FR GB

- **NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI**
- **INSTRUCTION MANUAL FOR INSTALLATION AND USE**

FRITEUSE ELECTRIQUES 16L

ELECTRIC FRYER 16L

MOD. ACFE16L

CE

FR

INSTRUCTION D'EMPLOI POUR LA FRITEUSE

Precaution d'emploi

Lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel Conserver ce manuel pour que les futurs utilisateurs puissent le consulter aisément. Avant de brancher l'appareil, controler que les données eportées sur la plaquette technique (figure 1) correspondent à celles du réseau électrique. Avant de commencer n'importe quelle opération, débrancher l'appareil du réseau électrique. L'installation doit etre effectuée par du personnel spécialisé et conformément aux instructions du constructeur e aux normes en vigueur.L'appareil doit etre placé sous une hotte aspirante conforme aux normes UNI-GIG 7120 et 8723. Cet appareil ne doit etre utilisé que pour frire des aliments dans de l'huile. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de :

• Dommages éventuels découlant du non-respect des instructions d'installation ou d'emploi ou bien d'une utilisation non-conforme de l'appareil.

• Inexactitudes éventuelles liées à des erreurs de transcription ou d'impression. Le fabricant se réserve le droit d'apporter à l'appareil toutes les modifications qu'il retiendra utiles, sans que les caractéristiques essentielles ne soient pour autant modifiées.

Installation

1.1 La plaquette d'identification et données techniques est placée au dos de l'appareil (fig.1).

1.2 Structure démontable en acier inox. Thermostat de travail, thermostat de sécurité, sélecteur de puissance avec témoin lumineux (4,8,12 Kw), signal de température, évacuation de l'huile avec l'aide d'un robinet.

1.3 Retirer la pellicule de protection.

1.4 NORMES DE SECURITE ELECTRIQUES.

Respecter les normes fondamentales suivantes :

• Correspondance entre la tension du réseau et la tension indiquée sur la plaquette des données techniques.

• Branchement à un prise de terre A NORME.

• Branchement à un systéme équipotentiel.

Le branchementélectrique doit etre effectué impérativement par du personnel spécialisé et dans le respect des normes CEE. Le cable d'alimemtation doit etre placé de fa, con à ce qu'il n'atteigne à aucun endroit une température supériore à 50° de plus que la température ambiant. Avant d'effectuer les branchement, controler que la prise ou que l'interrupteur utilisés pour le branchement soint facilement accesibles une fois l'appareil installé.

LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE NON-RESPECT DE CES NORMES DE SECURITE.

Mode d'emploi

2.1 L'appareil est destiné à un usage en collectivité et doit etre utilisé par du personnel formé pour son utilisation.

2.2 Avant de metre l'appareil en fonctonnement pour la premiére fois, nettoyer avec soin la cuve et l'égouttoir des éventuelles graisses industrielles.

2.3 Placer dans la bonne position la tete amovible de l'appareil. Le pin doit etre bien rentré dans la tete afin d'appuyer sur le micro-interrupteur de fonctionnement placé à l'intérieur (C figure 2).

2.4 Verser de l'huile dans la cuve jusqu'au niveau indiqué par la ligne imprimé sur le coté de la cuve.

2.5 En cas d'utilisation de graisse, la liquéfier avant de la verser dan la cuve.

Allumage

3.1 Introduire la prise de l'appareil dans la priese de courant.

3.2 Tourner le sélecteur de la puissance (fig.4,D) en position souhaitée; si tout il est corrigéur s'allumera le témoin lumineux. (fig,4,E)

3.3 Faire pivoter le thermostat (fig.4,F) jusqu'à le placer sur la température souhaitée. Le témoin lumineux (fig.4,G) s'allumera et ne s'eteindra qu'une fois atteinte la température programée.

3.4 A se point, la machine est prete a l'emploi.

3.5 Le produit à frire doit etre bien sec au moment de son intriduction dans l'huile.

3.6 En cas d'utilisation d'un produit surgelé, ne remplir l'égouittoir qu'à 50% de sa capacité et le tremper lentement dans l'huile.

