

Istruzioni d'installazione e d'uso

Friggitrici

Modelli:

FE-07EM, FE-77EM



FE-07EM

FE-77EM



Sommario

Dichiarazione di conformità	3
Dati tecnici	3
Controllo dell'imballaggio e dell'apparecchio	4
Avvertenza importante	4
Installazione	4
Collegamento elettrico	4
Uso e manutenzione	5
Nota: friggatrici con termostato di sicurezza	5
Manutenzione	5
Garanzia	5
Schema di cablaggio	6

Dichiarazione di conformità

Il produttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle norme CEE 90/396, alla legge n. 22/1997sb. e ai pertinenti decreti governativi. L'installazione deve essere realizzata nel rispetto delle norme vigenti. Attenzione! Il produttore declina ogni responsabilità per danni, diretti o indiretti, derivanti da installazione, uso, interventi o modifiche scorretti e manutenzione insufficiente nonché per quelli dovuti ad altre cause di cui nelle condizioni di vendita. Questo apparecchio è stato previsto esclusivamente per uso professionale e deve essere utilizzato solo da personale qualificato. Le parti regolate e protette dal produttore o altra persona autorizzata non devono essere toccate o modificate dall'utente.

Dati tecnici

L'etichetta con i dati tecnici è posta sulla parte posteriore dell'apparecchio. Prima dell'installazione, consultare lo schema elettrico e tutte le seguenti informazioni

MODELLO	DIMENSIONI mm	POTENZA kW /TENSIONE	DIMENSIONI CESTELLO mm	CAPACITÀ lt.	PRODUZIONE Kg
FE-07EM	270x420x300	3/230V	195x245x120	7-8	7
FE-77EM	540x420x300	2x3/230V	2x195x245x120	2x7-8	14



- B - Interruttore principale
- C - Indicatore luminoso arancione
- D - Indicatore luminoso verde
- E - Manopola di regolazione

Controllo dell'imballaggio e dell'apparecchio

L'apparecchio lascia i nostri magazzini perfettamente imballato, con le etichette e i simboli opportuni. L'imballaggio contiene anche un libretto con le istruzioni d'uso. Se l'imballaggio presentasse segni evidenti di danni e di scorretta manipolazione, ciò deve essere immediatamente notificato al trasportatore, sottoscrivendo un'accettazione con riserva.

Avvertenza importante

- Il presente libretto d'istruzioni contiene importanti informazioni su sicurezza, installazione ed uso e deve essere attentamente letto.
- Le raccomandazioni qui riportate si riferiscono a questo prodotto.
- Il prodotto è conforme alle norme in vigore.
- Il libretto deve essere adeguatamente conservato per l'eventuale uso futuro.
- Durante l'uso dell'apparecchio, tenere lontano i bambini.
- Non usare l'apparecchio con parti mancanti o danneggiate.
- Lavorare sempre con mani pulite e asciutte.
- Usare l'apparecchio solo ai fini per cui è previsto - frittura di alimenti
- Per l'installazione e il collegamento dell'apparecchio, attenersi alle istruzioni del presente libretto. La tensione di rete del luogo d'installazione deve corrispondere ai valori riportati sulla targhetta d'identificazione.
- Le sicurezze elettriche sono garantite solo se l'apparecchio è collegato a un efficace sistema di messa a terra, conforme alle vigenti norme di sicurezza elettrica.
- Non utilizzare mai prolunghe elettriche e non sovraccaricare l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere riparato solo da personale specializzato e autorizzato.
- Proteggere il cavo elettrico da temperature alte e bordi taglienti.
- Controllare periodicamente le condizioni del cavo d'alimentazione, della spina e degli interruttori.
- Prima di qualunque intervento sulla macchina, staccare la spina.

INSTALLAZIONE

L'apparecchio dovrebbe essere sistemato su una superficie stabile e asciutta, in materiale non infiammabile e resistente al calore, ad un'altezza di almeno 80 cm dal pavimento. Il locale in cui l'apparecchio è installato dovrebbe essere ventilato. Tra l'apparecchio e le pareti dovrebbe esserci una distanza di almeno 5 cm e, se le pareti non hanno una buona resistenza al calore, occorrerebbe adottare misure protettive per garantire l'isolamento termico.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Installazione e messa in funzione dell'apparecchio devono essere realizzati da personale qualificato, conformemente alle vigenti misure di prevenzione degli incidenti e alle norme IEC. Per il collegamento elettrico, attenersi alle istruzioni riportate sulla targhetta d'identificazione. Le prese d'alimentazione devono essere vicine all'apparecchio e facilmente accessibili, con un dispositivo d'interruzione che abbia un'apertura dei contatti di almeno 3mm.

