

SERIE 600

IT	Friggitrici elettriche	Pag. 2
DE	Elektro-Friteusen	Pag. 6
GB	Electric-heated fryers	Pag. 10
FR	Friteuses électriques	Pag. 14
NL		
DK		

AVVERTENZE D'INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE
AUFSTELLUNG, GEBRAUCHS- UND INSTANDHALTUNGS ANWEISUNGEN.
INSTRUCTION FOR INSTALLATION, ADJUSTEMENT, USE AND MAINTENANCE
NOTICES D'INSTALLATION, DE REGLAGE, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD.
INSTALLATION - VEDLIGEHOJDELSE - OG BRUGSVEJLEDNING

Cod. 827730450N

INDICE

1 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	pag. 3
1.1 Identificazione modelli	pag. 3
1.2 Dati tecnici	pag. 3
2- AVVERTENZE GENERALI	pag. 3
2.1 Installazione	pag. 3
2.2 Posizionamento	pag. 3
2.3 Montaggio	pag. 3
2.4 Unione in linea delle apparecchiature	pag. 3
2.5 Collegamenti elettrici	pag. 3
2.6 Collegamenti di terra ed equipotenziali	pag. 3
3 - MESSA IN FUNZIONE	pag. 3
3.1 Verifica di funzionamento	pag. 3
4 - ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI	pag. 3
4.1 Il riscaldamento non si attiva	pag. 3
4.2 Il riscaldamento è insufficiente	pag. 3
4.3 Intervento del termostato di sicurezza	pag. 3
5 - SOSTITUZIONE DI PARTI SOGGETTE A RICAMBIO	pag. 3
5.1 Interruttore generale – Termostato di lavoro	pag. 4
5.2 Resistenze elettriche	pag. 4
5.3 Contattore e microinterruttore di sicurezza sollevamento	pag. 4
5.4 Termostato di sicurezza	pag. 4
5.5 Lampade di segnalazione	pag. 4
5.6 Rubinetto scarico olio	pag. 4
6 - ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE	pag. 4
6.1 Avvertenze	pag. 4
6.2 Dispositivi di sicurezza	pag. 4
6.3 Utilizzazione della friggitrice	pag. 4
6.4 Spegnimento della friggitrice	pag. 5
6.5 Disinserimento in caso di guasto	pag. 5
6.6 Scarico dell'olio	pag. 5
7 - PULIZIA E MANUTENZIONE	pag. 5
8 - ELENCO PARTI SOGGETTE A RICAMBIO	pag. 5
9 - ALLEGATI	pag. 18

1 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

1.1 Identificazione modelli

T1

Modello – Model Modell - Modéle	Codice – Code Kode - Code	Litri – Liter Litre	□ kW	A	V	Cavo – Cable – Kabel H07RN - mm ²
6FR/E400	803654125	10	9	13	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
6FR/E600	803654445	2 x 10	18	26	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²

1.2 Dati tecnici

I dati tecnici delle apparecchiature sono riportati nella **Tabella T1**.

2- AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore ed in conformità alle norme di sicurezza in vigore da personale professionalmente qualificato. **Il mancato rispetto di tali obblighi causa la decadenza di ogni responsabilità da parte del costruttore.**

NOTA - Le apparecchiature sono conformi alle prescrizioni della Norma CEI 61-50

2.1 Installazione

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio non utilizzare la stessa e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi di imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenzialmente fonti di pericolo.

2.2 Posizionamento

L'apparecchiatura dev'essere sistemata nella posizione definitiva che occuperà in cucina e preferibilmente sotto una cappa di aspirazione, atta a permettere una buona rigenerazione d'aria. L'apparecchiatura dev'essere installata in locali sufficientemente aerati. La distanza dell'apparecchiatura da pareti circostanti dev'essere almeno di 10 cm, questa distanza può essere ridotta in presenza di pareti incombustibili o protette da isolante termico. Le apparecchiature possono essere installate separatamente oppure composte con altre apparecchiature della nostra gamma. L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

2.3 Montaggio

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva. Eventuali residui di collante devono essere rimossi con idoneo solvente. Livellare l'apparecchio agendo sui piedini regolabili.

2.4 Unione in linea delle apparecchiature Fig. 1

Procedere come segue:

Accostare le apparecchiature e livellarle alla medesima altezza. Applicare il profilo di unione a "U" sui due bordi laterali come indicato in fig. 1.


2.5 Collegamenti elettrici


Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica dev'essere eseguito secondo le norme vigenti. Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa corrispondano a quelli della rete di distribuzione. Il cavo di alimentazione dev'essere di tipo flessibile, con caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e dev'essere protetto con tubo metallico o in plastica rigida. Il cavo dev'essere connesso alla morsettiera come indicato nello schema elettrico e poi bloccato con l'apposito

pressacavo. A monte dell'apparecchiatura e nelle sue immediate vicinanze, dev'essere installato un interruttore onnipolare di protezione i cui contatti devono aprirsi ad una distanza di almeno 3 mm. Questo interruttore dev'essere installato nell'impianto permanente del fabbricato e dev'essere di portata adeguata, vedere tabella **T1** allegata. Questo interruttore deve garantire la protezione contro contatti diretti ed indiretti delle parti sotto tensione e delle correnti di guasto verso terra, secondo le Norme. (Massima corrente di dispersione ammessa 1 mA/kW).

2.6 Collegamenti di terra ed equipotenziali

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario quindi collegare il morsetto di

terra, indicato con il simbolo  sulla morsettiera dell'apparecchiatura, all'impianto di messa a terra generale. L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale, questo collegamento viene effettuato con la

apposita vite contrassegnata con il simbolo .

3 - MESSA IN FUNZIONE

3.1 Verifica del funzionamento

Prima di mettere in funzione l'apparecchio inserire l'interruttore generale di alimentazione posto a monte dello stesso. Seguire le istruzioni per l'uso previste nello specifico paragrafo. Spiegare all'utente il funzionamento dell'apparecchio con l'aiuto del libretto istruzioni. Controllare il funzionamento dei sistemi di areazione del locale. Accertare la corrispondenza dei dati di targa posti all'interno del cruscotto comandi con quelli della rete di distribuzione elettrica o gas.

Avvertenza: durante il funzionamento prestare la massima attenzione alle zone calde della superficie esterna

4 - ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

Durante l'uso regolare dell'apparecchiatura si possono verificare dei malfunzionamenti.

4.1 Il riscaldamento non si attiva

Termostato regolazione temperatura difettoso. Intervento del termostato di sicurezza. Contattore comando resistenze difettoso. Microinterruttore sicurezza riscaldamento difettoso o mal posizionato. Mancanza dell'alimentazione elettrica.

4.2 Il riscaldamento è insufficiente

Uno o più elementi della resistenza di riscaldamento sono difettosi. Mancanza di una fase dell'alimentazione elettrica.

4.3 Intervento del termostato di sicurezza

Termostato di lavoro difettoso. Livello olio insufficiente.

5 - SOSTITUZIONE DI ALCUNE PARTI SOGGETTE A RICAMBIO

Queste operazioni debbono essere eseguite esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.

Prima di procedere a riparazioni e/o manutenzioni occorre togliere l'alimentazione elettrica disinserendo l'interruttore

elettrico posto a monte della stessa. I componenti sigillati non devono essere manomessi

5.1 Interruttore generale, termostato di lavoro

Smontare il cruscotto comandi. Sfilare le manopole interessate. Svitare le viti che fissano l'assieme interruttore termostato al pannello comandi. Scollegare il cablaggio elettrico del componente interessato. Il termostato è montato in asse con l'interruttore previa interposizione di una apposita flangetta di collegamento, agire su questa per liberare i due componenti. In caso di sostituzione del termostato occorre anche estrarre il bulbo del termostato dalla sua sede. Sostituire il componente e procedere al montaggio agendo nell'ordine inverso.

5.2 Sostituzione delle resistenze

Per poter eseguire questo intervento l'olio contenuto nella vasca dev'essere freddo. Disinserire l'interruttore generale posto a monte dell'apparecchiatura. Svuotare la vasca dell'olio seguendo la procedura descritta al paragrafo 6.6. Smontare il cruscotto comandi. Scollegare i collegamenti elettrici delle resistenze. Estrarre i bulbi dei termostati dalla loro sede. Togliere con l'aiuto di una pinza l'anello elastico di fissaggio della resistenza e, la piastrina di azionamento del microinterruttore di sicurezza riscaldamento. La resistenza può ora essere estratta dall'interno della vasca. Controllare che le cave di alloggiamento degli anelli di tenuta del nuovo componente siano perfettamente pulite, montare in queste i nuovi anelli ed ingrassarli con il grasso HD 91 di nostra fornitura. Pulire accuratamente la sede di supporto della resistenza nella vasca interessata. Inserire con la dovuta attenzione la resistenza nella suddetta sede e, procedere al montaggio agendo nell'ordine inverso. Chiudere il rubinetto di scarico dell'olio, eseguire il riempimento della vasca e controllare l'assenza di perdite.

