



MODULAR
PROFESSIONAL

**ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**



Cod. 252.159.02

IT FRIGGITRICI ELETTRICHE
GB ELECTRIC FRYERS
DE ELEKTRO-FRITEUSE
FR FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ES FREIDORAS ELÉCTRICAS



MOD. 60/30 FRE
MOD. 60/60 FRE

ITALIANO	INDICE
----------	--------

1. RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CE"	4
2. DATI ELETTRICI	5
3. PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE	5
3.1 NORME DI LEGGE, REGOLAMENTI TECNICI E LINEE GENERALI	5
3.2 INSTALLAZIONE	5
3.2.1 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	5
3.2.1.1 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE	5
3.3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA	5
4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE	5
4.1 MESSA IN FUNZIONE	5
4.2 ISTRUZIONI PER L'USO. AVVIAMENTO E SPEGNIMENTO	6
4.3 SCARICO DELLE VASCHE	6
5. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA	6
6. SMALTIMENTO	6
7. ISTRUZIONI PER L' UTENTE - RACCOLTA DIFFERENZIATA-RICICLAGGIO	6
8. SCHEMI DI INSTALLAZIONE	13
9. SCHEMI ELETTRICI	14
10. DATI DI TARGA	16
11. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ "CE" N° 252.059.05	17

ENGLISH	INDEX
---------	-------

1. COMPLIANCE WITH THE "EEC" DIRECTIVES	4
2. ELECTRICAL DATA	6
3. PREPARING FOR INSTALLATION	6
3.1 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES	6
3.2 INSTALLATION	7
3.2.1 ELECTRICAL CONNECTION	7
3.2.1.1 EQUIPOTENTIAL CONNECTION	7
3.3 SAFETY DEVICES	7
4. USER INSTRUCTIONS	7
4.1 GETTING READY TO WORK	7
4.2 INSTRUCTIONS FOR USE. STARTING AND SHUTTING OFF	7
4.3 EMPTYING THE BOWLS	7
5. MAINTENANCE, CLEANING AND CARE	7
6. DISPOSAL	7
7. INSTRUCTIONS FOR THE USER SEPARATE WASTE COLLECTION - RECYCLING	8
8. INSTALLATION DIAGRAMS	13
9. ELECTRICAL DIAGRAM	14
10. TECHNICAL DATA	16
11. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ "CE" N° 252.059.05	17

DEUTSCH	INHALTSVERZEICHNIS
---------	--------------------

1. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN „EWG“-RICHTLINIEN	4
2. ELEKTRISCHE DATEN	8
3. HINWEISE FÜR DIE INSTALLATION	8
3.1 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN	8
3.2 INSTALLATION	8
3.2.1 STROMANSCHLUSS	8
3.2.1.1 ANSCHLUSS POTENTIALAUSGLEICH	8
3.3 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	9
4. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	9
4.1 INBETRIEBNAHME	9
4.2 GEBRAUCHSANWEISUNGEN. EIN- UND AUSSCHALTUNG	9
4.3 KESSEL ENTLEREEN	9
5. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE	9
6. ENTSORGUNG	9
7. ANWEISUNGEN FÜR DEN VERBRAUCHER MÜLLTRENNUNG-RECYCLING	9
8. SINSTALLATIONSSCHEMEN	13
9. ELEKTRISCHES SCHEMA	14
10. TECHNISCHE DATEN	16
11. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ "CE" N° 252.059.05	17

FRANÇAIS	SOMMAIRE
----------	----------

1. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "UE"	4
2. CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	9
3. PRÉDISPOSITION	10
3.1 DISPOSITIONS LEGALES, PRESCRIPTIONS TECHNIQUES ET GÉNÉRALITÉS	10
3.2 INSTALLATION	10
3.2.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	10
3.2.1.1 RACCORDEMENT ÉQUIPOTENTIEL	10
3.3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	10
4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	10
4.1 MISE EN SERVICE	10
4.2 MODE D'EMPLOI MISE EN MARCHÉ ET EXTINCTION	10
4.3 VIDANGE DES CUVES	10
5. MAINTENANCE, ENTRETIEN ET NETTOYAGE	11
6. RECYCLAGE	11
7. INSTRUCTIONS POUR L'USAGER COLLECTE ET TRI DES DÉCHETS-RECYCLAGE	11
8. SCHEMAS D'INSTALLATION	13
9. SCHÉMA ÉLECTRIQUE	14
10. DONNÉES TECHNIQUES	16
11. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ "CE" N° 252.059.05	17

<i>ESPAÑOL</i>	<i>ÍNDICE</i>
1. CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS “CEE”	4
2. DATOS ELÉCTRICOS	11
3. PREDISPOSICIÓN PARA LA INSTALACIÓN	11
3.1 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES	11
3.2 INSTALACIÓN	11
3.2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA	11
3.2.1.1 CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.....	12
3.3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.....	12
4. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	12
4.1 PUESTA EN SERVICIO	12
4.2 INSTRUCCIONES PARA EL USO. ARRANQUE Y APAGADO.....	12
4.3 VACIADO DE LAS CUBAS	12
5. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO	12
6.DESGUACE.....	12
7. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO RECOGIDA SELECTIVA - RECICLAJE	12
8. ESQUEMAS DE INSTALACIÓN.....	13
9. ESQUEMA ELÉCTRICO.....	14
10. DATOS TÉCNICOS	16
11. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ “CE” N°252.059.05	17

ITALIANO	MANUALE D'USO
-----------------	----------------------

1. RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE "CEE"

Le friggitrici sono costruite conformemente alle esigenze essenziali previste dalle direttive CEE, in accordo con la "Direttiva bassa tensione 73/23 CEE", con la "Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE", integrate dalla marcatura "CE" secondo la Direttiva 93/68 CEE.

ENGLISH	USER'S MANUAL
----------------	----------------------

1. COMPLIANCE WITH THE "EEC" DIRECTIVES

The fryers are made in compliance with the essential requirements established by the EEC directives in agreement with the "EEC 73/23 Low Voltage Directive, with the "EEC 89/336 EMC Directive, supplemented by the "CE" mark according to the EEC Directive 93/68.

DEUTSCH	MONTAGEAN
----------------	------------------

1. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN „EWG“-RICHTLINIEN

Die Fritteusen werden unter Berücksichtigung der einschlägigen EWG-Richtlinien in Übereinstimmung mit der Richtlinie "Niederspannung 73/23/EWG" und der Richtlinie "Elektromagnetische Verträglichkeit 89/336 EWG", die gemäß der Richtlinie 93/68/EWG durch die Kennzeichnung „CE“ ergänzt worden sind, hergestellt.

FRANÇAIS	MODE D'EMPLOI
-----------------	----------------------

1. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "UE"

Les friteuses sont fabriquées conformément aux exigences essentielles des directives UE, en accord avec la "Directive basse tension 73/23 UE", de la "Directive sur la compatibilité électromagnétique 89/336 UE", et possèdent la certification "CE" selon la Directive 93/68 UE.

ESPAÑOL	INSTRUCCIONES DE USO
----------------	-----------------------------

1. CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE"

Las freidoras están construidas conformemente a los requisitos básicos impuestos por las directivas CEE, conforme a la "Directiva baja tensión 73/23 CEE", a la "Directiva compatibilidad electromagnética 89/336 CEE", integradas por el marcado "CE" según la Directiva 93/68 CEE.

2. DATI ELETTRICI

MODELLO	60/30 FRE	60/60 FRE
VOLTAGGIO NOMINALE	400V – 3N-	50/60 Hz
POTENZA kW	7,5	15
TIPO CAVO	H05RN-F	H05RN-F
SEZIONE CAVO ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²
DIMENSIONI mm		
LARGHEZZA	300	600
PROFONDITA'	600	600
ALTEZZA	280 (410)	280 (410)

La targhetta caratteristiche contiene tutti i dati necessari per l'installazione e si trova sul lato posteriore del fianco sinistro.

3. PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE

La friggitrice deve essere posizionata in un luogo ben aerato, se possibile sotto una cappa d'aspirazione. Per assicurare la completa evacuazione dei vapori generati durante la cottura. Prima della messa in funzione devono essere tolti tutti i fogli protettivi presenti; pulire accuratamente con uno straccio morbido, acqua tiepida e detersivo tutte le superfici, in modo da togliere a fondo i prodotti antiruggine messi al momento della costruzione, poi asciugare con uno straccio pulito.

Per il montaggio dell'apparecchio in prossimità di muri, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi, ecc., è consigliato che questi siano preparati con materiali non infiammabili, oppure deve essere lasciato libero uno spazio di almeno 100 mm.

Bisogna accertarsi del preciso rispetto delle norme di prevenzione incendi.

Le apparecchiature possono essere posizionate, secondo il modello, come apparecchiature a top, oppure in batteria insieme con altre della nostra serie su apposite basi o cavalletti.

L'interruttore principale e la presa di corrente devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchiatura ed essere facilmente accessibili.