USO E MANUTENZIONE

Con olio: raccomandiamo l'uso di olio di buona qualità (un tipo); i migliori risultati si ottengono con olio d'oliva o d'arachidi.

Con grasso: il grasso vegetale è quello più adatto e, prima di versarlo nella friggitrice, deve essere sciolto.

Versare nella vasca olio o grasso fino a raggiungere il segno di livello intermedio tra MIN e MAX.

Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un livello d'olio troppo basso.

Gli alimenti devono essere ben asciugati prima della frittura e salati a frittura ultimata.

Premere l'interruttore principale B (v. foto pag. 3), ruotare la manopola graduata E - che regola il termostato - e impostare la temperatura desiderata; dopo qualche minuto, una volta raggiunta la temperatura desiderata, la luce D si spegnerà.

Dopo la frittura, agganciare il cestello affinché sgoccioli e non chiudere il coperchio prima che l'olio si sia raffreddato.

NOTA: FRIGGITRICI CON TERMOSTATO DI SICUREZZA

Se il termostato della friggitrice è guasto, il termostato di sicurezza lo blocca e il pulsante rosso, posto all'esterno, scatta; in tal caso, ricercare le ragioni del guasto.

Dopo aver realizzato le operazioni di filtrazione e pulizia, riempire nuovamente la friggitrice e, se necessario, rabboccare il livello dell'olio aggiungendone di nuovo.

MANUTENZIONE

Dopo il raffreddamento, schiumare l'olio. Periodicamente, filtrare l'olio freddo (dopo un certo numero di frittore) travasando l'olio in un altro contenitore con un colino, pulire la friggitrice con acqua calda e asciugarla bene. Per togliere la vasca, sollevare la testata con le resistenze di riscaldamento - che devono essere accuratamente pulite - facendo attenzione a non danneggiare il bulbo.

Dopo aver realizzato le operazioni di filtrazione e pulizia, riempire nuovamente la friggitrice e, se necessario, rabboccare il livello dell'olio aggiungendone di nuovo.

GARANZIA

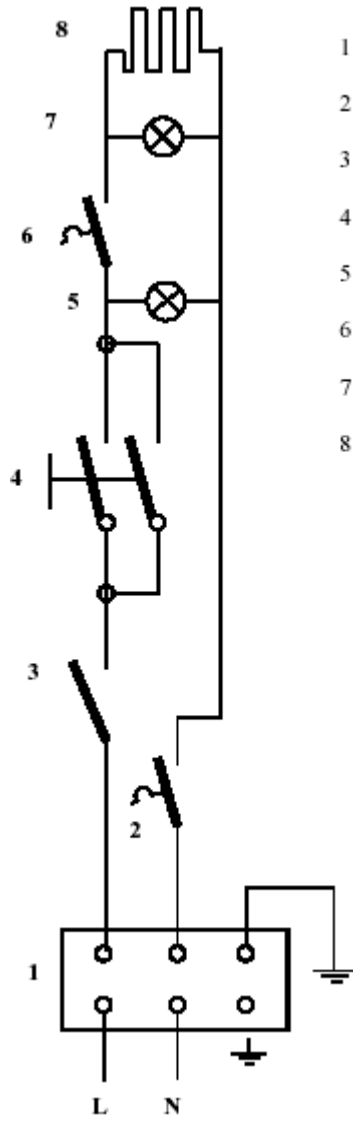
La garanzia inizia dalla data di acquisto e resta valida per 12 (dodici) mesi. Qualunque componente dell'apparecchio che, a insindacabile giudizio della nostra Società, si rompa a causa di un difetto nel materiale o di fabbricazione, sarà riparato e sostituito, senza spese, presso il più vicino centro d'assistenza.

Non sono coperti da garanzia:

- Danni verificatisi durante il trasporto (graffiature, ammaccature, ecc.)
- Guasti dovuti ad un'installazione scorretta.
- Danni dovuti a negligenza, manomissione, incompetenza e riparazioni effettuate da personale non autorizzato.
- Bulbi, parti in vetro e plastica, quadranti, cestelli di gomma, parti elettriche e tutti gli accessori.
- Installazione o regolazione dell'apparecchio.