5.3 Sostituzione contattore e microinterruttore sicurezza riscaldamento

Smontare il cruscotto comandi. Il contattore è fissato a scatto su una apposita guida, per sbloccarlo occorre agire sulla linguetta metallica posta alla base del contattore stesso. Il microinterruttore è fissato alla base con viti. Liberato il componente, scollegare il cablaggio elettrico e procedere alla sostituzione.

5.4 Sostituzione termostato di sicurezza

Smontare il pannello comandi. Estrarre il capillare ed il bulbo dalla propria sede. Scollegare il cablaggio dal componente. Svitare le viti di fissaggio del termostato al supporto. Sostituire il componente e procedere al montaggio agendo nell'ordine inverso.

5.5 Sostituzione lampade di segnalazione

Smontare il cruscotto comandi. Scollegare il cablaggio del componente. Sostituire il componente e procedere al montaggio agendo nell'ordine inverso.

5.6 Rubinetto scarico olio

Togliere le manopole ed il pannello comandi e, sostituire il componente.

6 - ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

6.1 Avvertenze

L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e quindi dev'essere utilizzata solo da personale addestrato. Questa può essere adibita esclusivamente alla frittura di cibi e pertanto ogni

altro impiego è da considerarsi improprio. Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura occorre pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.

IMPORTANTE: la friggitrice non dev'essere messa in funzione con le vasche prive d'olio. In caso d'utilizzo di grasso in pani, in luogo dell'olio, occorre procedere ad un preventivo scioglimento di questi regolando la temperatura al MINIMO (manopola M fig. 2 in posizione temperatura minima) . Non superare mai il livello massimo dell'olio indicato nella vasca.

Si consiglia di sorvegliare l'apparecchiatura durante il funzionamento in quanto eventuali anomalie agli organi di sicurezza potrebbero dare luogo al surriscaldamento dell'olio contenuto nella vasca il quale, a temperature elevate, può diventare infiammabile. Immergere lentamente nell'olio bollente il cestello con i cibi da friggere prestando attenzione che la schiuma che si può formare non trabocchi dall'orlo della vasca. Qualora accadesse ciò occorre sospendere per qualche secondo l'immersione. L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) dev'essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato. In caso di guasto disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, posto a monte dell'apparecchiatura. Per la riparazione rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati ed esigere parti di ricambio originali. **Il mancato rispetto di quanto sopra indicato può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura per cui il costruttore declina ogni responsabilità se tali obblighi non vengono rispettati**

6.2 Dispositivi di sicurezza

Ogni vasca di cottura è dotata di due dispositivi di sicurezza. Termostato di sicurezza e microinterruttore di sicurezza riscaldamento.

Nel caso in cui la massima temperatura di regolazione venga superata il termostato di sicurezza interrompe l'alimentazione dell'energia elettrica. In presenza di questo inconveniente disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, posto a monte dell'apparecchiatura, e richiedete un intervento di Assistenza Tecnica. La resistenza dev'essere posizionata in modo perfettamente orizzontale, in caso contrario il microinterruttore non permette l'alimentazione elettrica della stessa, preservandola da possibili danneggiamenti.

6.3 Utilizzazione della friggitrice

Ogni vasca della friggitrice è dotata di una manopola di comando M fig. 2 del termostato di regolazione/interruttore generale, di una lampada di segnalazione verde di "corrente inserita" ed una lampada gialla che segnala l'attivazione del sistema di riscaldamento.

La manopola M del termostato di regolazione porta le seguenti indicazioni:

0	Riscaldamento disinserito
50	Temperatura minima
100-150	Temperature intermedie
200	Temperatura massima

Prima di attivare il riscaldamento occorre riempire la vasca con olio oltre il livello minimo e senza superare il livello massimo fig. 2. Controllare che le resistenze siano in posizione orizzontale. Ruotare

la manopola **M** fig. 2 e portarla alla posizione corrispondente alla temperatura desiderata. Si accenderanno così le 2 lampade di segnalazione verde e gialla. Il raggiungimento della temperatura impostata viene evidenziato dallo spegnimento della lampada gialla.

6.4 Spegnimento della friggitrice

La disattivazione del sistema di riscaldamento si ottiene portando la manopola **M** fig. 2 in posizione **0**, posizione a cui corrisponde lo spegnimento delle lampade di segnalazione verde e gialla.

6.5 Disinserimento in caso di guasto

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura portando tutte le manopole **M** fig. 2 in posizione **0**. Disinserire l'interruttore generale posto a monte dell'apparecchiatura. Rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica con personale addestrato ed autorizzato dal Costruttore.

6.6 Scarico dell'olio

La maniglia **MS** di apertura del rubinetto di scarico dell'olio fig. 3 è posta sul cruscotto comandi con un sistema di sicurezza tale da evitare aperture accidentali durante il lavoro. Per scaricare la vasca occorre infilare sul rubinetto (innesto a baionetta) il tubo di scarico **T** fig. 3 in dotazione con l'apparecchio e, quindi porre sotto una bacinella o recipienti adatti a contenere la quantità d'olio da scaricare a temperatura elevata. A questo punto per aprire il rubinetto di scarico occorre prendere la manopola **MS** spostarla verso l'alto e tirarla in avanti. Effettuare questa operazione usando cautela.

7 - PULIZIA E MANUTENZIONE

Le operazioni di pulizia possono essere eseguite solo dopo aver disinserito l'interruttore generale posto a monte dell'apparecchiatura. Lavare giornalmente le superfici in acciaio inossidabile con acqua e detersivi non abrasivi, risciacquare quindi abbondantemente ed asciugare. La pulizia completa della vasca, dopo averla svuotata dell'olio contenuto (vedi punto 6.6) è facilitata dalla possibilità di rotazione della resistenza. Per eseguire questa operazione occorre sollevare la resistenza dal lato sinistro con l'apposito gancio in dotazione con l'apparecchio. Per la pulizia dell'acciaio inossidabile devono essere assolutamente evitati detersivi contenenti sostanze abrasive, trucioli, pagliette spazzole o raschietti di acciaio comune. Non usare prodotti corrosivi per la pulizia del pavimento sottostante l'apparecchiatura. Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua.

In caso di lunga inattività dell'apparecchio si consiglia di osservare le seguenti precauzioni:

Disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica che è posto a monte dell'apparecchiatura. Pulire accuratamente tutte le superfici.

Proteggere le superfici in acciaio inossidabile stendendo, con un panno, un leggero strato d'olio di vaselina. Arieggiare periodicamente i locali.

Sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo periodico (almeno una volta all'anno) da parte di personale professionalmente qualificato.

E' consigliabile la stipula di un contratto di manutenzione.

8 - ELENCO PARTI SOGGETTE A RICAMBIO

Resistenze 9 kW - 400V (3x3 kW)

Interruttore generale bipolare

Termostato unipolare di regolazione temperatura

Termostato tripolare di sicurezza a riarmo manuale

Microinterruttore rotazione resistenze

Rubinetto di scarico olio

Manopole di comando

Lampade di segnalazione (verde e gialla)

Contattore tripolare bobina 230V-50Hz-25A

INHALTSVERZEICHNIS

1- INSTALLATIONSANWEISUNGEN	Seite 7
1.1 Identifizierung der Modelle	Seite 7
1.2 Technische Daten	Seite 7
2- ALLGEMEINE HINWEISE	Seite 7
2.1 Installation Aufstellung	Seite 7
2.2 Positionieren	Seite 7
2.3 Montage	Seite 7
2.4 Zur Aneinanderstellung der Geräte	Seite 7
2.5 Elektroanschlüsse	Seite 7
2.6 Erdungs- und Potentialausgleichsanschlüsse	Seite 7
3- INBETRIEBNAHME	Seite 7
3.1 Funktionskontrolle, Betriebskontrolle	Seite 7
4- ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN	Seite 7
4.1 Die Heizung tritt nicht in Tätigkeit	Seite 7
4.2 Ungenügende Heizung	Seite 7
4.3 Einschaltung des Sicherheitsthermostats	Seite 7
5- ANLEITUNG ZUM AUSTAUSCH EINZELNER BESTANDTEILE	Seite 8
5.1 Hauptschalter und Arbeitsthermostat	Seite 8
5.2 Elektroheizkörper	Seite 8
5.3 Kontaktgeber und Mikroschalter für die Heizungssicherheitsvorrichtung	Seite 8
5.4 Sicherheitsthermostats	Seite 8
5.5 Kontrolleuchten	Seite 8
5.6 Öl Ablaufhahn	Seite 8
6- BEDIENUNGSANWEISUNGEN	Seite 8
6.1 Hinweise	Seite 8
6.2 Sicherheitsvorrichtungen	Seite 8
6.3 Gebrauch der Friteuse	Seite 8
6.4 Ausschalten der Friteuse	Seite 9
6.5 Ausschaltung bei Schaden	Seite 9
6.6 Öl Ablauf	Seite 9
7- REINIGUNG UND PFLEGE	Seite 9
8- LISTE DER VERSCHLEIßTEILE	Seite 9
9- ANHANG	Seite 18

1- INSTALLATIONSANWEISUNGEN

1.1 Identifizierung der Modelle

T1

Modello – Model Modell - Modéle	Codice – Code Kode - Code	Litri – Liter Litre	□ kW	A	V	Cavo – Cable – Kabel H07RN - mm ²
6FR/E400	803654125	10	9	13	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
6FR/E600	803654445	2 x 10	18	26	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²

1.2 Technische Daten

Für technische Daten über Geräte siehe beiliegende Tabelle T1.