Procedere alla messa in piano, alla regolazione in altezza ed alla stabilità agendo sui piedini livellatori.

3.1 NORME DI LEGGE, REGOLAMENTI TECNICI E LINEE GENERALI

Durante il montaggio bisogna osservare le seguenti prescrizioni:

- 1) norme antinfortunistiche;
- 2) norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata;
- 3) leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, uso e manutenzione;
- 4) conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori

3.2 INSTALLAZIONE

L'installazione la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale specializzato.

Le operazioni di installazione devono essere eseguite in base alle norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata.

Il produttore declina ogni responsabilità per il cattivo funzionamento derivante da un'installazione difettosa, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

APPARECCHIATURA DI PESO SUPERIORE A Kg 40

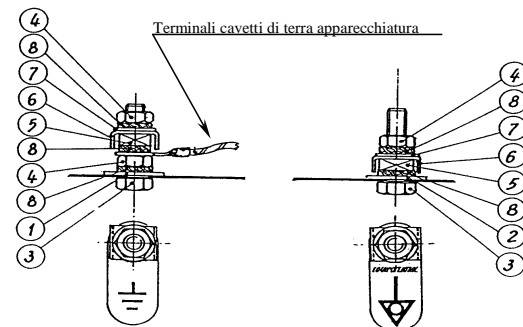
ALLACCIARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA MORSETTIERA ARRIVO LINEA PRIMA DI POSIZIONARE DEFINITIVAMENTE L'APPARECCHIATURA.

3.2.1 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

- 1) Le friggitrici vengono consegnate predisposte per il funzionamento con tensione a VAC 400 + 3N.
- 2) Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. Inoltre la tensione di alimentazione, non deve discostarsi dal valore della tensione $\pm 10\%$.
- 3) Il cavo flessibile scelto per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo di corrente; quindi come riportato in tabella 1.3 avere la stessa sezione minima indicata relativamente al modello di friggitrice.
- 4) Sulle friggitrici a top l'ingresso cavi e la morsettiere si trovano sulla parete posteriore e per procedere all'allacciamento bisogna svitare le viti e sganciare il coperchio di protezione.
- 5) È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsettiere di allacciamento, c'è un morsetto contrassegnato da una targhetta con il simbolo \perp al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra (giallo-verde). Tale cavetto deve essere sufficientemente lungo, in modo che in caso di allentamento del pressa - cavo, possa venire sollecitato solo dopo che i cavetti di alimentazione sono già stati staccati.
NOTA: la messa a terra deve essere conforme alle norme in vigore.

3.2.1.1 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE

Nell'installazione di più apparecchiature in batteria, la cucina deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. L'allacciamento si trova sulla parete posteriore delle apparecchiature a top ed è contrassegnato dalla targhetta "EQUIPOTENZIALE".



NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate le applicazioni delle norme antinfortunistiche vigenti come sopra descritto!

3.3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Le friggitrici sono dotate di termostato di sicurezza che interviene quando il termostato di funzionamento è guasto, impedendo così all'olio in vasca di raggiungere temperature che provocherebbero un degrado immediato dell'olio nonché il rischio d'incendio.

Sono dotate, inoltre, di microinterruttore che disinserisce l'alimentazione elettrica delle resistenze qualora vengano sollevate dalla vasca.

4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Prima di friggere consigliamo che l'apparecchiatura venga accuratamente pulita, soprattutto le vasche (vedere il paragrafo "Cura e Manutenzione").

4.1 MESSA IN FUNZIONE

Attenzione: l'apparecchio deve funzionare sotto stretto controllo dell'operatore!

Riempire la vasca di olio fino al livello massimo. Se il livello dell'olio dovesse scendere al di sotto del livello minimo previsto, potrebbe esserci il pericolo che prenda fuoco.

L'apparecchiatura non può mai funzionare se asciutta!

Il coperchio deve essere sempre tenuto a portata di mano in modo tale che l'operatore possa usufruirne per soffocare un eventuale incendio dell'olio.

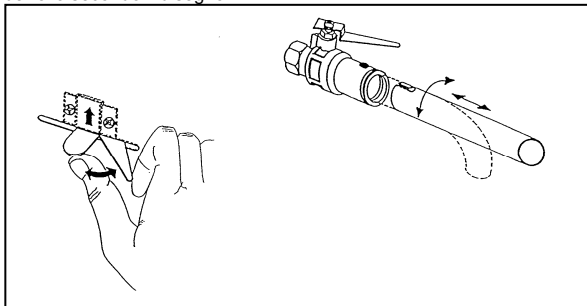
4.2 ISTRUZIONI PER L'USO. AVVIAMENTO E SPEGNIMENTO

Controllare che lo scarico dell'olio sia chiuso. Riempire la vasca di olio fino al livello massimo. Girare l'interruttore dell'apparecchio dallo "0" alla posizione desiderata, si accenderanno le lampade spia. La spia verde, indica che l'apparecchio è sotto tensione; la spia gialla, indica che gli elementi riscaldanti sono in funzione, ed al suo spegnimento, che la temperatura è stata raggiunta. Per lo spegnimento dell'apparecchio, girare l'interruttore sullo "0".

4.3 SCARICO DELLE VASCHE

Apparecchiature a top:

L'utente dovrà preoccuparsi che esista un apposito serbatoio per la raccolta dell'olio di scarico. Montare il tubo di scarico con innesto a baionetta conformemente al disegno. Azionare la leva per lo scarico dell'olio secondo il disegno.



5. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'alimentazione elettrica.

Far controllare da un tecnico specializzato, con frequenza minima semestrale lo stato dell'apparecchio.

Le parti in acciaio devono essere pulite con acqua, detersivo ed uno straccio bagnato; i detersivi non devono contenere nessuna sostanza corrosiva o abrasiva, poiché sono dannose per le superfici in acciaio.

Dopo il lavaggio risciacquare con acqua pulita ed asciugare con un panno asciutto.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione. Pertanto, mestoli, palette, cucchiai, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile.

Evitare per la stessa ragione di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti d'acciaio comune. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.

ATTENZIONE


Non lavare la friggitrice con getti d'acqua diretti o ad alta pressione poiché eventuali infiltrazioni sui componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

6. SMALTIMENTO

- Al termine del suo ciclo di vita, le apparecchiature devono essere smaltite seguendo le normative vigenti.
- Evitare ogni abuso, non ci deve essere alcun abuso sulle apparecchiature da parte del personale non qualificato.
- Evitare che apparecchiature ad induzione già destinati allo smaltimento vengano messi in funzione.
- L' induzione è composto da componenti elettrici, elettromeccanici ed elettronici in uso.
- Non sono utilizzate alcun tipo di batterie.
- L' utente è responsabile dello smaltimento in modo sicuro e a norma.

7. ISTRUZIONI PER L' UTENTE - RACCOLTA DIFFERENZIATA- RICICLAGGIO

Al sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE,relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche,nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il  simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

ENGLISH	USER'S MANUAL
---------	---------------

2. ELECTRICAL DATA

MODEL	60/30 FRE	60/60 FRE
RATED VOLTAGE	400V – 3N~	50/60 Hz
POWER kW	7.5	15
CABLE TYPE	H05RN-F	H05RN-F
POWER CABLE CROSS SECTION	5 x 1.5 mm ²	5 x 2.5 mm ²
DIMENSIONS mm		
WIDTH	300	600
DEPTH	600	600
HEIGHT	280 (410)	280 (410)

The data plate contains all data which is required for installation and is located on the back of the left-hand side.

3. PREPARING FOR INSTALLATION

The fryer must be located in a well-ventilated location, preferably under an aspiration hood. This is to ensure complete removal of vapours generated during cooking. Before using the appliance for the first time, remove all the protection sheets, clean all the surfaces with a soft cloth, warm water and soap to remove all traces of the antirust products applied during production.

To install the appliance close to walls, partitions, kitchen units, decorative claddings, etc., they ought to be made with non flammable materials or leave a gap of at least 100 mm between them and the appliance.

It is essential to comply with the fire prevention rules.

The appliances can be positioned, depending on the model, as top appliances or in series together with others in our range on bases or stands.

The main switch and outlet must be near the appliance and easy to reach.

Level the appliance, adjust its height and stability by turning the levelling feet.

3.1 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES

Comply with the following rules during installation:

- 1) accident prevention standards;
- 2) the laws in force in the country where the appliance is installed;

- 3) read all the indications given in this handbook carefully as they provide important information for safe installation, use and maintenance;
- 4) keep this handbook in a safe place for future reference by those who use the appliance.

3.2 INSTALLATION

Only specialised personnel should install, start and service the appliance.
 Installation must be carried out in compliance with the laws in force in the country where the appliance is installed.
 The manufacturer declines all responsibility if the appliance malfunctions due to incorrect installation, tampering, improper use, bad maintenance, failure to comply with the local laws and inexperience in using the appliance.

INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER

APPLIANCE WEIGHING MORE THAN 40 Kg

CONNECT THE POWER CABLE TO THE TERMINAL BOARD BEFORE PUTTING THE APPLIANCE IN ITS FINAL POSITION

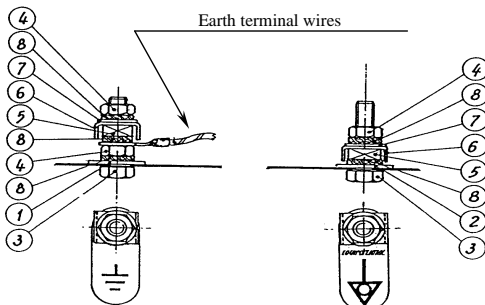
3.2.1 ELECTRICAL CONNECTION

- 1) The fryers are delivered for working with a VAC voltage of 400 + 3N.
- 2) Connect to the electricity line, interposing a suitably rated automatic circuit breaker, where the opening distance between the contacts must be at least 3 mm. Furthermore, supply voltage must not deviate from the voltage value by $\pm 10\%$.
- 3) The characteristics of the flexible cable chosen for connection to the electricity line must not be inferior to the type with rubber insulation H05RN-F and it must have a nominal cross section suitable to absorb maximum current; hence, as indicated in table 1.3, it must have the same minimum cross section indicated relative to the fryer model.
- 4) On the fryers, cable input and terminal board are on the back panel and in order to connect up you have to unscrew the screws and unhook the protection cover.
- 5) It is essential that the appliance is connected to an effective earth plug. For this purpose, near the connection terminal board there is a terminal marked with a plate with the \perp symbol on it and to which the earth wire must be connected (yellow-green). This wire must be long enough so that, if the cable relief strain slackens, it can only be stressed after the power wires have been disconnected.

NOTE: earthing must comply with current laws.

3.2.1.1 EQUIPOTENTIAL CONNECTION

If you are installing several appliances in a row, the kitchen must be connected to an equipotential system whose effectiveness must be verified in accordance with the relative current laws. The connection is on the back of the "top" appliances and marked with the "EQUIPOTENTIAL" plate.



NOTE: the manufacturer declines all responsibility if the above described accident prevention rules are not complied with!

3.3 SAFETY DEVICES

The fryers are equipped with a safety thermostat which cuts in when the operating thermostat is defective, thus keeping the oil in the bowl from reaching temperatures which would cause immediate degradation of the oil as well as the risk of fire.
 They are also equipped with micro-switches which cut off the electrical power supply to the heating elements if they are lifted from the bowl.

4. USER INSTRUCTIONS

Before frying, we suggest cleaning the appliance thoroughly, especially the bowls (see the paragraph "Care and Maintenance").

4.1 GETTING READY TO WORK

ATTENTION: When the appliance is working the operator must keep it under constant supervision!!!

Fill the bowl with oil up to the maximum level. If the level of oil should fall below the required minimum level, there is the danger that it may catch fire.

The appliance must never be operated dry!

The cover must always be kept close at hand so that the operator can use it to smother any oil fire which may break out.

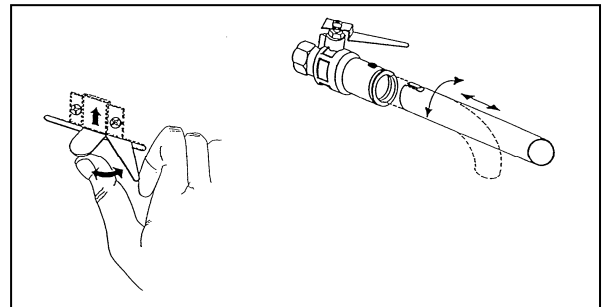
4.2 INSTRUCTIONS FOR USE. STARTING AND SHUTTING OFF

Check the oil drain is closed. Fill the bowl with oil up to the maximum level. Turn the switch of the appliance from "0" to the desired position. The indicator lights will come on. The green indicator light shows that electricity is being supplied to the appliance, while the yellow indicator light shows that the heating elements are operating. The yellow light goes off when the temperature has been reached. To turn off the appliance, turn the switch to "0".

4.3 EMPTYING THE BOWLS

TOP APPLIANCES :

The user must make sure that there is a specific tank for collecting the drained oil. Mount the drain pipe with bayonet joint, conforming to the drawing. Operate the lever to drain the oil as shown in the drawing.



5. MAINTENANCE, CLEANING AND CARE

Always disconnect the appliance from the electricity mains before embarking on any maintenance work.

Have a specialized technician check the condition of the appliance at least every six months.

Clean the steel parts with water, detergent and a wet cloth. The detergent used must not contain any corrosive or abrasive substance as it can damage the steel surfaces.

After washing, rinse with clean water and dry with a dry cloth.

If the appliance is going to be out of use for a long period of time, rub all steel parts briskly with a cloth soaked in Vaseline oil, leaving a protective layer. Also aerate the premises periodically.

Any contact with ferrous materials, both continuous and occasional, must be avoided at all costs as such materials can corrode. This means that ladles, spatulas, spoons, etc., must be in stainless steel.

For the same reason, avoid cleaning the stainless steel parts with steel wool, brushes or scrapers made of ordinary steel. Stainless steel wool can be used, rubbing it in the direction of the grain.

ATTENTION:

Do not wash the fryer with direct jets of water or water at high pressure as some of the water could infiltrate through to the electric components and both the appliance and safety devices could malfunction.


6. DISPOSAL

- at the end of their life cycle, appliances must be disposed according to law in force;
- Avoid abuses on appliances by unskilled people
- do not set in motion induction appliances already intended to be disposed

- Induction appliances are made of electrical, electromechanical and electronic components
- No batteries are used
- the user is responsible for the appliance disposal in a safe way according to law in force

7. INSTRUCTIONS FOR THE USER SEPARATE WASTE COLLECTION - RECYCLING

In accordance with art. 13 of Legislative Decree dated July 25th, 2005, no. 151, "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, concerning the reduction in use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, and waste disposal"

The symbol  showing a crossed-out waste container on the unit or package indicates that, at the end of its life cycle, the product must be collected separate from other waste.

Separate collection of this unit at the end of its life cycle is managed by the manufacturer. When the user wishes to dispose of the unit, he/she must contact the manufacturer for instructions on disposing of the unit that has reached the end of its life cycle.

Proper separate collection of the disposed unit for recycling, treatment and ecologically compatible disposal helps prevent possible negative impacts on the environment and health, and favours the reuse and/or recycling of the unit's materials.

Abusive disposal of the product by the holder will result in the application of penalties as per current standards.

DEUTSCH	MONTAGEANLEITUNG
----------------	-------------------------

2. ELEKTRISCHE DATEN

MODELL	60/30 FRE	60/60 FRE
NENNSPANNUNG	400V – 3N	50/60 Hz
LEISTUNG kW	7,5	15
KABELTYP	H05RN-F	H05RN-F
QUERSCHNITT STROMVERSOR-GUNG	5 x 1,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²
MASSE mm		
BREITE	300	600
TIEFE	600	600
HÖHE	280 (410)	280 (410)

Auf dem Typenschild, auf der Rückseite der linken Seite, sind alle für die Installation erforderlichen Daten angegeben.

3. HINWEISE FÜR DIE INSTALLATION

Die Fritteuse muss in einem gut gelüfteten Raum, möglichst unter einer Dunstabzugshaube, aufgestellt werden. Damit wird der vollständige Abzug der Dämpfe, die beim Kochen entstehen, gesichert. Vor der Inbetriebnahme alle vorhandenen Schutzfolien komplett entfernen. Danach alle Oberflächen mit einem weichen Tuch, lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel sorgfältig reinigen, damit sämtliche, während der Herstellung aufgetragene Rostschutzmittel entfernt werden. Mit einem sauberen Tuch trocken reiben. Wird das Gerät in der Nähe von Mauern, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Wandbekleidungen, usw. installiert, empfiehlt es sich, diese mit nicht entflammaren Materialien zu beschichten. Anderenfalls ist das Gerät in einem Abstand von mindestens 100 mm von diesen zu installieren. Die brandverhütenden Vorschriften sind genauestens einzuhalten. Je nach Modell sind die Geräte entweder als Tischgerät oder als Anbaugerät auf eigens dazu vorgesehenen Untergestellen zur Ergänzung anderer Geräte aus unserer Produktpalette erhältlich. Der Hauptschalter und die Steckdose müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht zugänglich sein.

Zur Gewährleistung der Stabilität ist das Gerät durch Betätigen der Stellfüße auf die gewünschte Höhe einzustellen.

3.1 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

Bei der Montage des Gerätes sind folgende Vorschriften zu beachten:

- 1) Unfallverhütungs-Vorschriften;
- 2) die gültigen Normen des Landes der Geräteaufstellung.
- 3) aufmerksam die Hinweise dieser Bedienungsanleitung lesen, da sie wichtige Informationen bezüglich der fachgerechten Installation, der Bedienung und der Wartung des Gerätes enthält.
- 4) Die Bedienungsanleitung ist zwecks weiterer Konsultation anderer Benutzer sorgfältig aufzubewahren.