Extinction

4.1 Placer le thermostat (fig.4,F) en position ˝ 0 ˝.

4.2 Mettre le sélecteur de puissance (fig.4,D) en position ˝ 0 ˝ et controler que tous les voyants soient éteints.

4.3 ATTENTION : si la prise reste branchée, l'appareil reste sous tension.

Entretien

5.1 Après la cuisson, retirer les résidus flottant dans l'huile.

5.2 Après un certain nombre de cuissons, filtrer l'huile a froid et laver la cuve à l'eau chaude avec un détergent. Laver de la meme façon les résistences en faisant attention aux bulbes capillaires du thermostat.

5.3 La tete comprenant les comandes doit etre nettoyée à l'aide d'un chiffone humide. NE JAMAIS LAVER DIRECTEMENT A L'EAU ou SOUS PRESSION ou A L'AIDE DE SUBSTANCES CORROSIVES.

5.4 IMPORTANT : avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, débrancher l'appareil et attendre que l'huile et que les résistances soient froides.

Problemes de fonctionnement

6.1 Vérifier que les conditions suivantes soient remplies :

• Qu'il y ait de la tension dans le réseau ;

• Que le pin (fig.2,C)soit bien rentré dans la tete comme expliqué au point 2.3 ;

• Que le thermostat de sécurité (fig.3,4;B) soit dans la bonne position (pin rouge pa abaissé). Le thermostat de sécurité intervient quand la température de l'huile dépasse 230°C suite à un mauvais fonctionnement du thermostat de travail (fig.4,F)

6.2 Si le thermostat de sécurité intervient plusieurs fois, demander l'intervention d'un technicien spécialisé.

6.3 En cas de remplacement de piéces détachées, demander que soient toujours utilisées des piéces de rechange originales.

Figure 1

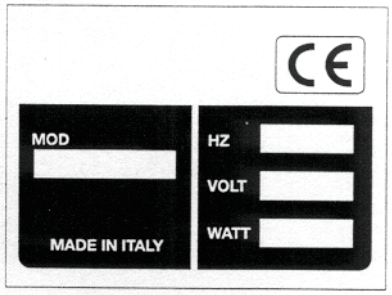


Figure 2

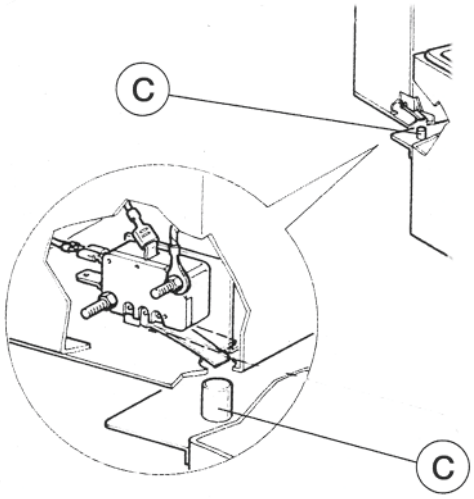


Figure 3

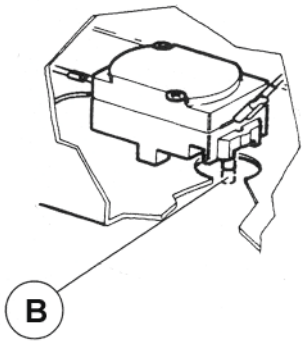
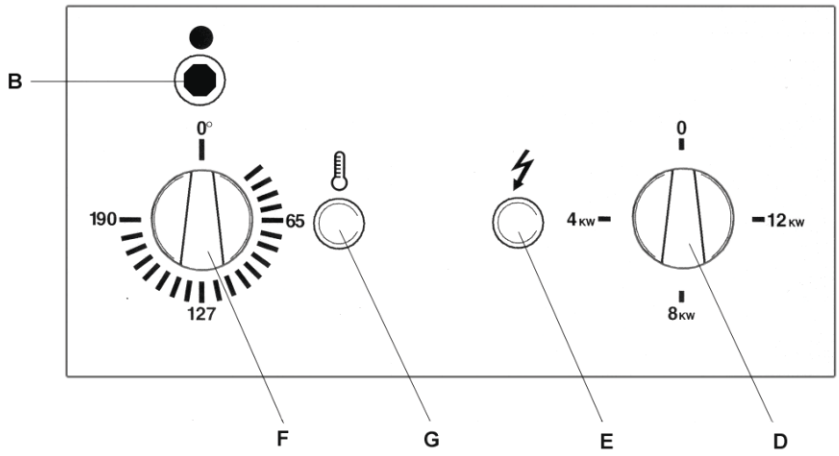