2- ALLGEMEINE HINWEISE

Diese Gebrauchsanweisungen aufmerksam durchlesen, da sie wichtige Angaben über die Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit enthalten. Diese Gebrauchsanweisungen für jedes andere Nachschlagen seitens der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahren. Installation, Anpassung und Wartung der Geräte müssen durch zugelassene Betriebe oder Installateure in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

ANMERKUNG: Die Geräte sind in Übereinstimmung mit den Vorschriften der CEI 61-50 Norm.

2.1 Installation Aufstellung

Sich der Unversehrtheit des Gerätes, nachdem seine Verpackung abgenommen worden ist, vergewissern. Im Zweifelsfall das Gerät nicht verwenden und sich an qualifizierte Fachleute wenden. Die Verpackungsteile sind nicht für Kinder zugänglich zu lassen, da sie potentiell Gefahrenquellen sind.

2.2 Positionieren

Das Gerät ist in jener Stellung anzubringen, die es endgültig in der Küche einnimmt, und lieber unter der Abzugshaube, um eine gute Belüftung zu ermöglichen. Das Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen aufstellen. Abmessungen, Anschluß und technische Daten sind auf beigefügten Seiten angegeben. Das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm von den umgebenden Wänden aufstellen. Dieser Abstand kann im Falle von nicht brennbaren, wärmeisolierten Wänden reduziert werden. Die Geräte können gesondert oder zusammengesetzt mit anderen Geräten unseres Sortiments installiert werden. Das Gerät ist für Einbau ungeeignet.

2.3 Montage

Den Schutzfilm von den Außenwänden wegnehmen. Eventuell zurückbleibenden Klebstoff mit geeigneten Lösungsmitteln entfernen.

Die Geräte aneinanderstellen und auf die gleiche Höhe ausrichten.

2.4 Zur Aneinanderstellung der Geräte Abb.1

Die Geräte aneinanderstellen und dieselben auf die gleiche Höhe ausrichten. Das U-Verbindungsprofil auf die seitlichen Ränder anbringen siehe Abb.1.


2.5 Elektro-Anschlüsse

Der Anschluß an dem Elektroversorgungsnetz ist nach den geltenden Normen auszuführen. Die Geräte sind für den Betrieb mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung (zulässige Abweichung von +- 10%) vorgesehen. Das Versorgungskabel muß flexibel und aus Gummi mit Isolierungsmerkmalen sein, die mindestens dem Typ H05RN-F entsprechen; das Kabel muß auch mit einem Schutzmantel aus

Metall oder aus steifem Kunststoffmaterial geschützt werden. Es ist an dem geeigneten Eingangsklemmbrett (siehe Elektroschema) anzuschließen, und danach durch die geeignete Klemme festzumachen. Es muß ein geeigneter automatischer, allpoliger Schutzschalter, mit einer entsprechenden Leistung (und einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm) installiert werden, sowie hochsensible automatische Differentialschutzschalter. Dieser Schalter muß in der ständigen Gebäudesanlage in der angemessenen Leistung (siehe beiliegende Tabelle T1) installiert werden. Er muß eine ausreichende Sicherheit, gemäß den entsprechenden Vorschriften, gegen einen direkten bzw. indirekten Kontakt mit den spannungsführenden Teilen oder dem Fehlerstrom zur Erdung gewährleisten (höchst zulässiger Fehlerstrom 1mA/Kw).

2.6 Erdungs- und Potentialausgleichsanschlüsse

Die Elektrosicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dasselbe an einer wirksamen Erdungsanlage gemäß den geltenden Normen über die Elektrosicherheit korrekt angeschlossen

ist. Das Gerät muß daher mittels der mit Symbol  markierten Klemme des Eingangs-Klemmbrettes geerdet werden. Darüber hinaus ist die Metallkonstruktion aller installierten Elektrogeräte an

die Klemme mit Symbol  anzuschließen (Potentialausgleichssystem).

3- INBETRIEBNAHME

3.1 Funktionskontrolle

Vor der Inbetriebnahme den Versorgungshauptschalter außerhalb des Gerätes entsprechend den Gebrauchsanweisungen anschließen.

Die in dem spezifischen Absatz vorgesehenen Gebrauchsanweisungen befolgen. Dem Benutzer die Gerätes Arbeitsweise mit der Hilfe der Gebrauchsanweisungen erklären. Den Betrieb der Raumbelüftungsvorrichtung überprüfen. Sich vergewissern, daß die Schildangaben denjenigen des Elektroverteilungsnetzes entsprechen. Die Schildangaben befinden sich in der Innenseite der Bedienblende

Anmerkung: während des Betriebs auf den wärmen Zonen der Außenflächen aufmerken.

4- ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN

Während der regelmäßigen Verwendung des Gerätes können die folgenden Betriebsstörungen auftreten:

4.1 Die Heizung tritt nicht in Tätigkeit. Mögliche Ursachen:

Defekter Einstellthermostat der Temperatur. Einschaltung des Sicherheitsthermostats. Defekter Bedienschalter der Heizkörper. Defekter oder schlecht angebrachter Sicherheitsmikroschalter der Heizkörperdrehung. Stromausfall

4.2 Ungenügende Heizung: mögliche Ursachen

Ein oder mehrere Heizkörperbauteile sind defekt. Ausfall einer Versorgungsphase

4.3 Einschaltung des Sicherheitsthermostats

Defekter Arbeitsthermostat. Ungenügender Ölstand.

5- ANLEITUNG ZUM AUSTAUSCH EINZELNER BESTANDTEILE

Diese Eingriffe dürfen nur von qualifizierten, genehmigten Fachleuten ausgeführt werden. Vor Ausführung von Reparaturen und/oder Wartungen ist die Elektroversorgung durch die Ausschaltung des Hauptschalters einzustellen. Die versiegelten Bauteile dürfen keineswegs manipuliert werden.

5.1 Austausch des Hauptschalters und des Arbeitsthermostats

Schaltfeld abnehmen. Die Verkabelung des Bauteils abschalten. Knebel herausziehen und die Schrauben, die den Schalter-Thermostat an dem Schaltfeld befestigen, ausschrauben. Falls der Thermostat auszutauschen ist, ist auch der Thermostatfühler von seinem Sitz herauszuziehen. Schalter und Thermostat sind mittels eines eigens, dazu bestimmten Verbindungsflansches parallel montiert; auf diesen Flansch wirken, um die zwei Bauteile zu lösen. Das Bauteil austauschen und zur Wiedereinstellung umgekehrt verfahren.

5.2 Austausch der Heizkörper

Um diese Handlung auszuführen, muß das im Becken enthaltene Öl kalt sein. Den Hauptschalter außerhalb des Gerätes abschalten. Das Becken vom Öl gemäß dem im Absatz 6.6 beschriebenen Verfahren entleeren. Schaltfeld abnehmen. Die Elektro-Anschlüsse der Heizkörper abschalten. Die Thermostatsfühler von ihrem Sitz herausziehen. Mit der Hilfe einer Zange nehmen den Gummiring für die Heizkörperbefestigung sowie die Plättchen für die Betätigung des Heizung-Sicherheitsmikroschalters ab. Der Heizkörper kann jetzt aus innen des Beckens herausgezogen werden. Überprüfen, daß die Gehäuseenden der Verdichtungsringe des neuen Bauteils vollkommen sauber sind; in diesen Gehäuseenden die neuen Ringe anbringen und mit von uns geliefertem HD91 Schmierfett einfetten. Den Stützsitz des Heizkörpers im betreffenden Becken gründlich reinigen. Den Heizkörper in diesen Sitz mit Sorgfalt einfügen und zur Wiedereinstellung in der umgekehrten Folge vornehmen. Den Öl Ablaufhahn schliessen, das Becken einfüllen und die Dichtigkeit überprüfen.

5.3 Austausch des Kontaktgebers und Mikroschalters für die Heizungssicherheitsvorrichtung

Schaltfeld abnehmen. Der Kontaktgeber ist an einer geeigneten Führung stoßweise befestigt; um ihn zu lösen, auf der Metallzunge wirken, die am Grund des Kontaktgebers selbst ist. Der Sicherheitsmikroschalter ist unten mit Schrauben befestigt. Das Bauteil lösen, die Elektroverkabelung abschalten und austauschen.