La società non è responsabile per danni a persone o cose causati da guasti o dall'impossibilità di utilizzare l'apparecchio.

SCHEMA DI CABLAGGIO FE-07EM, FE-77EM,



- 1 - Morsettiera
- 2 - Termostato di sicurezza 230°C
- 3 - Microinterruttore
- 4 - Interruttore
- 5 - Indicatore luminoso bianco
- 6 - Termostato
- 7 - Indicatore luminoso verde
- 8 - Resistenza di riscaldamento

Die Gebrauchs-, und Installationsanweisung

Fritösen

Modelle:

FE-07EM, FE-77EM



FE – 07EM



FE – 77EM

Inhalt:

Normenübereinstimmungsdeklaration	3
Technische Daten	3
Installation	4
Gerätplazierung	4
Tabelle	5
Netzanschluß des Elektrokabels	5
Instandshaltung	6
Gebrauchsanweisung	6
Bemerkungen und Empfehlungen	7
Reinigung und Instandshaltung	7
Ablauf im Falle einer schlechten Gerätefunktion bzw. Störung	7

Die Normenübereinstimmungsdeklaration

Der Produzent erklärt, daß die Geräte in einer Übereinstimmung mit den Vorschriften der CEE..., dem Gesetz Nr. ... der Sammlung und zugehörigen Regierungsverordnungen stehen. Vorsicht, im Falle einer direkten oder indirekten Beschädigung, die sich auf falsche Installation, unrichtigen Eingriff oder Anpassungen, ungenügende Instandhaltung, unrichtige Verwendung beziehen, und welche eventuell durch andere Ursachen, als in Punkten der Verkaufsbedingungen angeführt ist, so verzichtet der Importeur auf jegliche Verantwortung. Dieses Gerät ist nur für fachliche Verwendung bestimmt und muß durch qualifizierte Person bedient werden. Teile, die nach der Einstellung durch den Hersteller oder durch befugte Person gesichert wurden, dürfen vom Benutzer keineswegs umgestellt werden.

Die technischen Daten

Das Schild mit technischen Angaben ist auf der Rückseite des Gerätes angebracht. Studieren sie vor der Installation das elektrische Schema der Einschließung und alle folgende Informationen durch.

TYP	Abmessung (mm)	Anschlußwert (kW) Spannung (V)	Korbabmessung (mm)	Umfang (l)	Produktion (kg)
FE – 07EM	270x420x300	3/230 V	195x245x120	7 – 8	7
FE – 77EM	540x420x300	2 x 3/230 V	2x195x245x120	2 x 7 – 8	14



B – Hauptschalter

C – Orange Kontrolllampe

D – Grüne Kontrolllampe

E – Beherrschensrädchen

Die Verpackungs-, und Vorrichtungskontrolle

Die Vorrichtung verlässt unsere Lager in ordentlicher Verpackung, auf deren die entsprechenden Symbole und Bezeichnungen stehen. In der Verpackung befindet sich entsprechende Bedienungsanweisung. Falls die Verpackung eine schlechte Behandlung oder Anzeichen der Beschädigungen vorweist, muß dieses sofort beim Transporteur reklamiert werden und zwar durch Unterzeichnung eines Schadensprotokolles.

Wichtige Hinweise

- Diese Bedienungsanleitung muss ordentlich und bedächtig gelesen werden, weil sie wichtige Informationen über Sicherheitsmerkmale, Installation und Anwendung beinhaltet
- Diese Empfehlungen beziehen auf diesen Produkt
- Der Produkt entspricht geltenden Normen
- Diese Anleitung muß ordentlich für die zukünftige Verwendung hinterlegt werden
- Hindern Sie den Kinder an Vorrichtungsmanipulation
- Beim Verkauf oder Verlegung ist es notwendig sich zu überzeugen, daß die Bedienstperson oder Fachservis sich mit der Beherrschung und Installationsanweisung in beiliegender Anleitung, anvertraut gemacht haben.
- Den Produkt darf nur eingeschulte Bedienung bedienen
- Den Produkt darf nur zum lebensmittelfrittieren angewendet werden
- Der Produkt darf nicht ohne Aufsicht ins Betrieb gesetzt sein
- Es ist empfohlen, minimal einmal pro Jahr eine Fachkontrolle durchführen zu lassen
- Bei eventueller Reparatur der Teilenumtauschungen müssen ausschließlich Originalteile angewendet werden
- Der Produkt darf nicht durch einen Wasserstrahl oder Druckbrause gereinigt werden
- Schalten Sie alle Leitungen (Wasser, Elektrizität, Gas) bei einer Störung oder beim schlechten Lauf aus und rufen Sie autorisierten Service an

