft repariert werden, um jedes Risiko auszuschließen.

ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erd- dung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das

Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklem- menlei- ste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit ei- nem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebo- dens.

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

12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

In Tabelle T1 sind je nach Bestimmungsland angegeben:

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

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

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

EINSTELLUNG VON HÖCHST- UND MINDESTDRUCK AM AUSTRITT DES GASVENTILS

- Messen Sie den Eintritts- und Austrittsdruck an den entspre- chenden Druckprüfanschlüssen.
- PP – Pa: Eintrittsdruck-Prüfanschluss (Gasversorgung).
- PP – Pu: Austrittsdruck-Prüfanschluss.
- Verwenden Sie ein Manometer mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar.
- Schrauben Sie die Verschlusschraube vom Druckprüfan- schluss ab und schließen Sie das Manometer an.
- Führen Sie die Messung bei laufendem Gerät durch.

- Verschließen Sie die Anschlüsse nach der Messung wieder einwandfrei gasdicht mit den betreffenden Verschlusschrauben (empfohlenes Anzugsmoment: 1,0 Nm).
Alle Einstellungen müssen in der genannten Reihenfolge vorgenommen werden.

Nehmen Sie die Kunststoffkappe C vom Regler ab.

Höchstdruck (siehe die Werte in Tabelle T1)

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

Die Kunststoffkappe C wieder am Regler anbringen.

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

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

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

13 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller

autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine brennbaren Mittel.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.

- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt. **ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

GEBRAUCH DER FRITTEUSEN

BEDIENUNGSHINWEISE

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

Beheizung

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

Sicherheitseinrichtungen

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

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

Füllen und Gebrauch der Frittierkörbe

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

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

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

- Sonstige Nahrungsmittel ... : 1/2 der Höhe.

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

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

Automatische Korbhebevorrichtung

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

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

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

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

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

Gartemperatur

Durch Frittieren mit hohen Temperaturen altert das Öl schneller.

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

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

Ölreinhaltung

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

- Stellen Sie die Gartemperatur wie im Abschnitt **Gartemperaturen** beschrieben ein.
- Entfernen Sie alle Nahrungsmittelrückstände von der Oberfläche.
- Filtern Sie das Öl regelmäßig.
- Salzen Sie keine Nahrungsmittel über der Frittierwanne.
- Entfernen Sie Krümel und Wassertropfen von den Nahrungsmitteln, bevor Sie sie in die Wanne eintauchen.
- Reinigen Sie die Frittierwanne regelmäßig.
- Reinigen Sie die Filterwanne (7) und die zwei Filter (8 und 9) regelmäßig.

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

Verwendung von hartem Öl oder Fett

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

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

BECKEN FÜLLEN UND ENTLEREN

Wir empfehlen, kein hartes Öl oder Fett zu verwenden.

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

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

Füllen der Wanne mit Öl (Abb. A)

Prüfen Sie, ob die Wanne sauber und trocken ist.

Füllen Sie die Wanne nicht höher als bis zur Maximum-Füllmarke, die oben an der Rückwand der Wanne angezeichnet ist. Falls die Wanne überfüllt wurde, das überschüssige Öl ablassen. Andernfalls kann Öl an der Wanne (und an der Filterwanne, falls vorhanden) überlaufen und auf den Fußboden fließen. **ACHTUNG - Es besteht Rutsch- und Sturzgefahr mit möglicherweise schweren oder sogar tödlichen Verletzungsfolgen.**

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

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

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

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

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

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

Falls der Füllvorgang viel länger dauert oder gar nicht abläuft, sind der Metallschlauch und das Rohr mit Griff durch Nahrungsmittelkrümel zugesetzt. Schalten Sie die Pumpe aus und nehmen Sie den Schlauch von der Schnellkupplung ab. Rei-

nigen Sie den Schlauch und das Rohr wie im Abschnitt **REINIGUNGSANLEITUNG - METALLSCHLAUCH UND ROHR MIT GRIFF** beschrieben.

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

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

Füllen der Wanne mit Hartfett

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

Prüfen Sie, ob die Wanne sauber und trocken ist.

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

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

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

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

Schalten Sie vor dem Entleeren der Wanne die Beheizung aus.

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

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

- Warten Sie, bis die Frittierwanne leer (oder der Behälter voll) ist und schließen Sie dann das Ablassventil, indem Sie den Griff bis zum Anschlag hineindrücken.

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

Schalten Sie vor dem Entleeren der Wanne die Beheizung aus.

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

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

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

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

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

EINSCHALTEN DES BEDIENFELDS

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

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

EIN-/AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG (Abb. 1)

Einschalten

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

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

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

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

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

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

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

Ausschalten

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

EINEN GARVORGANG STARTEN

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

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

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

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

ÖLFILTERUNG

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

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

- Filterwanne (7), aus rostfreiem Stahl, Fassungsvermögen max. 26 l;
- Metallfilter (8), aus rostfreiem Stahl, zum Ausfiltern von Krümeln.

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

Filtern des Öls (Ablassen des Öls in die Filterwanne)

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

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

Reinigen der Wanne.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Filterwanne nicht zum Transportieren von heißem oder kaltem Öl verwenden; sie ist nicht für diesen Zweck bestimmt.

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

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

Reinigen Sie regelmäßig die Filterwanne und die 2 Filter.