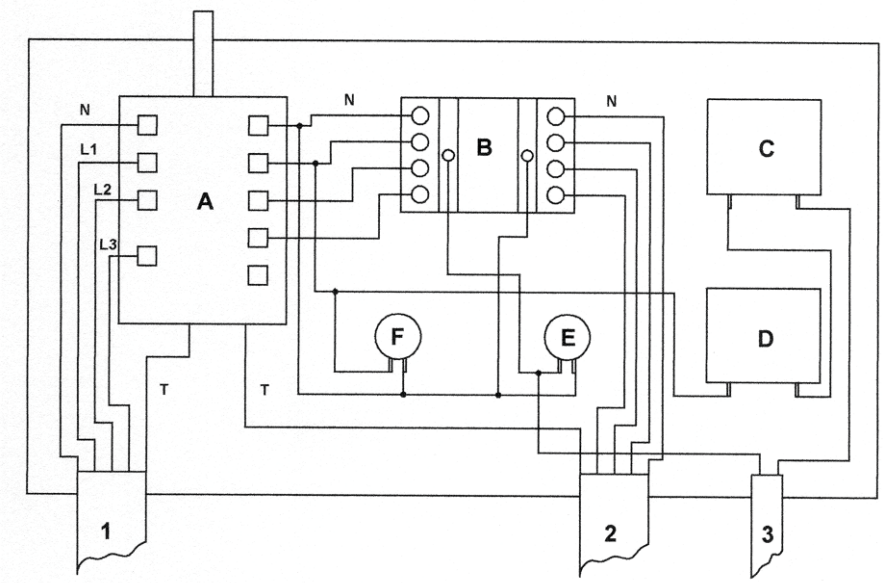
Figure 4



FR

Branchement eléctric

- *Boite antérieur*



A = Sélecteur

B = Télérupteur

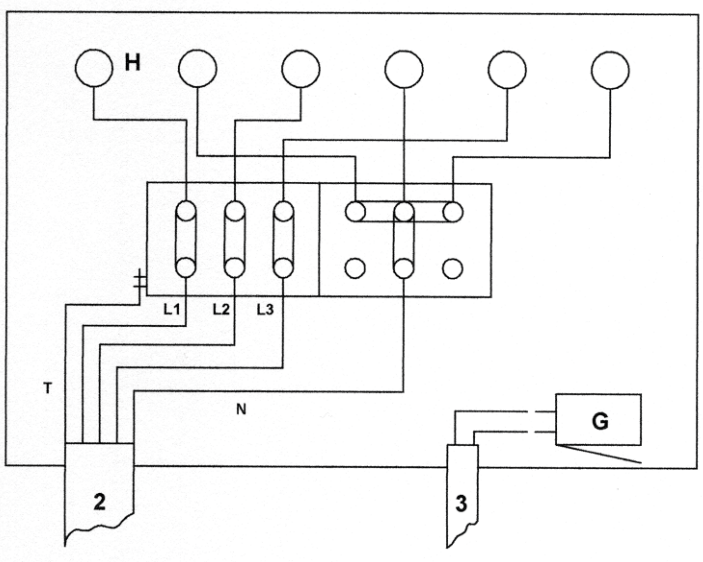
C = Thermostat de sécurité

D = Thermostat de travail

E = Temoin lumineux

F = Temoin lumineux

- *Boite postérieur*



G = Micro-interrupteur

H = Resistence

GB

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

General Instructions

Read carefully the instructions given in this booklet. Keep this booklet so that the operators can refer to it as necessary. Before connecting the appliance make sure that the data shown on the technical plate (fig.1), corresponds with that of the mains power supply. Before carrying out any operation, isolate the appliance from the mains power supply. The installation must be carried out by professionally trained personnel in accordance with the instructions of the manufacturer and current regulations. The appliance must be placed under an extractor hood, the characteristics of which must conform to the UNI-CIG 7129 and 8723 standards. This appliance must be used only for frying food in oil. The Manufacturer declines all responsibility for:

- Any damage resulting from ignoring the instructions for installation and use or from irregular use of the appliance:
- Any inaccuracies contained in this booklet due to copying or printing errors. The Manufacturer reserves the right to make alterations thought useful to the product. without changing its basic characteristics.

Installation instructions

1.1 The identifying and technical plate is fixed to the back of the appliance (fig.1).
1.2 Stainless steel structure that can be dismantled. Working thermostat, safety thermostat, power selector with control light (4,8,12 Kw), heating light, temperature indicator, emptying of oil using extractable basin or tap.
1.3 Remove the protective film.
1.4 ELECTRICAL SAFETY RULES.
Please observe these essential rules:

- the mains voltage and that on the technical plate must he the same;
- connection must be to a REGULATION earthed socket;
- connection must be to an equipotential system;

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

Instruction for use

2.1 The appliance is intended for collective use and must be used by properly trained personnel.