Der Hersteller verzichtet auf jegliche Verantwortung bei Störungen, die durch fehlerhafte Installation, Nichteinhaltung o.a. Empfehlungen, andere Verwendung u.ä, verursacht wurden

Installation

Technische Instruktionene für die Installation und Regulation

Zur Benützung nur für spezialisierte Techniker

Instruktionen, die folgen, wenden sich an den Techniker, der für die Installation qualifiziert ist, damit er alle Operationen mit der korrektesten Weise und laut der gültigen Normen durchführt.

Wichtig

Jeweils irgendeine Tätigkeit, die mit der Regulation verbunden ist u.ä, muß nur mit der aus dem Netz ausgezogenen und abgeschalteten Einrichtung vollgezogen sein.

Solange das Gerät unter der Spannung notwendig zu halten ist, eine höchste Vorsicht zu beachten vorliegt.

Die Platzierung

Es ist unbedingt notwendig, zu der Regulation der Gerätetätigkeit, daß das Milieu - der Küche -, wo das Gerät installiert wird, sehr gut belüftbar ist (im Hinblick darauf: sei der Techniker sich mit geltenden Normen UNI-IG 7129-7131) - (ČSN...) richtet). Wenn die Einrichtung so plaziert wird, daß sie im Mobiliarwandkontakt stehen wird, so müssen diese einer Temperatur von 60°C widerstehen. Die Installation, Herrichtung, Inbetriebnahme müssen durch qualifizierte Person, die zu solchen Vorkehrungen eine Befugnis hat und dies laut geltenden Normen nach, durchgeführt werden.

Packen Sie das Gerät aus und kontrollieren Sie, ob sich das Gerät während des Transportes nicht beschädigt hat. Platzieren Sie das Gerät auf eine waagrechte Fläche (maximale Unebenheit bis 2°). Stellen Sie das Gerät unter den Haubenabzug, damit Sie die Wasserdämpfe und den Geruch eliminieren.

Das Gerät kann selbständig oder in einer Reihe mit Geräten unserer Herrstellung installiert werden. Es ist notwendig die minimale Entfernung von 10 cm zu anderen Gegenständen einzuhalten, so dass die Wärmeisolierung der brennbaren Teilen gewährleistet wird.

Die Sicherheitsvorrichtungen aus der Sicht des Feuerschutzes laut ČSN 061008 Artikel 21:

- Die Einrichtungsbedienung dürfen nur Erwachsene ausführen
- Das Gerät darf sicher in gewöhnlicher Umgebung laut ČSN 332000-1 verwendet werden.
- Es ist notwendig das Gerät so platzieren, daß es auf einer unbrennbaren Grundlage steht oder hängt.
- Es dürfen, auf und in eine Entfernung, die kleineremase als sicher vom Gerät bezeichnet wird, keine Gegenstände aus brennbaren Materilien (die kleinste Entfernung vom Brennbarem ist 10 cm) aufgestellt werden.
- Die sicheren Entfernungen von Massen der einzelnen Brenngrade und Informationen über Brenngrade der gewöhnlichen Baumassen - siehe Tabelle

Die Tabelle

Baumassefeuerbrenngrad ins Brenngrad (ČSN 730823) der Massen und Produkte eingegliedert

A Unbrennbar	Granit, Sandstein, beton, Ziegel, Keramikbekleidung, Putz
B nicht einfach brennbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 schwer brennbar	Holz, Laubbaum, Furnier Sirkoklit, Festpapier, Umakart
C2 mittel brennbar	Holzspanplatten, Solodur, Korkplatten, Hartgummi, Bodenbeläge
C3 leicht brennbar	Holzfasierplatten, Polystyren, Polyureten, PVC

Die Geräte müssen in einer sicheren Weise installiert werden. Bei der Installation müssen weiter betreffende Projekt-, Sicherheits-, und Hygienevorschriften respektiert werden.