5.4 Austausch des Sicherheitsthermostats

Schaltfeld abnehmen. Fühler und Kapillare aus ihrem Sitz herausziehen. Die Bauteilverkabelung abschalten. Die Befestigungsschrauben des Thermostats an dem Halter losschrauben. Das Bauteil austauschen und zur Wiedereinstellung umgekehrt verfahren.

5.5 Austausch der Kontrolleuchten

Schaltfeld abnehmen. Die Verkabelung des Bauteils abschalten. Das Bauteil austauschen und zur Wiedereinstellung umgekehrt verfahren.

5.6 Öl Ablaufhahn

Knob und Schaltfeld abnehmen und das Bauteil austauschen.

6- BEDIENUNGSANWEISUNGEN

6.1 Hinweise

Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachleuten bedient werden, die mit dem Garen von Speisen vertraut sind. Das Gerät ist nur zum Frittieren bestimmt; jede andere Verwendung ist als ungeeignet zu betrachten. Vor der Inbetriebnahme des Gerätes die Flächen, die mit Speisen in Berührung kommen, reinigen.

WICHTIG: Die Friteuse muß nicht mit leeren Becken in Betrieb gesetzt werden. Falls Fetllaibe statt Öl verwendet werden, muß man diese zuerst durch Temperatureinstellung auf Minimum (Knebel M Abb. 2 Pos. "Temperatur Minimum") zergehen lassen.

Den höchsten, im Becken angegebenen Ölstand nie übersteigen.

Es wird empfohlen, das Gerät während des Betriebs zu beaufsichtigen: eventuelle Anomalien in den Sicherheitsvorrichtungen können nämlich das im Becken enthaltene Öl überhitzen, das bei hohen Temperaturen entzündbar werden kann. Den Korb mit den zu frittierenden Speisen in heißes Öl langsam tauchen, indem man darauf achtgibt, daß der Schaum, der daraus entstehen kann, den Beckenrand nicht überläuft. Falls das geschieht, ist das Tauchen für einige Sekunden zu unterbrechen. Die Gerätesinstallation sowie die Anpassung an eine andere Versorgungsspannung (wenn vorgesehen) darf nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden. Die versiegelten Bauteile dürfen nicht manipuliert werden. Bei eventuell notwendigen Reparaturen sich an einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst wenden und Originalersatzteile verlangen. Bei Schaden ist der außerhalb des Gerätes gelegene Hauptschalter der Elektroversorgung abzuschalten.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

6.2 Sicherheitsvorrichtungen

Jedes Becken ist mit zwei Sicherheitsvorrichtungen versehen: einem Sicherheitsthermostat und einem Sicherheits-Mikroschalter für die Heizkörperdrehung. Falls die höchste Einstelltemperatur überschritten wird, stellt der Sicherheitsthermostat die Stromversorgung ein. Den außerhalb des Gerätes gelegenen Hauptschalter der Elektroversorgung also abschalten und die Kundendienststelle zwecks Eingriffs kontaktieren. Der Heizkörper muß perfekt waagrecht gelegen werden, sonst unterbricht der Sicherheitsmikroschalter die Elektroversorgung: das vermeidet, daß der Heizkörper eventuell beschädigt wird.

6.3 Verwendung der Friteuse

Jedes Becken der Friteuse ist mit einem M-Bedienknebel Abb. 2 des Einstellthermostats/ Hauptschalters, mit einer grünen Kontrolleuchte "eingeschalteter Strom" und einer gelben Kontrolleuchte der eingeschalteten Heizung ausgerüstet.

Der M-Knebel des Einstellthermostats gibt folgende Bezugspunkte wieder:

- 0 Ausgeschaltete Heizung**
- 50 niedrigste Kochtemperatur**
- 100-150 mittlere Kochtemperaturen**
- 200 höchste Kochtemperatur**

Vor der Heizungseinschaltung ist das Becken mit Öl über den niedrigsten Stand, aber nicht über den höchsten Stand (Abb. 2) einzufüllen. Überprüfen, daß die Heizkörper in waagerechter Stellung sind. Den **M**-Knebel drehen und auf die Stellung der gewünschten Temperatur einstellen. Die zwei grünen und gelben Kontrolleuchten gehen also an. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, geht die gelbe Kontrolleuchte aus.

6.4 Ausschalten der Friteuse

Den **M**-Knebel Abb. 2 auf Stellung "0" bringen: dieser Stellung entspricht die Ausschaltung der grünen und gelben Kontrolleuchten.

6.5 Ausschaltung bei Schaden

Bei Schaden das Gerät durch die Einstellung aller **M**-Knebel fig. 2 auf Stellung "0" ausschalten. Den Hauptschalter der Elektroversorgung ausschalten. Sich an einen Kundendienst mit ausgebildetem und vom Hersteller autorisiertem Personal wenden.

6.6 Ölablauf

Der **MS**-Knebel, der den Ölablaufhahn (Abb. 3) aufdreht, befindet sich auf der Bedienblende mit einem Sicherheitssystem, damit zufällige Drehungen bei dem Betrieb vermieden werden. Um das Becken auszuleeren, sind der Hahn und das T-Ablaufrohr (Bajonettverschluss) hintereinanderverschieben. Das Ablaufrohr gehört der Standardausstattung des Gerätes. Danach ein Behälter darunter legen, der geeignet ist, die ganze abzulaufende, heiße Ölmenge zu enthalten. Um den Ablaufhahn aufzudrehen, den **MS**-Knebel greifen, ihn zuerst nach oben bewegen und nach vorne ziehen. Diese Handlung mit Vorsicht ausführen.

7- REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät darf nur gereinigt werden, wenn der Hauptschalter für die Elektroversorgung ausgeschaltet ist. Die Flächen aus rostfreiem Stahl mit Wasser und geeigneten Reinigungsmitteln täglich reinigen; danach gründlich nachspülen und sorgfältig trocknen. Die vollkommene Beckensreinigung, nachdem das im Becken enthaltene Öl abgelaufen worden ist (siehe Punkt 6.6), ist durch die Heizkörperdrehung einfacher gemacht. Zur Reinigung von rostfreiem Stahl auf keinen Fall Scheuermittel, Metallwolle, Bürsten, oder Schaber aus Normalstahl verwenden, da zurückbleibende Eisenreste Rostbildung bewirken können. - Für die Reinigung des Bodens unter dem Gerät keine Ätzmittel verwenden. Das Gerät mit Wasserstrahlen nicht waschen.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden, sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

Die Elektroversorgung außerhalb des Gerätes ausschalten. Alle Flächen gründlich reinigen. Die Flächen aus rostfreiem Stahl durch eine dünne Schicht Vaselineöl schützen, das mittels einer Lappe gestrichen wird. Die Räume von Zeit zu Zeit belüften.

Das Gerät regelmäßig (mindestens einmal jährlich) von qualifizierten Fachleuten vollständig prüfen lassen. Aus diesem Grund wird der Abschluß eines Wartungsvertrages empfohlen.

8 LISTE DER VERSCHLEISSTEILE

Heizkörper 9 Kw - 400V (3x3Kw)
 Zweipoliger Hauptschalter
 Einpoliger Thermostat zur Temperatureinstellung
 Dreipoliger Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederingangsetzung
 Mikroschalter für die Heizungssicherheitsvorrichtung
 Ölablaufhahn
 Bedienknebel
 Kontrolleuchten (grün und gelb)
 Dreipoliger Kontaktgeber Spule 230V-50Hz-25A

CONTENTS

1- INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	page 11
1.1 Identifying the models	page 11
1.2 Technical data	page 11
2- GENERAL INSTRUCTION	page 11
2.1 Installation	page 11
2.2 Positioning	page 11
2.3 Assembling	page 11
2.4 Aligning the equipment	page 11
2.5 Electrical connections	page 11
2.6 Grounding and bonding of the equipment	page 11
3 - STARTING	page 11
3.1 Checking the operation	page 11
4 - CHECK OF SOME MALFUNCTIONS	page 11
4.1 Heating is not enabled	page 11
4.2 Heating is not sufficient	page 11
4.3 Intervention of the safety thermostat	page 11
5 - REPLACING SOME COMPONENTS	page 11
5.1 Main switch and operating thermostat	page 11
5.2 Heating elements	page 12
5.3 Contactor and safety microswitch of heating	page 12
5.4 Safety thermostats	page 12
5.5 Warning lights	page 12
5.6 Oil drainage cock	page 12
6- USE AND MAINTENANCE	page 12
6.1 Warning	page 12
6.2 Safety devices	page 12
6.3 Use of the fryer	page 12
6.4 Disconnecting of the fryer	page 12
6.5 Switching off the fryer in case of fault	page 12
6.6 Draining the oil	page 12
7 - CLEANING AND MAINTENANCE	page 13
8 - LIST OF SPARE PARTS	page 13
9 - ENCLOSURES AND ELECTRIC DIAGRAMS	page 18

1 - INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

1.1 Identifying the models

T1

Modello – Model Modell - Modéle	Codice – Code Kode - Code	Litri – Liter Litre	□ kW	A	V	Cavo – Cable – Kabel H07RN - mm ²
6FR/E400	803654125	10	9	13	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
6FR/E600	803654445	2 x 10	18	26	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²

1.2 Technical data

The technical data of these ranges are indicated in the **T1 Table**.

2- GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions of this handbook carefully because they supply important information on installation, use and maintenance safety.

Keep this handbook carefully for any further reference of the various operators. The installation of this equipment must exclusively be carried out by qualified installers according to the manufacturer's instructions and to the safety rules in force.

The Manufacturer declines any liability if these rules are not complied with.

N.B. - This equipment complies with the CEI standard 61-50.

2.1 Installation

After unpacking, check that the equipment is intact. In case of any doubt, do not use the equipment and call immediately a professional engineer. Arrange the packing elements far from children, because they can be dangerous.

2.2 Positioning

The equipment must definitively be installed in the position it occupies in the kitchen, preferably under an exhausting hood for a proper recirculation of air. The equipment must be installed only in rooms with a good ventilation. The equipment must be positioned at least 10 cm far from any wall surrounding it. In case of fire-proofing, or thermally insulated walls, this distance can also be reduced. These fryers can be installed separately, or assembled with other equipment of our line. This fryer is not available in built-in version.

2.3 Assembling

Remove the protection film from the outer panels. Clean these surfaces from probable residual adhesive using a proper solvent.

2.4 Aligning the equipment (Fig. 1)

Operate as follows:

Arrange the appliance side by side and level at the same height. Apply the joining U-profiles on the side edges as indicated on the fig. 1.


2.5 Electrical connections


The fryer must be connected to the mains according to the safety rules in force. Before connecting the equipment, make sure that the values of its rating plate coincide with those of the mains. The power cord must be flexible and its characteristics must not be lower than those of the type insulated with rubber H05RN-F; furthermore it must be protected by a stiff plastic or metallic pipe. This cable must be connected to the terminal board, as it is shown in the electric diagram; then it must be fastened with the proper cable-clamp. A protection circuit breaker, with a contact opening of at least 3 mm, must be mounted before the equipment and near it. This switch must have a proper capacity (refer to the attached table **T1**) and it must be installed in the permanent electric system of the building. This switch must guarantee a protection against direct and

indirect contacts of alive parts and against fault currents to the ground, according to the standards in force (maximum allowable leakage current: 1 mA/kW).

2.6 Grounding and bonding of the equipment

The electrical safety of this equipment is guaranteed when this is connected correctly to an efficient grounding system, as it is provided in the safety rules in force. Therefore, ground the equipment to the general grounding system, through the terminal

marked with  on the terminal board. Moreover, bond the

equipment with the proper screw marked with the symbol .

3 - STARTING

3.1 Checking the operation

Before starting the equipment, switch on the main power switch installed before the fryer. Follow the instructions of use provided in the specific paragraph. Explain the operation of the equipment to the user, referring to the service handbook. Check the efficiency of the room ventilation systems. Check whether the data of the rating plate of the equipment correspond to those of the mains. The rating plate is positioned in the internal side of the control panel. **Warning: during the operation, take extreme care in handling the hot areas of the outer surface.**

4 - CHECK OF SOME MALFUNCTIONS

Some malfunctions can occur during the normal operation of the equipment:

4.1 Heating is not enabled

The temperature control thermostat is faulty. Intervention of the safety thermostat. The contactor controlling the heating elements is faulty. The microswitch for the rotation of heating elements is faulty, or it is assembled in a wrong position. There is no power supply.

4.2 Heating is not sufficient

One or more elements of the heating resistor are faulty. A phase of the power supply is missing

4.3 Intervention of the safety thermostat

The operating thermostat is faulty. The oil level is insufficient.

5 - REPLACING SOME COMPONENTS

These operations must be carried out by authorized and qualified professionals.

Before carrying out any repair and/or maintenance operation, disconnect the power supply of the equipment turning off the main switch installed before the range. The sealed components must not be tampered with.

5.1 Main switch and operating thermostat

Remove the control panel. Extract the knobs concerned. Disconnect the component's wiring. In case of substitution of the thermostat, the thermostat's bulb has to be extracted from its seat too. Remove the screws fastening the switch-thermostat unit onto the control. The switch and the thermostat are axially assembled through the

insertion of a proper connection flange: remove this flange to release the two components. Replace the component and reassemble carrying out the same operations backwards.

5.2 Heating elements

This operation must be carried out when the oil of the fryer is cold. Disconnect the main switch inserted before the equipment. Drain the oil from the well according to the procedure described at the paragraph 6.6. Remove the control panel. Disconnect the heating element's wiring. Extract the thermostat's bulbs from their seats. With the pliers extract the elastic ring fixing the heating elements and the small plate which connects the safety microswitch of the heating. The heating element can now be extracted from the well. Check whether the slots of the sealing rings of the new component are perfectly clean; insert the new rings into these slots and lubricate with the grease HD91 supplied by our company. Clean carefully the supporting seat of the heating elements in the concerned well. With the utmost care insert the heating element in the above mentioned seat. Then assemble by carrying out the previous operations backwards. Turn off the oil drain tap and fill the well in order to check that there are no leakages.

5.3 Contactor and safety microswitch of heating

Remove the control board. The contactor is snapped on a proper slide; release it moving the metallic tongue inserted on the base of the contactor. The microswitch is fastened to the base with some screws. Once released the component, disconnect the electric cables and carry out the substitution.

5.4 Safety thermostats

Remove the control board. Extract the capillary tube and the bulb from their own seat. Disconnect the wiring of this component. Remove the screws fastening the thermostat to its support. Replace the component and reassemble carrying out the same operations backwards.

5.5 Warning lights

Remove the control board. Disconnect the wiring of this component. Replace the component and reassemble carrying out the same operations backwards.

5.6 Oil drainage cock

Take apart the tap knob and the panel; then substitute the component.

6 - USE AND MAINTENANCE

6.1 Warning

This equipment has been designed for professional aims, therefore it must be operated exclusively by trained personnel. It must exclusively be used to fry food; consequently any other use is improper. Before switching on the cooker, clean with the utmost care all its surfaces in contact with food.

ATTENTION ! Never switch on the fryer when its wells have no oil. When using cakes of fat, first of all melt them adjusting the temperature to the MINIMUM (turn the knob M of the fig. 2 to the position corresponding to the minimum temperature). Never exceed the maximum level of oil marked inside the basin.

It is better to attend the equipment during the operation, because possible faults of the safety devices could provoke the overheating of the oil contained in the basin, that becomes inflammable at high temperatures. Dip slowly the basket with the food to fry into the boiling oil, taking care that the froth being generated does not

overflow from the rim of the well. If this happens, stop dipping the basket for some seconds. The installation and the possible transformation of these fryers for other supply voltages (when foreseen) must be carried out only by authorized and qualified installers. In case of troubles, disconnect the main power switch, installed before the equipment. For any repair, call the authorized After-Sales Service and require only original spare parts. **Not complying with these instructions may seriously compromise the safety of this equipment; the manufacturer declines any liability in case these warnings are not complied with.**

6.2 Safety devices

Each well of these fryers is provided with two safety devices: a safety thermostat and a microswitch for the rotation of the heating elements. When the maximum control temperature is exceeded, the safety thermostat disconnects the power supply. When this occurs, turn off the main power switch and call an After-Sales Center. The resistor must be installed in a perfectly horizontal position, otherwise the microswitch does not enable the power supply preserving the heating element from possible damages.

6.3 Use of the fryer

Each well of these fryers is equipped with a control knob **M** fig. 2 of the control thermostat/main switch, with a green LED indicating "current on" and with a yellow LED indicating "heating enabled". The knob **M** of the control thermostat is marked with the following symbols:

- 0 Heating off**
- 50 Minimum temperature**
- 100-150 Intermediate temperature values**
- 200 Maximum temperature**

Before switching on the heating, fill the well with oil until its level is above the minimum mark and below the maximum (fig. 2). Check that the heating elements are in horizontal position. Turn the knob **M** (fig. 2) to the position corresponding to the desired temperature. The two, green and yellow LEDs will be on. As the desired temperature is reached, the yellow LED gets off.

6.4 Disconnecting of the fryer

Disconnect the heating elements turning the knob **M** fig. 2 to **0**: the green and yellow LEDs will get off.

6.5 Switching off the fryer in case of fault

In case of any fault, stop the equipment operation turning all the knobs **M** fig. 2 to **0**. Turn off the main switch installed before the equipment. Call an authorized After-Sales Service Center.

6.6 Draining the oil

The knob **MS**, which is necessary to turn the oil discharge tap on (fig. 3), is on the control panel with a safety system in order to avoid that it is turned on accidentally during the use of the appliance. To discharge the well it is necessary to insert on the tap (bayonet coupling) the drainpipe **T** (fig. 3), which is given with the standard equipment. Then put under it a container, which is proper to contain the whole quantity of oil to be discharged at high temperature. To

turn the discharge tap on seize the knob **MS**, move it upwards and pull it forwards. Execute this operation very carefully.