3.2 INSTALLATION

Die Installation, die Inbetriebnahme und die Wartung des Geräts müssen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden.

Bei der Installation sind die im Land der Geräteaufstellung geltenden Richtlinien zu befolgen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eine schlechte Arbeitsweise des Gerätes ab, die auf eine mangelhafte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung, ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften und Unerfahrenheit zurückzuführen sind.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

DAS GERÄT WIEGT ÜBER 40 kg

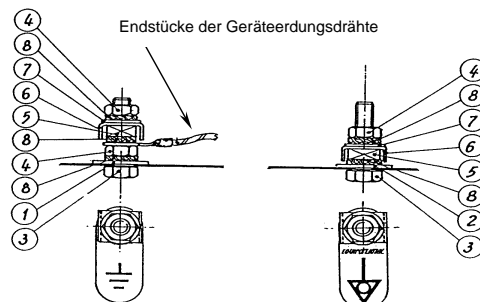
DAS NETZKABEL VOR DER ENDGÜLTIGEN GERÄTEAUFSTELLUNG AN DIE KLEMMLEISTE FÜR DEN LEITUNGSEINGANG ANSCHLIESSEN.

3.2.1 STROMANSCHLUSS

- 1) Die Fritteusen werden für einen Betrieb mit einer Spannung von VAC 230+1 ausgelegt geliefert.
- 2) Beim Anschluss an das Stromnetz ist ein Automatikschalter zu installieren, der den entsprechenden Belastungen standhält und dessen Kontakte einen Mindestabstand von 3 mm aufweisen. Ferner darf die Versorgungsspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen.
- 3) Für den Anschluss an das Stromversorgungsnetz ist ein biegsames Kabel mit Gummiisolierung des Typs H05RN-F zu verwenden, das einen für die maximale Stromaufnahme geeigneten Nennquerschnitt aufweisen muss. Der sich auf das Fritteusen-Modell beziehende Mindestquerschnitt ist in der Tabelle 1.3 angegeben.
- 4) Bei den als Tischgerät konzipierten Fritteusen befinden sich die Kabeleinführung und die Klemmleiste in der Rückwand. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, sind die Schrauben auszuschauben und die Schutzabdeckung durch Aushaken zu entfernen.
- 5) Das Gerät ist an eine effiziente Erdung anzuschließen. Zu diesem Zweck befindet sich in der Nähe der Anschlussklemmleiste eine mit dem Symbol gekennzeichnete Klemme, an die das Erdungskabel (gelb-grün) anzuschließen ist. Dieses Kabel muss ausreichend lang sein, damit es beim Lockern der Kabelschelle erst dann angezogen wird, wenn bereits alle Versorgungsdrähte abgenommen worden sind.
HINWEIS: Das Gerät ist unter Einhaltung der geltenden Normen zu erden.

3.2.1.1 ANSCHLUSS POTENTIALAUSGLEICH

Bei der Installation von mehreren für den Anbau vorgesehenen Geräten ist die Küche in einen Potentialausgleich einzubinden, dessen Effizienz laut den geltenden Richtlinien zu überprüfen ist. Bei den Tischgeräten befindet sich der Anschluss, der durch ein Schild mit der Aufschrift "POTENTIALAUSGLEICH" gekennzeichnet ist, auf der Rückwand.



HINWEIS: Der Hersteller lehnt bei Nichtbefolgung der oben beschriebenen, geltenden Unfallverhütungsvorschriften jede Verantwortung ab!

3.3 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Fritteusen sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgerüstet, das bei einer Störung des Betriebsthermostats aktiviert wird und verhindert, dass das Öl in der Wanne Temperaturen erreicht, die es sofort unbrauchbar machen und eine Brandgefahr darstellen. Ausserdem ist ein Mikroschalter vorhanden, der die Stromzufuhr der Widerstände unterbricht, falls sie aus der Wanne gehoben werden.

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Vor dem Frittieren empfehlen wir, das Gerät, vor allen Dingen, die Wannen (siehe Abschnitt „Pflege und Wartung“) sorgfältig zu reinigen.

4.1 INBETRIEBNAHME

ACHTUNG: Das Gerät darf nur unter ständiger Beaufsichtigung des Bedieners betrieben werden!!!

Die Wanne bis zum Höchstpegel mit Öl füllen. Sollte der Ölstand unter den Mindestpegel sinken, besteht Brandgefahr. Das Gerät kann trocken nicht funktionieren. Der Deckel muss immer in greifbarer Nähe sein, damit der Benutzer einen Ölbrand sofort ersticken kann.

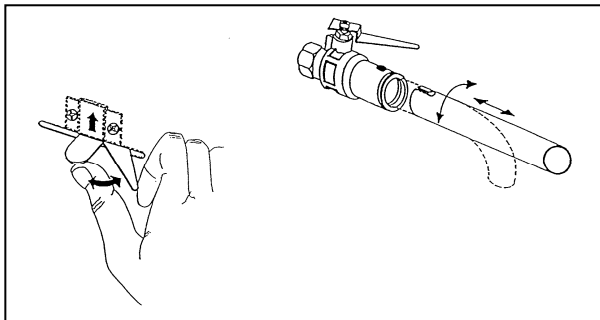
4.2 GEBRAUCHSANWEISUNGEN. EIN- UND AUSSCHALTUNG

Prüfen, ob der Wasserablauf geschlossen ist. Die Wanne bis zum Höchstpegel mit Öl füllen. Den Schalter des Gerätes von "0" auf die gewünschte Position drehen, die Kontrollleuchten werden eingeschaltet. Die grüne Leuchte zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht, die gelbe Leuchte bedeutet, dass die aufheizenden Elemente in Betrieb sind, beim Erreichen der Temperatur erlischt sie wieder. Zum Ausschalten des Gerätes den Schalter auf "0" stellen.

4.3 KESSEL ENTLEREEN

TISCHGERÄTE:

Der Bediener hat für die Bereitstellung eines Sammelbehälters für das abfließende Öl zu sorgen. Den Abflussschlauch mit Bajonettverschluss laut Abbildung montieren. Den Hebel für den Ölablauf laut Abbildung betätigen.



5. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen.

Mindestens halbjährlich den Zustand des Gerätes durch einen qualifizierten Techniker prüfen lassen.

Alle Stahlteile mit Wasser, Reinigungsmittel und einem feuchten Lappen reinigen; die Reinigungsmittel dürfen keine korrosiven oder scheuernden Stoffe enthalten, da diese die Stahloberflächen beschädigen würden.

Nach der Reinigung reichlich mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Lappen trocknen.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, sind alle Edelstahlteile mit einem Vaselineöl getränktem Tuch gut einzureiben, wodurch eine dünne Schutzschicht gebildet wird; ferner ist der Raum in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.

Zur Korrosions-Vorbeugung ist ein andauernder oder auch nur vorübergehender Kontakt mit eisenhaltigem Material unbedingt zu vermeiden, damit kein Rost entsteht. Aus diesem Grund müssen Schöpflöffel, Schaber, Esslöffel usw. ausschließlich aus rostfreiem Edelstahl sein.

Für die Reinigung des Geräts dürfen aus dem zuvor genannten Grund weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder -schaber verwendet werden. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.

ACHTUNG:

Die Fritteusen nicht mit direktem Wasserstrahl oder Hochdruckreinigern säubern, da eindringendes Wasser in die elektrischen Komponenten den regulären Betrieb und die Sicherheitssysteme beeinträchtigen können.

6. ENTSORGUNG

- Am Ende ihrer Lebensdauer müssen die Geräte entsprechend der gültigen Normen entsorgt werden.
- Jeden Missbrauch vermeiden, die Geräte dürfen nicht durch unqualifiziertes Personal auseinandergebaut werden.
- Vermeiden, dass zur Entsorgung bestimmte Geräte wieder in Betrieb genommen werden.
- Die Induktion besteht aus elektrischen, mechanischen und elektronischen Bauteilen, die sich im Gebrauch befinden.
- Es werden keine Register benutzt.
- Der Verbraucher ist für eine sichere und den Normen entsprechende Entsorgung verantwortlich.

7. ANWEISUNGEN FÜR DEN VERBRAUCHER MÜLLTRENNUNG-RECYCLING

Im Sinne des Art.13 der gesetzlichen Verordnung vom 25. Juli 2005, Nr.151 "Anwendung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, bezüglich der Reduzierung gefährlicher Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie der Abfallbeseitigung"

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Nutzbarkeit getrennt von den anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Die getrennte Beseitigung des betreffenden, nicht mehr nutzbaren Gerätes wird vom Hersteller organisiert und geregelt. Der Benutzer, der sich des Gerätes entledigen möchte, muss sich folglich an den Hersteller wenden und dem System folgen, dass dieser für die getrennte Entsorgung des Gerätes am Ende seiner Nutzbarkeit festgelegt hat.