- ČSN 06 1008 Feuerschutz der örtlichen Geräte und der Wärmquellen
- ČSN 33 2000 Umgebung für elektrische Geräte

Der elektrische Kabelnetzanschluss

Die Installation der elektrischen Ankupplung - Diese Zuleitung muß selbstständig gesichert werden. Und das durch entsprechende Sicherung des Nennstromes in der Abhängigkeit am Anschlußwert des installierten Gerätes. Kontrollieren sie den Anschlußwert des Apparates auf dem Produktionsschild im Hinterteil des Gerätes. Schließen Sie das Gerät direkt ans Netz an. Es ist unbedingt notwendig zwischen das Gerät und das Netz einen Schalter zu legen, der eine minimale Entfernung von 3mm unter den Einzelkontakten aufweist und der auch den geltenden Normen und Belastungen entspricht. Die Erdungszuleitung (gelbgrün) darf nicht durch diesen Schalter unterbrochen sein.

Der Zuleitungskabel muß in jedem Fall so angebracht sein, dass er in keinem Punkt einer um 50°C höherer Temperatur als Umgebungstemperatur nicht erreicht. Eher das Gerät ans Netz angeschlossen wird, versichern Sie sich, dass:

- die Zuleitungssicherung und die Innenscheidung die Einrichtungsbelastung ertragen (siehe Matrizeschild),
- die Verteilung mit wirksamer Erdung laut Normen (ČSN) und Gesetzbedingungen ausgestattet ist

WIR VERZICHTEN AUF JEDLICHE VERANTWORTUNG IM FALLE, DASS DIESE NORMEN NICHT RESPEKTIERT WERDEN und im Falle der Nichteinhaltung der obenerwähnter Grundsätze.

Es ist notwendig die Schutzfolie **vor der ersten Benützung** zu beseitigen, sowie das Gerät zu reinigen siehe das Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.

Instandhaltung:

Wir empfehlen mindestens einmal pro Jahr das Gerät durch einen fachlichen Servicedienst warten zu lassen. Alle Eingriffe in das Gerät darf nur eine qualifizierte Person durchführen, die zu solchen Handlungen eine Befugnis besitzt.

Gebrauchsanweisung:

Vorsicht!

Bevor Sie das Gerät verwenden werden, ist es notwendig ihn gut mit Waschpulverwasser abzuwaschen, und danach mit reinem Wasser abzuspülen.

Lassen Sie nie das Gerät ohne Aufsicht im Betrieb.

Schalten Sie nie das Gerät ohne Öl oder wenn sein Niveau unter der Minimumstrich ist ein.

Falls der Öl beschmutzt ist oder Sie ihn längerer Zeit verwenden, droht die Gefahr der Ölentzündung.

Fritieren Sie in einem Bad maximall 1 kg Lebensmittel auf einmal.

Füllen Sie das Gerät mit zum Fritieren passendem Öl bis auf den Maximumstrich an der Nebenseite ein. Schalten Sie mit dem Hauptschalter die Elektrozuleitung, drücken Sie den Schalter (B) und stellen Sie mit dem Beherrschenrädchen (E) die verlangte Temperatur in einer Spanne von 90°C bis 180°C ein. Die Kontrollleuchten (C) und (D) werden scheinen. Die Kontrolllampe (C) scheint, wenn das Gerät unter Elektrostrom steht. Die Kontrolllampe (D) scheint, wenn die Heizkörperspiralen im Gange sind. Die Kontrolllampe (D) erlischt, wenn das Gerät auf die gewünschte Temperatur geheizt ist. Das Gerät schalten Sie so aus, wenn Sie das Beherrschenrädchen (E) in die Lage „0“ umdrehen und den Hauptschalter (B) in die Lage „0“ umschalten.

Die Bemerkungen und Empfehlungen

Kontrollieren Sie immerwährend den Ölspiegel, verwenden Sie niemals das Gerät ohne Öl. Benützen Sie das Gerät nur unter Aufsicht.