7 - CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning operation, check that the main power switch, installed before the equipment, is off. Wash the surfaces of stainless steel with water and non abrasive detergents, every day; then rinse abundantly and wipe carefully. The complete cleaning of the well (after all the oil has been drained - refer to the point 6.6) is easier thanks to the possibility of rotating the heating elements. For this operation the heating element must be raised on the length side with the use of the proper hook, which is given with the standard equipment. When cleaning stainless steel, never use detergents with abrasive substances, nor steel wool, brushes or scrapers of common steel. Clean the floor under the fryer with non corrosive products. Do not wash the equipment with water jets.

When the equipment must not be used for long time, comply with the following instructions:

Disconnect the main power switch, installed before the equipment. Clean all the surfaces carefully. Protect the surfaces of stainless steel laying off a light film of white mineral oil with a cloth. Ventilate the rooms periodically. Check the equipment periodically (at least once a year); this check must be carried out by qualified professional personnel. Drawing up a maintenance contract is recommended.

8 - LIST OF SPARE PARTS

Heating element of 9 kW - 400 V (3 x 3 kW)

Main two-pole switch

Single-pole thermostat for temperature control

Safety three-pole thermostat of manual reset

Safety microswitch of heating

Oil drain cock

Control knobs

Green and yellow warning lights (LEDs)

Three-pole contactor with coil of 230 V-50 Hz- 25A

TABLE DES MATIERES

1- INSTRUCTIONS POUR L' INSTALLATION	p. 15
1.1 Identification des modèles	p. 15
1.2 Données techniques	p. 15
2- AVERTISSEMENTS	p. 15
2.1 Installation	p. 15
2.2 Mise en place	p. 15
2.3 Montage	p. 15
2.4 Union d'appareils	p. 15
2.5 Connexions électriques	p. 15
2.6 Connexions à la terre et connexions équipotentielles	p. 15
3 - MISE EN SERVICE	p. 15
3.1 Contrôle du fonctionnement	p. 15
4 - EXAMEN DE CERTAINES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	p. 15
4.1 Le chauffage ne s'active pas	p. 15
4.2 Le chauffage est insuffisant	p. 15
4.3 Intervention du thermostat de sécurité	p. 15
5 - REMPLACEMENT DES COMPOSANTS OBJET DE SUBSTITUTION	p. 16
5.1 Interrupteur général, thermostats de travail	p. 16
5.2 Résistance électriques	p. 16
5.3 Contacteur et du micro-interrupteur de sécurité du chauffage	p. 16
5.4 Thermostat de sécurité	p. 16
5.5 Lampes témoin	p. 16
5.6 Robinet de vidange de l'huile	p. 16
6- INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN	p. 16
6.1 Avertissements	p. 16
6.2 Dispositifs de sécurité	p. 16
6.3 Utilisation de la friteuse	p. 16
6.4 Débranchement de la friteuse	p. 17
6.5 Débranchement en cas de panne	p. 17
6.6 Vidange de l'huile	p. 17
7 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN	p. 17
8 - LISTE DES PIECES DE RECHANGE	p. 17
9 - ANNEXES	p. 18

1 - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1.1 Identification des modèles

T1

Modello – Model Modell - Modèle	Codice – Code Kode - Code	Litri – Liter Litre	□ kW	A	V	Cavo – Cable – Kabel H07RN - mm ²
6FR/E400	803654125	10	9	13	400~3N	Nr. 5 x 1,5 mm ²
6FR/E600	803654445	2 x 10	18	26	400~3N	Nr. 5 x 4 mm ²

1.2 Données techniques

Les données techniques des appareils sont indiquées au **Tableau T1**.

2- AVERTISSEMENTS GENERAUX

Lire attentivement les instructions contenues dans cette notice, car elles fournissent d'importantes indications quant à la sécurité de l'installation, à son emploi et à son entretien. Conserver soigneusement cette notice de façon à pouvoir être consultée successivement par les différents opérateurs. L'installation doit être faite par des techniciens qualifiés selon les instructions du constructeur et conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Le Constructeur décline toute responsabilité en cas non respect de ces obligations.

Note - Les appareils sont conformes à la Norme CEI 61-50.

2.1 Installation

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas mettre en service cet appareil et s'adresser à un personnel hautement qualifié sur le plan professionnel. Les éléments d'emballage peuvent être une source de danger, aussi ne doivent-ils pas être laissés à la portée des enfants.

2.2 Mise en place

L'appareil doit être installé dans l'emplacement définitif qu'il occupera dans la cuisine, préférablement sous une hotte aspirante permettant la bonne régénération de l'air. L'installation ne doit être effectuée que dans des locaux suffisamment aérés. La distance entre l'appareil et les parois environnantes doit être d'au moins 10 cm. En présence de parois non combustibles ou protégées par une isolation thermique, cette distance peut être plus réduite. Les appareils peuvent être installés séparément, ou bien en combinaison avec d'autres appareils de notre gamme. L'appareil n'est pas apte à être encastré.

2.3 Montage

Enlever la pellicule de protection couvrant les panneaux extérieurs. Enlever les traces de colle encore présentes en utilisant un solvant approprié. Nivelier l'appareil en intervenant sur les pieds réglables.

2.4 Union avec mise en ligne des appareils (Fig. 1)

Procéder comme suit: Placer côte à côte les appareils et les mettre de niveau à la même hauteur. Poser le profil de jonction en "U" sur les deux borde lateraux comme indiqué fig. 1.

2.5 Branchements électriques


Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être effectué selon les normes en vigueur. Avant de brancher l' appareil, s'assurer que les données caractéristiques de plaque correspondent à celles du réseau de distribution. Le cordon d'alimentation doit être du type flexible, avec des caractéristiques non inférieures au type d'isolation en caoutchouc H05RN-F et doit être protégé par un tuyau métallique ou un

matériau plastique rigide. Le cordon doit être relié au bornier comme indiqué dans le schéma électrique et bloqué par le serre-câble.

En amont de l'appareil et à proximité immédiate de celui-ci doit être installé un interrupteur de protection omnipolaire ayant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Cet interrupteur doit être installé dans l'installation permanente de l'édifice et doit être de portée adéquate (voir tableau annexe T1). Cet interrupteur doit garantir la protection contre les contacts directs et indirects des parties sous tension et des courants de dispersion à la terre, conformément aux normes (intensité maximale du courant de dispersion admissible : 1mA/kW).

2.6 Connexion à la terre et connexions équipotentielles

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque ce dernier est correctement branché à une prise de terre efficace, conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur. Il est donc nécessaire de connecter la borne de terre marquée du

symbole  sur le bornier de l'appareil, à l'installation générale de connexion à la terre. En outre, l'appareil doit être connecté à un système équipotentiel; on réalise cette connexion en utilisant la vis

prévue à cet effet, indiquée par le symbole .

3 - MISE EN SERVICE

3.1 Contrôle du fonctionnement

Avant de mettre en marche l'appareil, brancher l'interrupteur général d'alimentation se trouvant en amont de l'appareil. Suivre les instructions pour l'emploi prévues au paragraphe correspondant. Expliquer à l'usager le fonctionnement de l'appareil avec l'aide de la notice d'instructions. Contrôler le bon fonctionnement des systèmes d'aération du local. S'assurer de la bonne correspondance entre les données de la plaque de l'appareil à l'interieur du panneau de comande et celles du réseau de distribution électrique ou gaz.

Avertissement: pendant le fonctionnement, prêter la plus grande attention aux zones chaudes de la surface extérieure.

4 - EXAMEN DE CERTAINES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Pendant l'emploi régulier de l'appareil certains mauvais fonctionnements peuvent se produire:

4.1 Le chauffage ne s'active pas

Thermostat de régulation de la température défectueux. Intervention du thermostat de sécurité. Contacteur de commande des résistances défectueux. Micro-interrupteur de rotation des résistances défectueux ou mal installé. Une phase de l'alimentation électrique manque.

4.2 Le chauffage est insuffisant

Un ou plusieurs éléments de la résistance de chauffage sont défectueux. Une phase de l'alimentation électrique manque.

4.3 Intervention du thermostat de sécurité

Thermostat de travail défectueux. Niveau d'huile insuffisant.

5 - REMPLACEMENT DE CERTAINS COMPOSANTS

Ces opérations doivent être exclusivement par un personnel qualifié sur le plan professionnel et autorisé.

Avant de procéder à toute opération de réparation et/ou d'entretien, couper l'alimentation électrique de l'appareil en débranchant l'interrupteur général se trouvant en amont de l'appareil. Les composants scellés ne doivent pas être altérés.

5.1 Remplacement de l'interrupteur général et du thermostat de travail

Démonter le panneau de commandes. Enlever les manettes intéressées. Déconnecter le câble électrique du composant. En cas de remplacement du thermostat extraire aussi le bulbe du thermostat. Dévisser les vis qui fixent l'ensemble interrupteur-thermostat au panneau de commandes. L'interrupteur et le thermostat sont montés dans l'axe par l'entremise d'une bride de connexion. Démonter cette dernière pour libérer les deux composants. Remplacer le composant et effectuer le montage en procédant dans le sens inverse.