Die geeignete getrennte Sammlung für die anschließende Weiterleitung des nicht mehr einsatzfähigen Gerätes an Recycling, Behandlung und umweltfreundliche Entsorgung trägt zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit bei und unterstützt die Wiederverwendung und/oder das Recycling des Materials aus dem das Gerät zusammengesetzt ist.

Die Verwahrlosung des Produkts durch den Eigentümer führt zur Anwendung der von der gesetzlichen Bestimmung vorgesehenen Verwaltungsstrafen.

FRANÇAIS	MODE D'EMPLOI
-----------------	----------------------

2. CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

MODÈLE	60/30 FRE	60/60 FRE
VOLTAGE NOMINAL	400V + 3N~	50/60 Hz
PUISSANCE kW	7,5	15
TYPE DE CÂBLE	H05RN-F	H05RN-F
SECTION CÂBLE ALIMENTATION	5 x 1,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²
DIMENSIONS (mm) LARGEUR PROFONDEUR HAUTEUR	300 600 280 (410)	600 600 280 (410)

La plaquette signalétique contient toutes les données nécessaires à l'installation et se trouve sur la partie postérieure du côté gauche de l'appareil.

3. PRÉDISPOSITION

La friteuse doit être installée dans un endroit bien aéré, si possible sous une hotte aspirante, pour assurer l'évacuation complète des vapeurs de cuisson. Avant la mise en service ôter tous les films qui protègent l'appareil et nettoyer soigneusement chaque surface avec chiffon doux, de l'eau tiède et un produit détergent, de façon à éliminer complètement toute trace du produit antirouille appliqué en usine ; essuyer ensuite avec d'un chiffon propre.

Si l'appareil doit être installé à proximité de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, de revêtements décoratifs, etc., il est recommandé de préparer ceux-ci avec des matériaux non inflammables, ou bien de laisser un espace libre d'un minimum de 100 mm autour de l'appareil.

Contrôler que les normes contre l'incendie soient scrupuleusement respectées.

Suivant les modèles, les appareils peuvent être installés sur table ou bien en batterie avec d'autres appareils de notre gamme, sur des socles spéciaux ou sur des chevalets.

L'interrupteur général et la prise de courant doivent se trouver à proximité de l'appareil et être facilement accessibles.

Vérifier la mise à niveau, contrôler la stabilité et le réglage en hauteur au moyen des pieds réglables.

3.1 DISPOSITIONS LEGALES, PRESCRIPTIONS TECHNIQUES ET GÉNÉRALITÉS

Respecter les prescriptions suivantes pendant le montage :

- 1) normes contre les accidents du travail ;
- 2) normes en vigueur dans le pays où l'appareil est installé ;
- 3) lire attentivement les recommandations de ce livret car elles fournissent des indications importantes sur la sécurité de l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil ;
- 4) conserver ce livret d'instructions afin qu'il puisse être consulté à tout moment par les opérateurs concernés.

3.2 INSTALLATION

L'installation, la mise en service et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé.

Les opérations d'installation doivent être effectuées dans le respect des normes en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement dû à une installation défectueuse, une manipulation non prévue, une utilisation incorrecte, un mauvais entretien, à la négligence, et en cas de non-respect des normes en vigueur.

RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATEUR

APPAREIL PESANT PLUS DE 40 kg

RACCORDER LE CÂBLE D'ALIMENTATION À LA BORNE DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE POSITIONNER DÉFINITIVEMENT L'APPAREIL

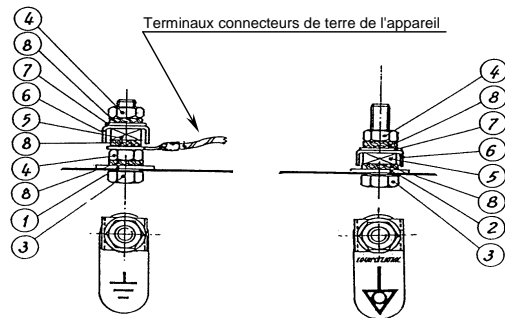
3.2.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- 1) Les friteuses sont livrées prédisposées pour fonctionner sous une tension de 400 Vca + 3N.
- 2) Le raccordement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur automatique de portée appropriée, ayant une distance d'ouverture entre les contacts de 3 mm minimum. En outre, la tension du secteur ne doit pas s'écarter de plus de $\pm 10\%$ de la tension prévue.
- 3) Les caractéristiques du câble flexible utilisé pour le raccordement au réseau électrique ne doivent pas être inférieures à celles du type avec isolation en caoutchouc H05RN-F ; ce câble devra avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale de courant, c'est-à-dire une section minimale identique à la section prescrite pour chaque modèle de friteuse, comme indiqué au tableau 1.3.
- 4) L'entrée des câbles et le bornier de connexion des friteuses de table, se trouvent sur le panneau arrière; pour procéder au raccordement, retirer les vis et dégager le volet de protection.
- 5) Il est indispensable de raccorder l'appareil à une prise de terre. Pour ce faire, une borne avec une plaquette portant le symbole \perp à laquelle le conducteur de mise à la terre devra être raccordé, se trouve près du bornier.
Ce connecteur doit être suffisamment long pour ne pas être sollicité avant que les fils d'alimentation n'aient été effectivement débranchés, en cas de relâchement du serre-câble.
REMARQUE : le dispositif de mise à la terre doit être conforme aux normes en vigueur.

3.2.1.1 RACCORDEMENT ÉQUIPOTENTIEL

En cas d'installation de plusieurs appareils en batterie, la cuisine devra être raccordée à un dispositif équipotentiel dont l'efficacité devra être

contrôlée conformément à la réglementation en vigueur. Le prise de raccordement se trouve sur le panneau arrière des appareils de table et est signalée par une plaquette portant l'inscription "ÉQUIPOTENTIEL".



REMARQUE : le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect des normes de sécurité en vigueur relatives aux accidents du travail !

3.3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Les friteuses sont équipées d'un thermostat de sécurité qui intervient lorsque le thermostat de régulation de la température est défectueux, évitant ainsi une surchauffe de l'huile qui deviendrait aussitôt inutilisable et pourrait représenter un risque d'incendie.

Elles sont en outre munies d'un micro-interrupteur qui coupe l'alimentation électrique en cas de soulèvement hors cuve des résistances.

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Avant d'utiliser la friteuse, il est recommandé de la nettoyer soigneusement, en particulier les cuves (voir chap. « Nettoyage et Entretien »).

4.1 MISE EN SERVICE

ATTENTION: L'appareil doit fonctionner sous la surveillance de l'utilisateur !

Remplir la cuve d'huile jusqu'au niveau maximum. Le niveau d'huile ne doit pas descendre en-dessous du minimum indiqué sinon l'huile pourrait s'enflammer.

La friteuse ne doit jamais être utilisée ni branchée sans huile!

Le couvercle doit toujours être à portée de main de l'opérateur de façon à pouvoir être immédiatement utilisé pour étouffer les flammes au cas où l'huile prendrait feu.

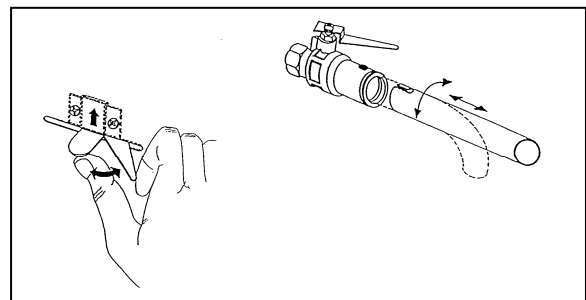
4.2 MODE D'EMPLOI MISE EN MARCHÉ ET EXTINCTION

S'assurer que robinet de vidange d'huile est bien fermé. Remplir la cuve d'huile jusqu'au niveau maximum. Porter l'interrupteur de l'appareil de la position "0" à la position désirée ; les voyants lumineux s'allument. Le voyant lumineux vert indique que l'appareil est sous tension ; le voyant lumineux jaune signale que les éléments de chauffage fonctionnent ; il s'éteint quand la température programmée est atteinte. Pour éteindre la friteuse reporter l'interrupteur sur la position "0".

4.3 VIDANGE DES CUVES

FRITEUSE DE TABLE :

L'utilisateur doit se munir d'un récipient pour récupérer l'huile de vidange de la friteuse. Monter le tuyau de vidange avec un raccord à baïonnette comme indiqué sur le schéma. Porter la manette de vidange de l'huile sur la position indiquée sur le schéma.



5. MAINTENANCE, ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder à toute opération d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Faire contrôler l'état de la friteuse par un technicien spécialisé au moins tous les six mois.

Les parties en acier doivent être nettoyées avec de l'eau, un produit détergent et un chiffon humide; les produits détergents ne doivent contenir aucune substance corrosive ou abrasive car celles-ci pourraient endommager les surfaces en acier.