Die Reinigung und Instandhaltung

ACHTUNG! Die Einrichtung darf nicht mit Direkt-, oder Druckwasserstrahl gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Die Lebensdauer und Gerätewirkung wird durch die tägliche Wartung gewährleistet. Überzeugen Sie sich, vorm Reinigungsanfang, dass Sie die Einrichtung vom Elektrostrom abgeschaltet haben. Schalten Sie immer die Gerätehauptzufuhr ab. Waschen Sie die Edeltaile mit feuchtem Waschlappen, der im Waschpulver getauft ist und keine grobe Teilchen aufweist. Wischen Sie dann alles ins Trockene ab. Hauptsächlich die Umgebung des Regulierungsknopfes, Hauptschalters, Kabeldurchführungsisolatoren, Stromzufuhrkabels, Mikroschaltern und der Aufsitzleiste. Verwenden Sie keine abrasive oder korrosive Reinigungsmittel.

Reinigung der Heizkörper - ziehen Sie die Box mit den Heizkörper aus. Reinigen Sie die Heizkörper nur mit einem feuchten Waschlappen.

Ölablassen - ziehen Sie den Behälter mittels seitlichen Griffen aus. Diesen Vorgang nehmen Sie nur mit kaltem Öl vor. Sie können den Behälter in einer Geschirrspüllmaschine waschen. Wischen Sie nach dem Waschen dann alles ins Trockene ab und giessen Sie den filtrierte oder einen neuen Öl zurück.

Beim Typ FE - 10T/1010T gehen Sie folgendermase vor: Der Benutzer muss sich mit einem passenden Behälter fürs Wannenölablassen austatten lassen. Dieser Behälter muss aus thermobeständigen Materialien sein und muss so konstruiert sein, dass der Öl nicht auspritzen wird und so keine Gefahr verursacht. Setzen Sie den Abflussrohr an, beseitigen Sie die Sicherung gegen unwilligem Öffnen in Richtung hinauf und schieben Sie den Hebelchen in die Stellung des Offenhahnes. Lassen Sie die Wanne nur beim Kaltöl ab.

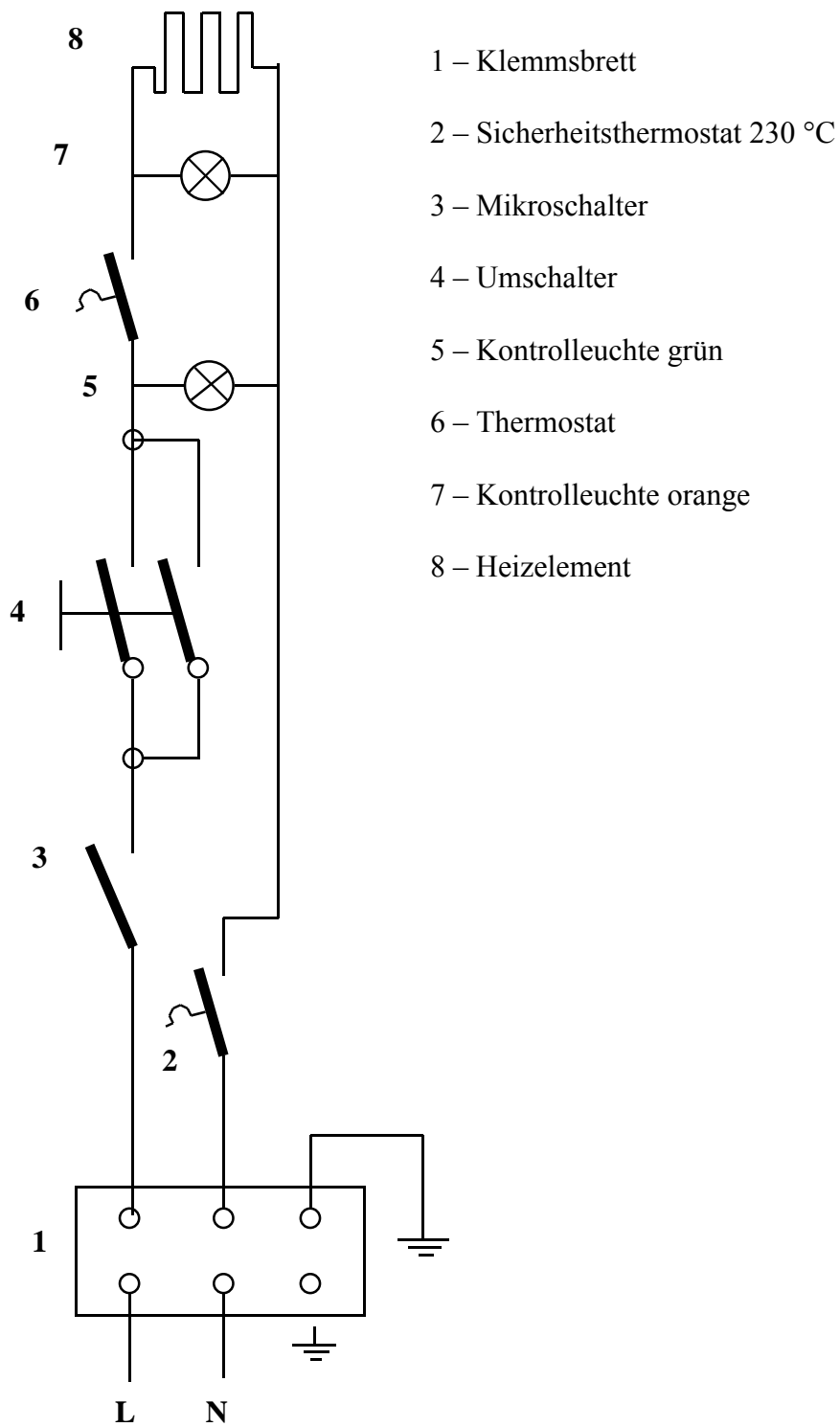
Wie man im Falle einer Störung vorangehen soll