- Öffnen Sie die Klappe.
- Prüfen Sie, ob die Saugleitung der Auffangwanne (2) an die zugehörige Schnellkupplung (A) angeschlossen und in den Saugfilter (10) eingesetzt ist.
- Schließen Sie den Metallschlauch (3) an die Schnellkupplung (B) an.
- Schließen Sie das Rohr mit Griff (5) an den Metallschlauch an.
- Das Rohr in den Altölbehälter einsetzen.
- Schalten Sie das Bedienfeld ein (siehe die Anweisungen im Abschnitt **EINSCHALTEN DES BEDIENFELDS**).
- Tippen Sie auf die Schaltfläche **ÖLFILTERUNG / BEFÜLLEN / ENTLEEREN**, dann auf die Schaltfläche **ENTLEEREN...** und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.
- Um die Pumpe einzuschalten, tippen Sie auf die Schaltfläche **START**. Die Pumpe schaltet sich automatisch nach 7 Minuten aus. Die verbliebene Zeitdauer wird oben rechts angezeigt. Das Entleeren der Wanne dauert ca. 5 Minuten (je niedriger die Öltemperatur ist, desto länger dauert der Vorgang). Falls der Vorgang viel länger dauert oder gar nicht erfolgt, ist die Saugleitung der Auffangwanne durch Nahrungsmittelkrümel zugesetzt. Schalten Sie die Pumpe aus und nehmen Sie den Schlauch von der Schnellkupplung ab. Reinigen Sie den Metallschlauch entsprechend der Anleitung im Abschnitt „REINIGUNGSANLEITUNG - SAUGLEITUNG DER AUFFANGWANNE“. Sie können die Pumpe jederzeit ausschalten, indem Sie die Schaltfläche STOP antippen.
- Warten Sie, bis die Filterwanne (7) leergepumpt ist (bzw. bis der Behälter voll ist) und schalten Sie dann die Pumpe aus. **HINWEIS:** Es ist normal, dass auf dem Boden der Filterwanne eine kleine Ölmenge (ca. ½ Liter) zurückbleibt.
- Nehmen Sie das Rohr mit Griff vom Metallschlauch ab.
- Nehmen Sie den Metallschlauch von der Fritteuse ab, verschließen Sie ihn wieder und setzen Sie ihn in seine Halterung (6) in der Klappe ein.
- Ziehen Sie die Filterwanne aus ihrer Aufnahme heraus. Reinigen Sie die Wanne und die 2 Filter.

14 STILLSTANDZEITEN

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

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

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

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

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

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

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

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

FRITTIERWANNE (Abb. D)

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

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

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

- Schließen Sie das Ablassventil, indem Sie den Griff (1) bis zum Anschlag hineindrücken.
- Füllen Sie bis zum MAX-Füllstand (obere Markierung an der Rückseite der Wanne) sauberes Wasser in die Wanne ein.
- Geben Sie das Reinigungsmittel entsprechend der Gebrauchsanweisung für das Produkt hinzu.

- Schalten Sie das Bedienfeld ein (siehe die Anweisungen im Abschnitt **EINSCHALTEN DES BEDIENFELDS**).
- Tippen Sie auf die Schaltfläche **REINIGUNG DER WANNE** und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.

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

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

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

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

FILTERWANNE (Abb. A)

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

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

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

METALL- UND GEWEBEFILTER (Abb. A)

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

Die Filterwanne muss dabei unbedingt leer sein.

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

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

SAUGLEITUNG DER AUFFANGWANNE (Abb. A und G)

Reinigen Sie die Wanne täglich.

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

METALLSCHLAUCH UND ROHR MIT GRIFF (Abb. A)

Reinigen Sie die Wanne täglich.

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

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.

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

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel „Installationsanweisungen“.

INBETRIEBNAHME

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

GASGERÄTE

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

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

PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
 - Bedienfeld entfernen.
 - Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
 - Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.
- ACHTUNG!** Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. - Max.) von Tabelle T2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Gaswerk kontaktiert werden.
- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

ELEKTROGERÄTE

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

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

15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GASFRITTEUSEN / ELEKTROFRITTEUSEN (beide Gerätetypen)

Das Display lässt sich nicht einschalten.

Mögliche Ursachen:

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

- Display-Platine nicht an die Hauptplatine angeschlossen.

Die Beheizung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

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

Die Frittierkorb-Hebevorrichtung fährt nicht hoch bzw. herunter.

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

GASFRITTEUSEN

Der Brenner lässt sich nicht zünden oder verlöscht wäh- rend des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

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

ELEKTROFRITTEUSEN

Der Heizwiderstand erwärmt sich nicht.

Mögliche Ursachen:

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

16 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

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

GASFRITTEUSEN / ELEKTROFRITTEUSEN (beide Gerätetypen)

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

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

Auswechslung des Temperaturfühlers und Sicherheits- thermostats.

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

Auswechslung der Ölpumpe und des Öl-Magnetventils

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

Auswechslung von Antriebszylinder, Steuerrelais und 24-V-Netzteil

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

GASFRITTEUSEN

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

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

ELEKTROFRITTEUSEN

Auswechslung des Heizelements

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

17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

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

18 HAUPTKOMPONENTEN

GASFRITTEUSEN / ELEKTROFRITTEUSEN (beide Gerätetypen)

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

GASFRITTEUSEN

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

ELEKTROFRITTEUSEN

- Heizelement