Après le lavage, rincer à l'eau claire et essuyer avec un chiffon sec.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, appliquer énergiquement une fine couche d'huile de vaseline à l'aide d'un chiffon doux de façon à étendre un léger voile protecteur sur toutes les surfaces en acier; ne pas oublier d'aérer régulièrement les locaux.

Éviter absolument tout contact, continu ou accidentel, de l'acier avec des matériaux ferreux pour ne pas provoquer un début de corrosion. Les ustensiles de cuisine, spatules, cuillères et autres devront être en acier inoxydable.

Pour la même raison, éviter de nettoyer l'acier inox avec des éponges, des brosses ou des racloirs en acier ordinaire. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine d'acier inoxydable en la passant dans le sens du satinage.

ATTENTION :

Ne pas laver les friteuses avec un jet d'eau à haute pression car les éventuelles infiltrations d'eau sur les composants électriques sont susceptibles de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil et des systèmes de sécurité.

6. RECYCLAGE


A la fin de son cycle de vie, les appareils doivent être recyclés en suivant les normes en vigueur.

Éviter tout abus, il ne doit y avoir aucun abus sur les appareils de la part du personnel non qualifié. Éviter que les appareils à induction déjà destinés au recyclage soient mis en marche. L'induction est constitué de composants électriques, électromécaniques et électroniques usuels. Aucun type de batterie n'est utilisé.

L'utilisateur est responsable du recyclage de façon sûre et conforme.

7. INSTRUCTIONS POUR L'USAGER COLLECTE ET TRI DES DÉCHETS-RECYCLAGE

Conformément à l'art.13 du Décret législatif du 25 juillet 2005, n.151 "Réalisation des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses sur les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets"

Le  symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil et la boîte indique que le produit à la fin de sa propre vie utile doit être ramassé séparément des autres déchets.

La collecte et le tri des déchets du présent appareil à la fin de sa vie est organisée et gérée par le producteur. L'utilisateur qui souhaite se séparer du présent appareil devra donc contacter le producteur et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre le ramassage séparé de l'appareil.

Une collecte et un tri des déchets adéquats pour l'envoi successif au recyclage, au traitement et à l'élimination environnementale compatible contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil.

L'élimination abusive du produit de la part du propriétaire comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE USO

2. DATOS ELÉCTRICOS

MODELO	60/30 FRE	60/60 FRE
VOLTAJE NOMINAL	400V – 3N~	50/60 Hz
POTENCIA kW	7,5	15
TIPO CABLE	H05RN-F	H05RN-F

SECCIÓN CABLE ALIMENTACIÓN	5 x 1,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²
DIMENSIONES mm		
ANCHURA	300	600
PROFUNDIDAD	600	600
ALTURA	280 (410)	280 (410)

La placa de características contiene todos los datos necesarios para la instalación y se encuentra en el lado posterior del costado izquierdo.

3. PREDISPOSICIÓN PARA LA INSTALACIÓN

La freidora debe colocarse en un lugar bien ventilado, a ser posible debajo de una campana extractora, para garantizar la completa evacuación de los vapores que se generan durante la cocción. Antes de la puesta en función se deben quitar todas las hojas protectoras presentes; limpiar cuidadosamente con un trapo suave, agua tibia y detergente, todas las superficies, a fin de quitar los productos antioxidación aplicados en el momento de la construcción, luego secar con un trapo limpio.

Para el montaje del aparato cerca de paredes, divisorios, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc., se aconseja que éstos sean de material no inflamable, o bien dejar un espacio libre de por lo menos 100 mm.

Es necesario comprobar que se cumplan a la letra las normas de prevención de incendios.

Los aparatos se pueden colocar, según los modelos, como aparatos de encimera o en batería junto con otros aparatos de nuestra serie sobre bases o caballetes.

El interruptor principal y la toma de corriente deben estar cerca del aparato y deben resultar fácilmente accesibles.

Proceder a la puesta a nivel, a la regulación en altura y a la estabilidad maniobrando las patas de puesta a nivel.

3.1 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES

Durante el montaje cabe ajustarse a las prescripciones siguientes:

- 1) normas antiaccidentes;
- 2) normas vigentes en el País donde se instala el aparato;
- 3) leer detenidamente las advertencias presentadas en este folleto, ya que proporcionan indicaciones importantes acerca de la seguridad de instalación, uso y mantenimiento;
- 4) guardar este folleto para cualquier futura consulta por parte de los varios operadores

3.2 INSTALACIÓN

La instalación, la puesta en marcha y el mantenimiento del aparato deben ser ejecutados sólo por personal especializado.

Las operaciones de instalación deben efectuarse según las normas vigentes en el País donde se instala el aparato.

El constructor rehúsa cualquier responsabilidad en caso de funcionamiento anómalo debido a una instalación errónea, a modificación ilícita del aparato, al uso no adecuado, a la falta de mantenimiento, al incumplimiento de las normas locales y a ineptitud de uso.


ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

EQUIPO DE PESO SUPERIOR A 40 Kg

CONECTAR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA BORNERA LLEGADA LÍNEA ANTES DE COLOCAR DEFINITIVAMENTE EL EQUIPO

3.2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA

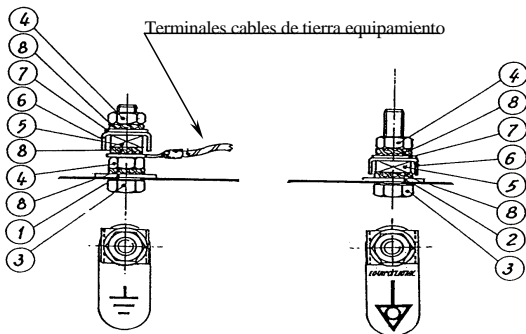
- 1) Las freidoras son entregadas predisuestas para el funcionamiento con voltaje VAC 400 + 3N.
- 2) La conexión a la línea eléctrica debe ser efectuada intercalando un interruptor automático de capacidad adecuada, en el cual la distancia de apertura entre los contactos sea de por lo menos 3 mm. Además la tensión de alimentación, con la máquina en marcha, no debe fluctuar más del $\pm 10\%$.
- 3) El cable flexible elegido para la conexión a la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento en goma H05RN-F y debe tener una sección nominal adecuada para el consumo máximo de corriente; por lo tanto como indicado en la tabla 1.3 debe tener la misma sección mínima indicada con referencia al modelo de freidora.
- 4) En las freidoras de encimera la entrada de cables y la bornera están en la pared trasera y para proceder a la conexión es preciso desenroscar los tornillos y desenganchar la tapa protectora.

- 5) Es indispensable conectar el aparato con una toma de tierra eficiente. Con tal fin, cerca de la bornera de conexión, hay un borne marcado con una placa que lleva el símbolo  al cual se debe conectar el cable de conexión a tierra (amarillo-verde). Dicho cable debe ser lo suficientemente largo como para no quedar sujeto a ningún estímulo, en caso de que se afloje el sujetacable, hasta que los cables de alimentación se hayan desconectado.

NOTA: la conexión a tierra debe cumplir las normas vigentes.

3.2.1.1 CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL

En la instalación de varios aparatos en batería, la cocina debe formar parte de un sistema equipotencial cuya eficacia debe ser oportunamente verificada conforme a las normas vigentes. La conexión se encuentra en la pared trasera de los aparatos de encimera y está marcada con la placa "EQUIPOTENCIAL".



NOTA: el constructor rehúsa cualquier responsabilidad en el caso de que no se cumplan las indicaciones de las normas de prevención de accidentes vigentes como antes indicado!

3.3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Las freidoras están dotadas de un termostato de seguridad que interviene cuando el termostato de funcionamiento está estropeado y que impide que el aceite de la cuba alcance temperaturas que puedan provocar un degrado inmediato del aceite o comportar riesgo de incendio.

Están dotadas además de un microinterruptor que desconecta la alimentación eléctrica de las resistencias si se elevan de la cuba.

4. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Antes de freír es aconsejable limpiar meticulosamente el aparato, sobre todo las cubas (ver el párrafo "Cuidado y Mantenimiento").

4.1 PUESTA EN SERVICIO

ATENCIÓN: El aparato debe funcionar bajo la vigilancia del operador.

Rellenar la cuba de aceite hasta el nivel máximo. Si el nivel del aceite desciende por debajo del nivel mínimo previsto hay peligro de que prenda fuego.

El equipo no puede funcionar nunca en seco.

La tapa debe hallarse siempre a portada de mano de manera que el operador pueda utilizarla para sofocar todo posible incendio del aceite.