Schalten sie die elektrische Stromleitung ab und rufen die Serviceorganisation des Verkäufers an.

HINWEIS

Die Garantie bezieht sich nicht auf auf gesamte Gummidichtungen, Glühlampen, alle glasernde und plastische Teile. Weiter bezieht sich die Garantie nicht auf alle Verbrauchsteile, die der geläufiger Abnutzung unterstehen. Die Garantie bezieht sich nicht weiterhin auf Einrichtungen, die durch befugte Person laut Anweisung und entsprechender Normen nicht installiert worden sind und wenn mit dem Gerät unfachmännisch manipuliert wurde (Eingriffe ins Innere) und auf Beschädigungen durch Natureinflüsse.

ELEKTRISCHE SCHEMA FE -07EM, FE-77EM



Notice d'installation et d'utilisation

Friteuses

Modèles:

FE-07EM, FE-77EM



FE-07EM

FE-77EM



Sommaire

Déclaration de conformité	3
Caractéristiques techniques	3
Contrôle de l'emballage et de l'appareil	4
Recommandation importante.	4
Installation	4
Branchement électrique	4
Utilisation et entretien	5
Note: Friteuses équipées de thermostat de sécurité	5
Entretien	5
Garantie	5
Schéma di câblage	6

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes CEE 90/396, à la loi n°22/1997sb. et aux décrets applicables. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

Caractéristiques techniques

L'étiquette sur laquelle figurent les caractéristiques techniques est apposée sur la partie postérieure de l'appareil. Avant de procéder à l'installation, prendre connaissance du schéma électrique et de toutes les informations que contient la présente notice.

MODÈLE	DIMENSIONS mm	PUISSANCE kW / TENSION	DIMENSIONS PANIER mm	CAPACITÉ lt.	PRODUCTION Kg
FE-07	270x420x300	3/230V	195x245x120	7-8	7
FE-77	540x420x300	2x3/230V	2x195x245x120	2x7-8	14



- B - Interrupteur principal
- C - Témoin lumineux orange
- D - Témoin lumineux vert
- E - Commande de réglage

Contrôle de l'emballage et de l'appareil

En vue de son transport, l'appareil quitte les établissements du fabricant parfaitement emballé (sur l'emballage sont apposés les étiquettes et les symboles nécessaires à cet effet). L'emballage contient également la notice des instructions d'utilisation. Dans le cas où l'emballage présenterait des dommages ainsi que dans le cas où il s'avérerait qu'il a été manipulé sans les précautions nécessaires, il est impératif d'adresser sans attendre une déclaration au transporteur en y joignant une acceptation de la marchandise sous réserve.