2.2 Before switching on the machine for the first time, thoroughly clean off the industrial toils from the tank and rack.
2.3 Position the extractable head of the appliance correctly. The pin must be well inserted in the head so that it presses the working microswitch inside it (C fig.2).
2.4 Pour oil into the tank until it reaches the level of the reference notches printed on the side of the tank.
2.5 If fat is used it must be melted before been poured into the tank.
.

Starting up

3.1 Put the plug into the power socket.
3.2 Turn the power selector into suitable position 4,8 or 12 Kw (fig.4, D); if everything is correct it will light up (fig.4, E).
3.3 Turn the thermostat (fig.4, F) until the temperature setting required is reached. The heating light will come on and will go off when the set temperature is reached (fig.4, G).
3.4 Now the appliance is ready to be used.
3.5 The food to be fried must be dried well before being immersed in the oil.
3.6 If a frozen product is used. fill the rack to only half of its capacity and immerse it very slowly in the oil.

Turning off

4.1 Put the thermostat (fig.4, F) in position "0".
4.2 Turn the power selector (fig.4, D) into position "0" and check that all lights are out.
4.3 NOTE: if the plug remains inserted the appliance is still live.

Servicing

5.1 After frying remove the bits floating in the oil.
5.2 After a certain number of frying sessions, filter the cold oil and wash the tank with hot water and detergent. Wash the heating coil in the same way taking care with the thermostat capillary bulb.
5.3 The head with the controls must be cleaned with a damp cloth.
DO NOT USE RUNNING WATER OR CORROSIVE SUBSTANCES.
5.4 IMPORTANT: before carrying out any cleaning operation disconnect the appliance from the mains and wet for the oil and heating coils to cool.

GB

Functioning problems

6.1 Check the following:

- That the mains power supply is on;
- That the pin (fig.2, D) is well inserted in the head as explained in point 2.3;
- That the safety thermostat (fig.3,4, B) is in the proper position (red pin not lowered). The safety thermostat comes into action when the temperature of the oil exceeds 230°C as a result of the non-functioning of the working thermostat (fig.4, F).