5.2 Remplacement des résistances

Pour pouvoir exécuter cette intervention, l'huile contenue dans la cuve doit être froide. Débrancher l'interrupteur général situé en amont de l'appareil. Vider la cuve de l'huile contenue dans la cuve en suivant la procédure expliquée au paragraphe 6.6. Démonter le panneau de commandes. Débrancher les connexions électriques des résistances. Extraire les bulbes des thermostats. Ôter à l'aide d'une pince la rondelle élastique de fixation de la résistance et la plaquette d'action du micro-interrupteur de sécurité du chauffage. La résistance peut alors être enlevée de l'intérieur de la cuve. Contrôler que les encoches de logement des anneaux d'étanchéité du nouveau composant soient parfaitement propres, monter les nouveaux et les graisser avec le gras HD 91 en dotation. Nettoyer avec soin le support de la résistance de la cuve intéressée. Insérer avec attention la résistance et procéder en sens inverse. Fermer le robinet de vidange de l'huile, et procéder au remplissage de la cuve en contrôlant l'absence de perte.

5.3 Remplacement du contacteur et du micro-interrupteur de sécurité du chauffage

Démonter le panneau de commandes. Le contacteur est fixé par pression sur une glissière appropriée, pour le débloquer il faut intervenir sur la languette métallique se trouvant à la base du contacteur. Le micro-interrupteur est fixé à la base par des vis. Après avoir dégager le composant, déconnecter le câble électrique et procéder au remplacement.

5.4 Remplacement du thermostat de sécurité

Démonter le panneau de commandes. Extraire le capillaire et le bulbe de leur emplacement. Débrancher les câbles électriques et les tuyaux. Dévisser la vis fixant le thermostat au support. Remplacer le composant et effectuer le montage en procédant dans le sens inverse.

5.5 Remplacement des lampes témoin

Démonter le panneau de commandes. Déconnecter le câblage du composant. Remplacer le composant et effectuer le montage en procédant dans le sens inverse.

5.6 Robinet de vidange de l'huile

Enlever les manettes et le panneau de commandes, et remplacer le composant.

6 - INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

6.1 Avertissements

L'appareil est destiné à l'emploi professionnel, aussi ne doit-il être utilisé que par un personnel bien préparé. Il doit être destiné exclusivement à la friture des aliments; par conséquent tout autre type d'emploi est à considérer impropre. Avant de mettre en service l'appareil, nettoyer soigneusement les surfaces destinées à entrer en contact avec les aliments.

IMPORTANT : ne pas mettre en marche la friteuse quand les cuves sont sans huile. En cas d'utilisation de pains de matière grasse au lieu de l'huile, faire fondre préalablement ces pains en réglant la température au MINIMUM (manette M de la fig. 2 à la position "température minimale"). Ne jamais dépasser le niveau maximal d'huile indiqué sur la cuve.

Il est conseillé de surveiller l'appareil pendant le fonctionnement, car les éventuelles anomalies des dispositifs de sécurité pourraient surchauffer l'huile contenue dans la cuve (à haute température, l'huile peut devenir inflammable). Plonger lentement dans l'huile bouillante le panier contenant les aliments à frire, en faisant bien attention que l'écume pouvant se former ne déborde pas de la cuve. Au cas où ceci aurait lieu, arrêter pendant quelques secondes l'immersion. L'installation et l'éventuelle adaptation à une autre tension d'alimentation électrique (si elle est prévue) ne doivent être effectuées que par des installateurs qualifiés sur le plan professionnel et autorisés. En cas de panne, débrancher l'interrupteur général d'alimentation électrique situé en amont de l'appareil.

Pour toute réparation, s'adresser aux Service Après-Vente autorisés et exiger des pièces de rechange originales.

L'inobservation de ces règles peut compromettre sérieusement la sécurité de l'appareil; le constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes obligatoires ne seraient pas respectées.

6.2 Dispositifs de sécurité

Chaque cuve de friture est équipée de deux dispositifs de sécurité: un thermostat de sécurité et un micro-interrupteur de rotation des résistances. En cas de dépassement de la température maximale de réglage, le thermostat de sécurité interrompt l'alimentation de l'énergie électrique. En présence de cet inconvénient, débrancher l'interrupteur général de l'alimentation électrique et demander l'intervention du Centre d'Après-Vente. La résistance doit être mise dans une position parfaitement horizontale; dans le cas contraire, le micro-interrupteur coupera l'alimentation électrique de cette résistance, évitant ainsi qu'elle ne s'endommage.

6.3 Utilisation de la friteuse

Chaque cuve de la friteuse est équipée d'un bouton de commande **M fig. 2** du thermostat de réglage/interrupteur général, d'une lampe témoin verte "courant branché" et d'une lampe témoin jaune "système de chauffage activé".

Le manette M du thermostat de réglage porte les indications suivantes:

0	Chauffage débranché
50	Température minimale
100 - 150	Températures intermédiaires
200	Température maximale

Avant d'activer le chauffage, mettre de l'huile dans la cuve au-delà du niveau minimum, mais sans dépasser le niveau maximum (Fig. 2).

Contrôler si les résistances sont bien en position horizontale. Tourner la manette M et la régler sur la position correspondant à la température désirée. On verra s'allumer les 2 lampes témoin verte et jaune. L'obtention de la température programmée est signalée par l'extinction de la lampe jaune.

6.4 Débranchement de la friteuse

Pour débrancher le système de chauffage, mettre tous les boutons **M** fig. 2 à la position **0**; dans cette position les lampes témoins verte et jaune s'éteignent.

6.5 Débranchement en cas de panne

En cas de panne, désactiver l'appareil en mettant tous les boutons **M** fig. 2 à la position **0**. Débrancher l'interrupteur général d'alimentation électrique situé en amont de l'appareil. S'adresser au Centre de Service Après-Vente avec un personnel expérimenté et autorisé par le constructeur.

6.6 Vidange de l'huile

La manette **MS** d'ouverture du robinet de vidange de l'huile fig. 3 se trouve sur le panneau de commande avec un système de sureté qui permet d'éviter une ouverture accidentelle pendant le travail. Pour effectuer la vidange il faut enfileur sur le robinet (monture à baïonnette) le tuyau de vidange **T** fig. 3 en dotation avec l'appareil et ensuite mettre en dessous une bassine ou un récipient adapté pour contenir la quantité d'huile de vidange à température élevée. Pour ouvrir le robinet de vidange il faut utiliser la manette **MS** et la déplacer vers la haut et la tirer vers soi. Effectuer cette opération avec précaution.

7 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les opérations de nettoyage ne peuvent être effectuées qu'après avoir débranché l'interrupteur général d'alimentation électrique situé en amont de l'appareil.. Laver tous les jours les surfaces en acier inoxydable en utilisant de l'eau et des détergents non abrasifs; ensuite, rincer abondamment et essuyer. Le nettoyage complet de la cuve (après avoir vidé l'huile - voir paragraphe 6.6) est plus facile à réaliser grâce à la rotation de la résistance. Pour effectuer cette opération il faut soulever la résistance sur le côté gauche avec le crochet en dotation avec l'appareil. Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, on doit absolument éviter les détergents contenant des substances abrasives, ainsi que les copeaux, les paillettes, les brosses ou les raclettes en acier commun. Ne pas employer de produits corrosifs pour le nettoyage du plancher sous l'appareil. Ne pas laver l'appareil en employant des jets d'eau.

En cas de longues périodes d'inactivité de l'appareil, il est conseillé d'observer les précautions suivantes:

Débrancher l'interrupteur général de l'alimentation électrique situé en amont de l'appareil. Nettoyer soigneusement toutes les surfaces. Protéger les surfaces en acier inoxydable en y étendant avec un chiffon une légère strate d'huile de vaseline. Aérer périodiquement les locaux.

Soumettre l'appareil à un contrôle périodique (au moins une fois par an) qui devra être effectué par un personnel qualifié sur le plan professionnel. Il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance.