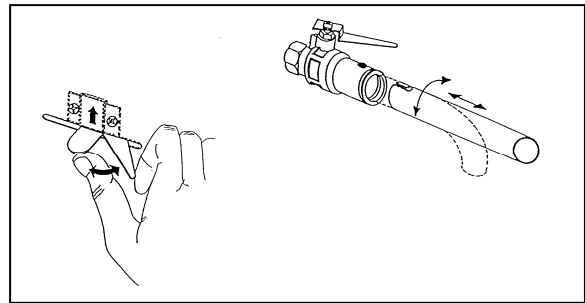
4.2 INSTRUCCIONES PARA EL USO. ARRANQUE Y APAGADO

Comprobar que la descarga del aceite esté cerrada. Rellenar la cuba de aceite hasta el nivel máximo. Hacer girar el interruptor del aparato desde "0" hasta la posición deseada; se encenderán los chivatos. El chivato verde indica que el aparato está bajo tensión; el chivato amarillo indica que los elementos productores de calor están funcionando y, cuando se apaga, que se ha alcanzado la temperatura prevista. Para apagar el aparato, hacer girar el interruptor a la posición "0".

4.3 VACIADO DE LAS CUBAS

EQUIPOS DE ENCIMERA:

El usuario deberá ocuparse de que exista un depósito específico para recoger el aceite de descarga. Montar el tubo de descarga con cierre de bayoneta según el dibujo. Accionar la palanca para la descarga del aceite según el dibujo.



5. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de efectuar las operaciones de mantenimiento, desconectar la alimentación eléctrica.

Hacer controlar el estado del aparato a un técnico especializado con una frecuencia por lo menos semestral.

Las partes de acero se deben limpiar con agua, detergente y un trapo mojado; los detergentes no deben contener ninguna sustancia corrosiva ni abrasiva, ya que son perjudiciales para las superficies de acero.

Tras el lavado aclarar con agua limpia y secar con un paño seco.

Si no se va a utilizar el aparato por mucho tiempo, pasar vigorosamente un paño empapado de aceite en vaselina sobre todas las superficies en acero, a fin de dejar una capa protectora; ventilar además periódicamente los ambientes.

Evitar terminantemente el contacto continuo o casual con material ferroso a fin de no provocar inicios de corrosión. Los cucharones, las paletas, las cucharas, etc., deben ser por tanto de acero inoxidable.

Por el mismo motivo hay que evitar limpiar el acero inoxidable con lana, cepillos o rascadores de acero común. Eventualmente se puede utilizar lana de acero inoxidable pasándola en la dirección del satinado.

ATENCIÓN:


No lavar la freidora con chorros de agua directos o a alta presión ya que las posibles infiltraciones en sus componentes eléctricos podría perjudicar el regular funcionamiento del equipo y de los sistemas de seguridad.

6. DESGUACE

- Cuando acabe su ciclo de vida, se debe proceder al desguace de los aparatos según las normas en vigor.
- Evite todo abuso, no debe haber abuso alguno sobre los aparatos por parte de personal no cualificado. Evite que los aparatos de inducción destinados al desguace sean puestos en funcionamiento.
- En el proceso de inducción actúan componentes eléctricos, electromecánicos y electrónicos.
- No ha sido utilizada ningún tipo de batería.
- El usuario es responsable del desguace de forma segura y según la normativa.

7. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO RECOGIDA SELECTIVA - RECICLAJE

Conforme al art. 13 del Decreto legislativo italiano nº 151 del 25 de julio de 2005 "Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, referentes a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de los residuos"


El símbolo  del contenedor tachado situado en el aparato o en su envase indica que al final de su vida útil, el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos.


La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá por tanto ponerse en contacto con el productor y seguir el procedimiento que este ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida selectiva del aparato desechado para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y la salud, y favorece la reutilización y/o reciclaje de los materiales que componen el aparato.

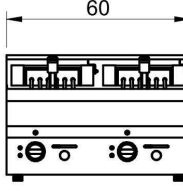
La eliminación incorrecta del producto por parte de su poseedor comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

8. SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS - INSTALLATIONSSCHEMEN - SCHEMAS D'INSTALLATION - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

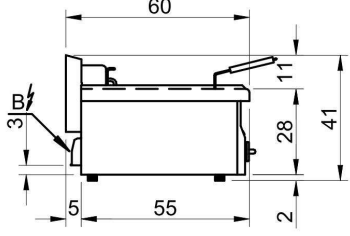
 S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA D'INSTALLATION INSTALLATIONSPLAN INSTALLATION DIAGRAM	MOD. 60/30 FRE MOD. 60/60 FRE	CODICE 255.323.00 DATA 23-03-1999
--	---	----------------------------------	---

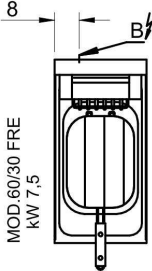


30



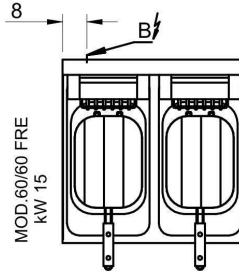
60





8

MOD. 60/30 FRE
kW 7,5



8

MOD. 60/60 FRE
kW 15

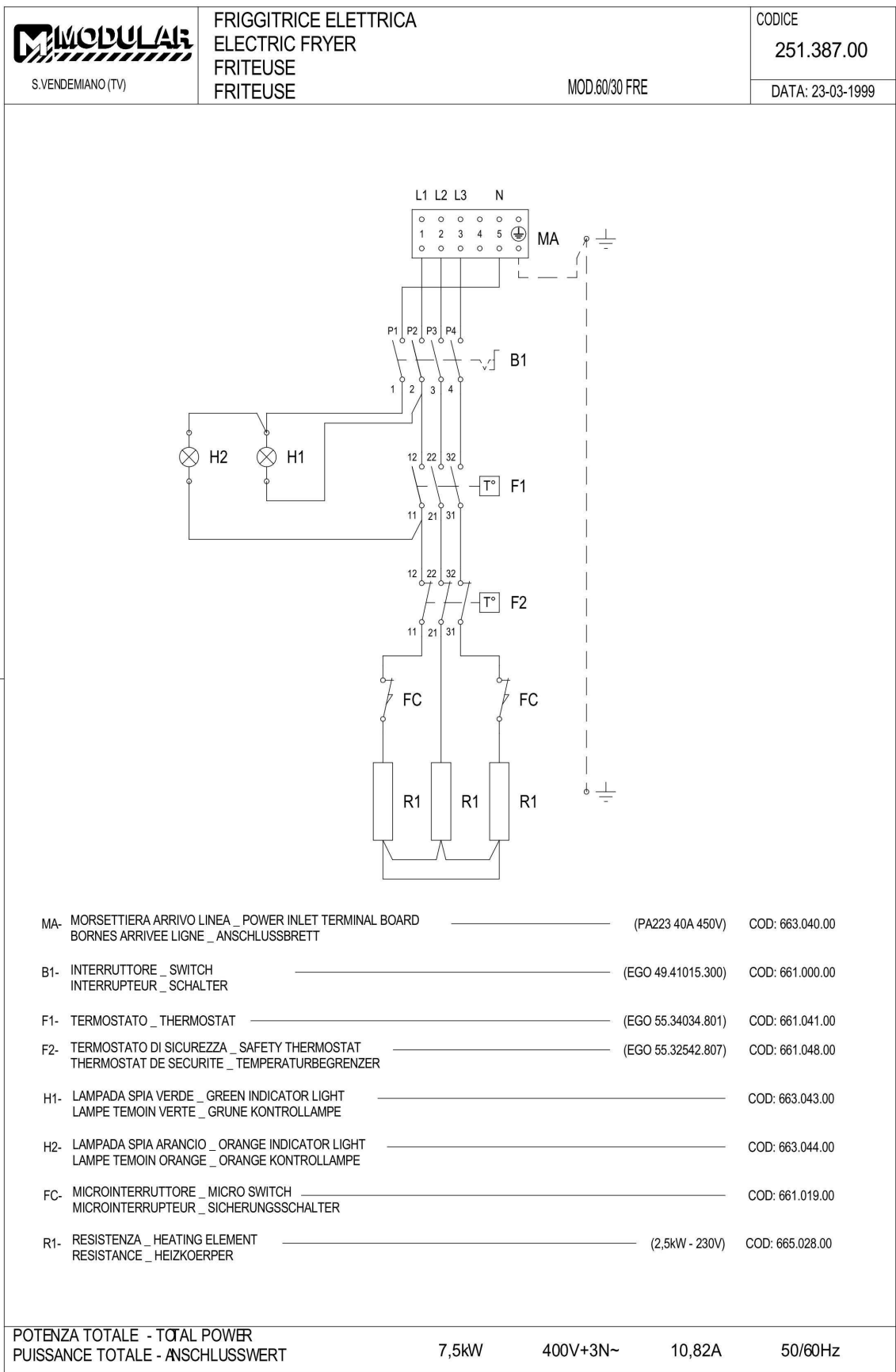
⚡ B = Entrata alimentazione elettrica
 Arrivée alimentation électrique
 Elektroanschluss
 Electric supply inlet

} VAC 400+3N

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 26-08-1998

A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE

9. SCHEMI ELETTRICI - ELECTRICAL DIAGRAM - ELEKTRISCHES SCHEMA - SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO



SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 26-10-1998



S.VENDEMIANO (TV)