6.2 If the safety thermostat comes into action repeatedly, call a qualified technician.

6.3 When servicing, always ask for the original spare parts to be used.

Fig. 1

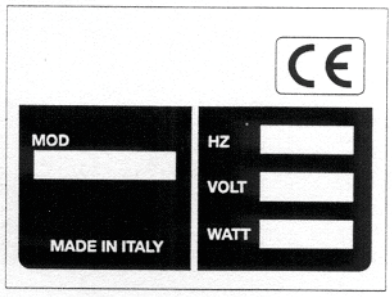


Fig. 2

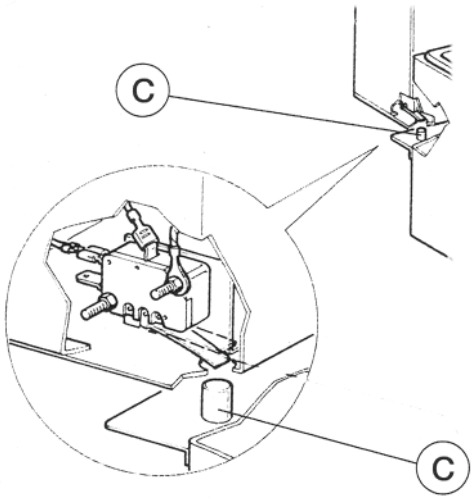


Fig. 3

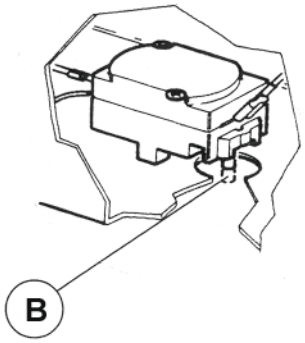
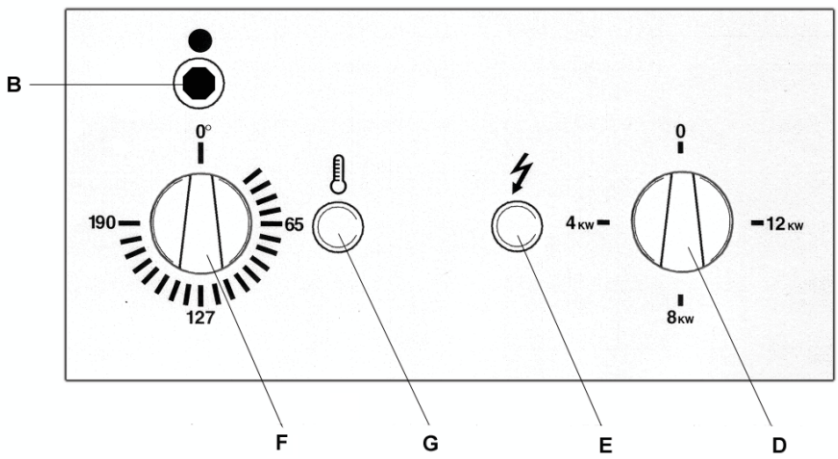


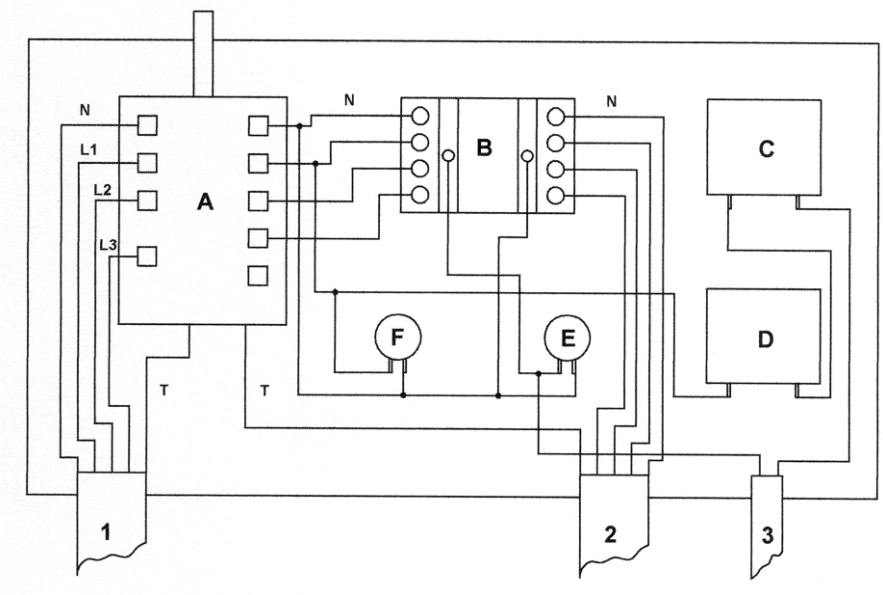
Fig. 4



Electric connection:

GB

- *Front panel*



A = Power selector

B = Contactor

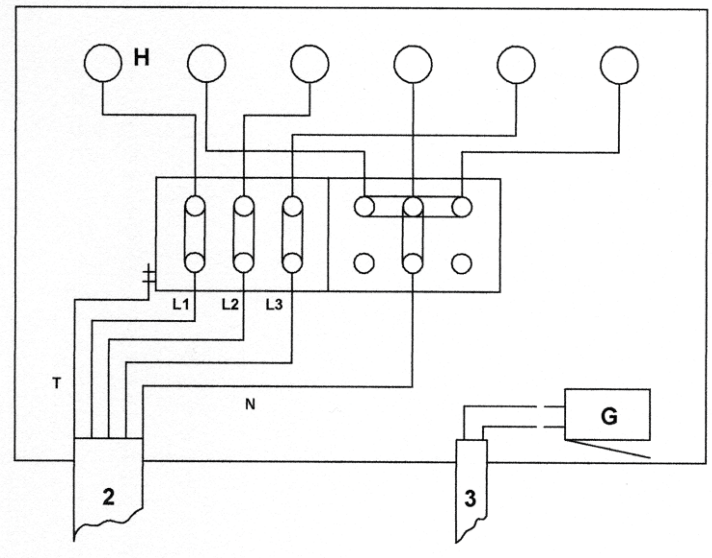
C = Safety thermostat

D = Working thermostat

E = Start up light

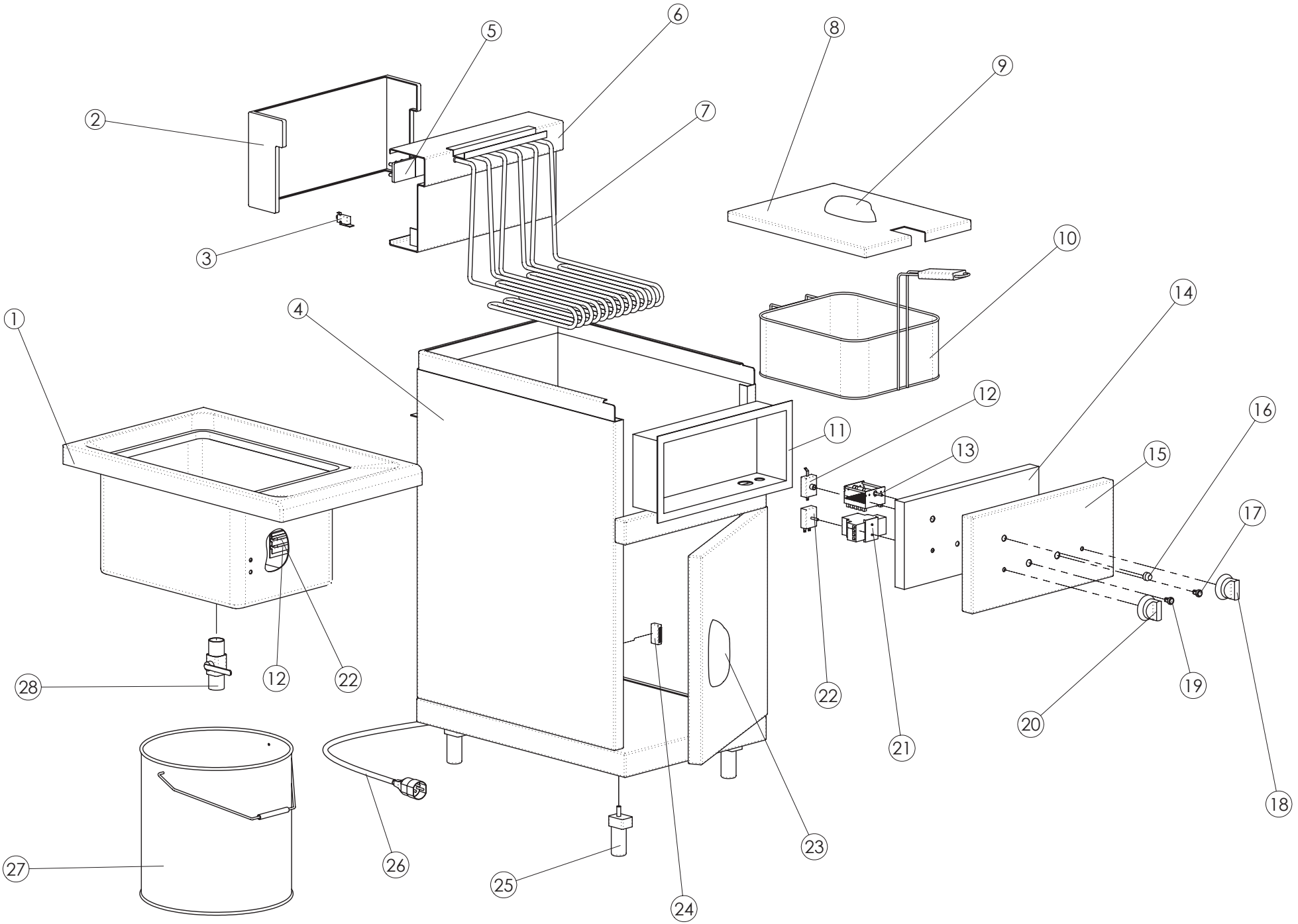
F = Thermostat light

- *Back panel*



G = Micro-switch

H = Resistance


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE

STATEMENT OF COMPLIANCE CE
DECLARATION DE CONFORMITE CE
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE
DECLARACION DE CONFORMIDAD CE

- *Il sottoscritto, designato a legale rappresentante della ditta Costruttrice, dichiara che le apparecchiature:*
- *The undersigned, an authorized officer of the Manufacturer, hereby declares that the machines:*
- *Je soussigné, représentant légal désigné du Constructeur, déclare que les appareils:*
- *Der Unterzeichner, rechtlicher Verleter des Herstellers, erklärt, daß die nachstehend beschriebenen Produkte:*
- *El suscrito, nombrado representante legal de la Sociedad Constructora, declara que los productos indicados a continuaciòn:*

APPARECCHIATURE ELETTRICHE
ELECTRIC EQUIPMENTS
APPAREILLES ELECTRIQUES
ELEKTRO-GERÄTE
EQUIPO ELECTRICA

Mod. ACFE16L

- *Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti norme:*
- *Are in compliance with the following directives:*
- *Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:*
- *Mit don Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien :*
- *Respetan las prescripciones contenidas en las siguientes:*

73/23 CEE ; 93/68 CEE ; 89/336 CEE ; 92/31 CEE ; EN 60335-2-36

- *e, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la Ns.sede.*
- *And, pussuant of the above-mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthemore, adeguate technical material has been prepared and is available from our offices.*
- *En application des directives citèes, ils portent la marque CE et un dossier technique est deposé de Notre siége.*
- *Und da sie Übereinstimmung mit den Vorschriften der obengenannten Richtlinien mit dem CE-Zeichen versehen sind und daß für Sie ein angemessenes technisches Helft erstellt wurde, das bei Uns in der Firma zur Verfügung steht*
- *Y conforme con lo previsto en las citadas directivas, han recibido la marca CE. Existe asimismo un especifico prospecto técnico relativo disponible en nuestra sede.*

Nome e Cognome** / Name / Nom / Name / Nombre .....**Ing. Gianni Pattera.

Codice Fiscale Ditta** / Manufacturer's identify number / Numéro d'identification de la Société / identifizierrungsnummer der Herstellers / Numero de identificaciòn da la Empresa.....**02028310346.

Ing. Gianni Pattera