8 - LISTE DES PIECES DE RECHANGE

Résistances électriques de 9 kW - 400V (3x3 kW)
 Interrupteur général bipolaire
 Thermostat unipolaire de réglage de la température
 Thermostat tripolaire de sécurité à réenclenchement manuel
 Micro-interrupteur de sécurité du chauffage
 Robinet de vidange de l'huile
 Boutons de commande
 Lampes témoin (vertes et jaunes)
 Contacteur tripolaire bobine 230V-50Hz-25A

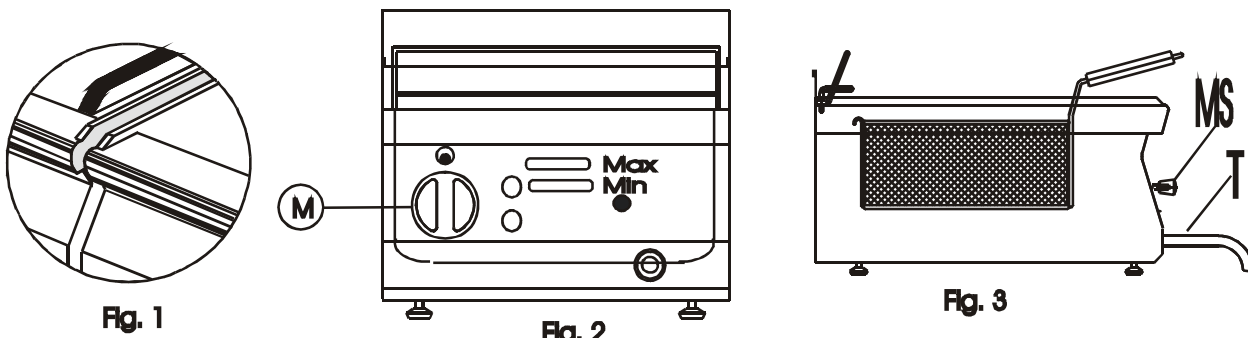
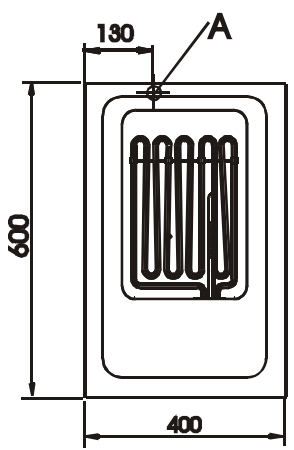
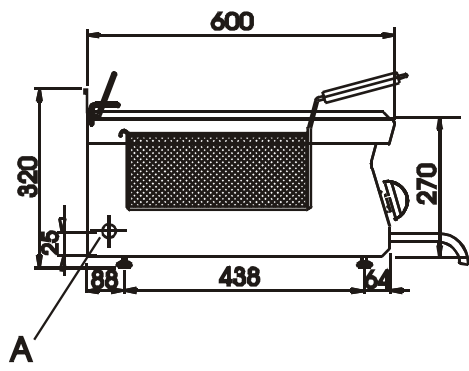
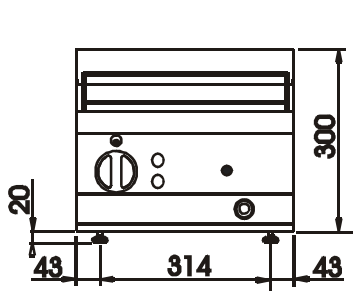


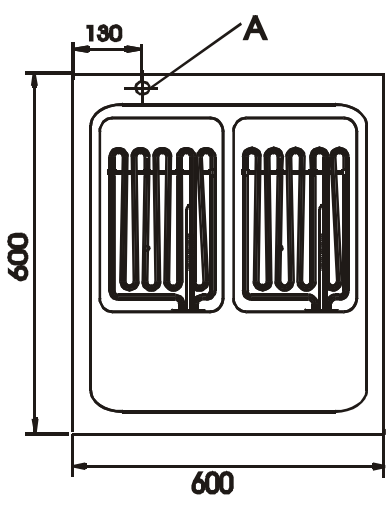
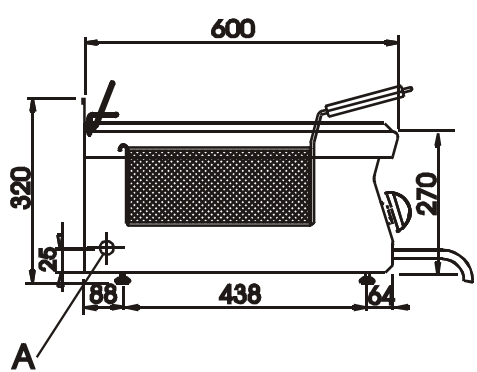
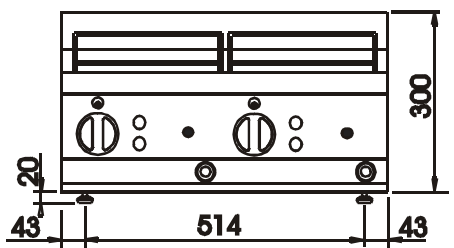
Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

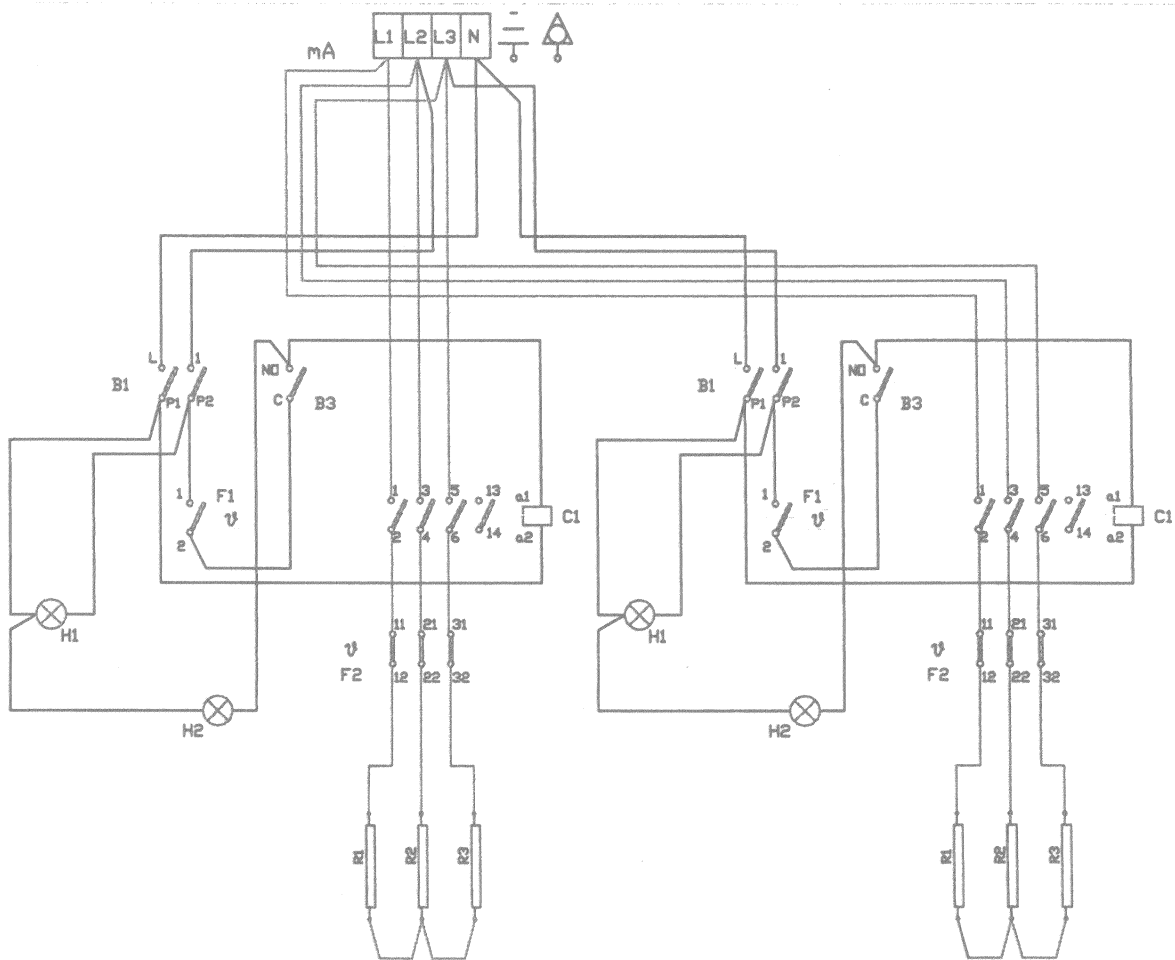


MOD 6FR/E400 - COD 803654125
Potenza totale 9 KW



MOD 6FR/E600 - COD 803654445
Potenza totale 18 KW

- A - Allacciamento elettrico**
 - El. Power connection block
 - Netzanschlusseklemme
 - Branchement électrique



- B1 Interruttore generale - Main switch - Hauptschalter - Interr.general
 B3 Microinteruttore - Microswitch - Microschalter - Microinterrupteur
 C1 Contattore - Contactor - Luftschutz - Contacteur
 F1 Termostato di lavoro - Running thermostat - Thermostat
 F2 Termostato sicurezza - Safety thermostat - Temperaturbegrenzer
 H1 Spia "corr. inserita" - Pilot lampe - Signallampe - Lampe témoin
 H2 Spia riscaldamento - Pilot lampe - Signallampe - Lampe témoin
 mA Morsettiere aliment. - Main terminal board - Anschlusstermine - Borne
 R1-3 Resistenze - Resistances - Heizkörper.

serie 600	FRIGG 600
R	3000 W
Σ kW	18000 W
V=400V-3N	
I	26 A