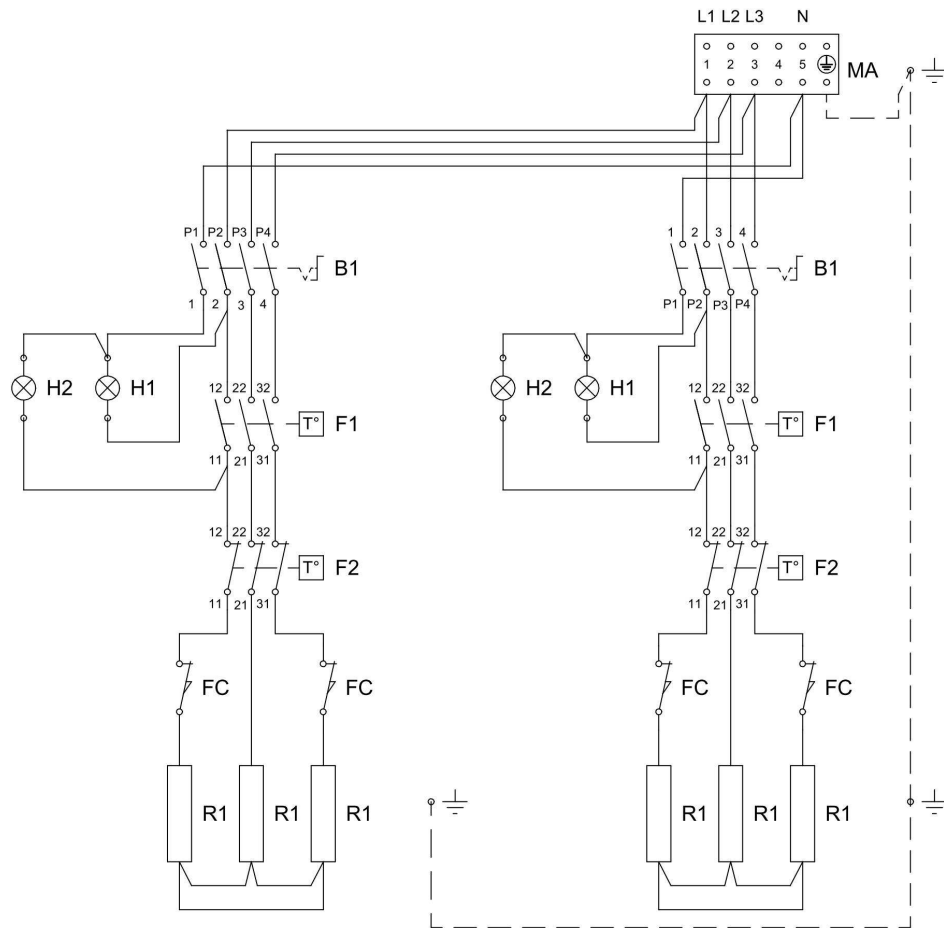
FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC FRYER
FRITEUSE
FRITEUSE

MOD.60/60 FRE

CODICE

251.388.00

DATA 23-03-1999



MA- MORSETTIERA ARRIVO LINEA _ POWER INLET TERMINAL BOARD BORNES ARRIVEE LIGNE _ ANSCHLUSSBRETT	(PA223 40A 450V)	COD: 663.040.00
B1- INTERRUTTORE _ SWITCH INTERRUPTEUR _ SCHALTER	(EGO 49.41015.300)	COD: 661.000.00
F1- TERMOSTATO _ THERMOSTAT	(EGO 55.34034.801)	COD: 661.041.00
F2- TERMOSTATO DI SICUREZZA _ SAFETY THERMOSTAT THERMOSTAT DE SECURITE _ TEMPERATURBEGRENZER	(EGO 55.32542.807)	COD: 661.048.00
H1- LAMPADA SPIA VERDE _ GREEN INDICATOR LIGHT LAMPE TEMOIN VERTE _ GRUNE KONTROLLAMPE		COD: 663.043.00
H2- LAMPADA SPIA ARANCIO _ ORANGE INDICATOR LIGHT LAMPE TEMOIN ORANGE _ ORANGE KONTROLLAMPE		COD: 663.044.00
FC- MICROINTERRUTTORE _ MICRO SWITCH MICROINTERRUPTEUR _ SICHERUNGSSCHALTER		COD: 661.019.00
R1- RESISTENZA _ HEATING ELEMENT RESISTANCE _ HEIZKOERPER	(2,5kW - 230V)	COD: 665.028.00

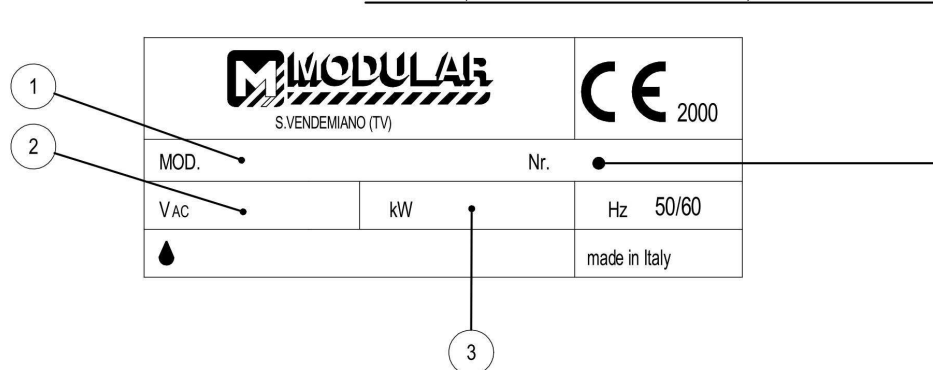
POTENZA TOTALE - TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE - ANSCHLUSSWERT	15kW	400V+3N~	21.65A	50/60Hz
--	------	----------	--------	---------

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 26-10-1998

10. DATI DI TARGA - TECHNICAL DATA – TECHNISCHE DATEN – DONNÉES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

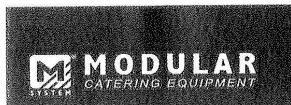
 S.VENDEMIANO (TV)	DATI DI TARGA APPARECCHIATURE ELETTRICHE MOD. FRE				CODICE 254.456.00	
(1)	(2)	(3)			DATA 12-01-00	N°FOGLIO 1/1
MODELLO	V AC	KW				
60/30 FRE	400+3N	7,5				
60/60 FRE	400+3N	15				

MATRICOLA:(DATA DEL GIORNO E #PROGRESSIVO)



SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 03-03-1999

A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE



Modular Professional srl
 via Palù 93
 31020 San Vendemiano (TV) Italy
 Tel +39 04387714
 Fax +39 0438778399
 E-mail: modular@modular.it

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
 DECLARATION OF CONFORMITY



N° 252.059.05

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **2006/95/CE**, con la direttiva **2004/108/CE** (Compatibilità Elettromagnetica) dichiariamo quanto segue:
 According to the Low Voltage Directive **2006/95/CE**, the EMC Directive **2004/108/CE** hereby declares that:

Tipo di apparecchio – <i>Type of equipment</i>	: FRIGGITRICI ELETTRICHE ELECTRIC FRYERS
Modello – <i>Type designation</i> :	
-SERIE 600	60/30 FRE; 60/60 FRE
-SERIE 650	65/40 FRE; 65/70 FRE; FRE/40A; FRE/70A; 65/41 FRE; 65/71 FRE FRE/41A; FRE/71A
-SERIE 700	70/40 FRE 10; 70/40 FRE-T 10; 70/70 FRE 10; 70/70 FRE-T 10
-SERIE 900	90/40 FRE 10; 90/80 FRE 10; 90/40 FRE 15; 90/80 FRE 15
-SERIE 900A	92 FRE-18; 94 FRE-18; 92 FRE-18S; 94 FRE-18S
-SERIE 1100	110/40 FRE 15; 110/80 FRE-15; 110/40 FRE 10+10

sono costruiti, funzionalmente, in identica costruzione dell' apparecchio base da cui sono derivati (Mod. 90/80 FRE 15). Pertanto i rapporti di collaudo e le schede tecniche a cui riferirsi sono:
they are manufactured – in their operative functions – and corresponding exactly to the primary equipments they are based on (Mod. 90/80 FRE 15). Therefore the test certificates and technical data sheets valid are the following:

- 1) CE-EL-124-96 IMQ PRIMACONTROL
- 2) N° 1223 DEM
- 3) N° 62746 G-VDE
- 4) CCA/DE 7971-VDE
- 5) CCA/DE 7971A1-VDE

Data e luogo di emissione
 Date and place of issue
 01/12/2010 SAN VENDEMIANO

Nome e firma di persona autorizzata
 Name e signature of authorised person

Amministratore Delegato
 ROBERTO BALLARIN

(Posizione in azienda-Clarification position)