Recommandation importante:

- La présente notice des instructions d'utilisation et d'entretien contient d'importantes informations relatives à la sécurité, à l'installation et à l'utilisation; il est nécessaire d'en effectuer attentivement la lecture.
- Les recommandations se réfèrent à l'appareil objet de la présente notice.
- L'appareil est conforme aux normes en vigueur.
- Veiller à bien conserver la notice de telle sorte qu'elle puisse être consultée à tout moment en cas de besoin.
- Ne pas laisser des enfants s'approcher de l'appareil durant son utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil dans le cas où certaines de ces parties seraient manquantes voire endommagées.
- Durant l'utilisation de l'appareil, veiller à avoir les mains propres et sèches.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil pour un usage autre que celui prévu (friture d'aliments).
- Pour l'installation et le branchement de l'appareil, veiller à respecter les instructions de la présente notice. La tension du secteur d'alimentation électrique sur le lieu d'installation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque des caractéristiques techniques.
- L'efficacité des dispositifs de sécurité électrique est garantie uniquement si l'appareil est raccordé à une ligne de mise à la terre conforme aux normes en vigueur en matière de sécurité électrique.
- Ne jamais utiliser de rallonges pour l'alimentation électrique et ne pas surcharger l'appareil.
- Toute réparation effectuée sur l'appareil doit être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires et autorisé à cet effet.
- Veiller à ce que le câble d'alimentation soit à l'abri des hautes températures et des bords coupants.
- Avant toute intervention sur l'appareil, veiller à débrancher la fiche d'alimentation électrique.

INSTALLATION

L'appareil doit être installé sur une surface stable et sèche, en matériau non inflammable et résistant à la chaleur, à une hauteur d'environ 80 cm par rapport au sol. Le local dans lequel l'appareil est installé doit être bien ventilé. Entre l'appareil et les parois, il est nécessaire de maintenir une distance d'environ 5 cm, et dans le cas où ces dernières n'offriraient pas une bonne résistance à la chaleur, il est nécessaire de mettre en œuvre les protections permettant d'assurer l'isolation thermique nécessaire.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Installation et mise en service de l'appareil doivent être confiés à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet et effectués dans le respect des normes en vigueur en matière de prévention des accidents et dans le respect des normes IEC. Veiller à effectuer le branchement électrique dans le respect des données figurant sur la plaque des caractéristiques techniques. Les prises d'alimentation doivent se trouver à proximité de l'appareil et être faciles d'accès; elles doivent en outre être dotées d'un interrupteur dont l'ouverture des contacts soit d'au moins 3 mm.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Utilisation à l'aide d'huile: il est recommandé de faire usage d'une huile de bonne qualité (type ...); les meilleurs résultats s'obtiennent à l'aide d'huile d'olive ou d'huile d'arachide.

Utilisation à l'aide de graisse: les graisses les mieux adaptées sont les graisses de type végétales; la graisse doit être fondue avant d'être placée dans la friteuse.

Verser la graisse ou l'huile dans le bac de friture jusqu'à ce que soit atteint le niveau intermédiaire entre le MINI et le MAXI.

Ne jamais mettre en marche l'appareil dans le cas où le niveau d'huile ou de graisse serait insuffisant.

Avant d'être frits les aliments doivent bien essuyés et salés après friture.

Appuyer sur l'interrupteur principal B (voir photo page 3), amener la commande graduée E de réglage du thermostat sur la température voulue; au bout de quelques minutes, une fois la température voulue atteinte, le témoin lumineux D doit s'éteindre.

Une fois la friture effectuée, accrocher le panier de façon à l'égoutter et ne pas refermer le couvercle avant que l'huile ou la graisse ne se soit refroidie.

NOTE: FRITEUSES ÉQUIPÉES DE THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Dans le cas où le thermostat de la friteuse serait défectueux, le thermostat de sécurité en assure le blocage et le bouton rouge, situé sur la partie externe, se déclenche; si tel devait être le cas, établir la cause de l'anomalie.

Une fois effectuées les opérations de filtrage et de nettoyage, remplir à nouveau la friteuse et, au besoin, rajouter la quantité d'huile nécessaire pour rétablir le niveau.

ENTRETIEN

Après refroidissement, éliminer la mousse éventuellement présente. A intervalles réguliers, filtrer l'huile froide (au bout d'un certain nombre de fritures) en la transvasant dans un récipient à l'aide d'un chinois ou autre passoire, nettoyer la friteuse à l'aide d'eau chaude et bien l'essuyer. Pour retirer la cuve de friture, soulever le groupe des résistances de chauffage - lesquelles doivent être soigneusement nettoyées - en veillant à ne pas endommager le bulbe.

Une fois les opérations de filtrage et de nettoyage effectuées, remplir à nouveau la friteuse et, au besoin, rajouter la quantité d'huile neuve nécessaire pour rétablir le niveau.

GARANTIE

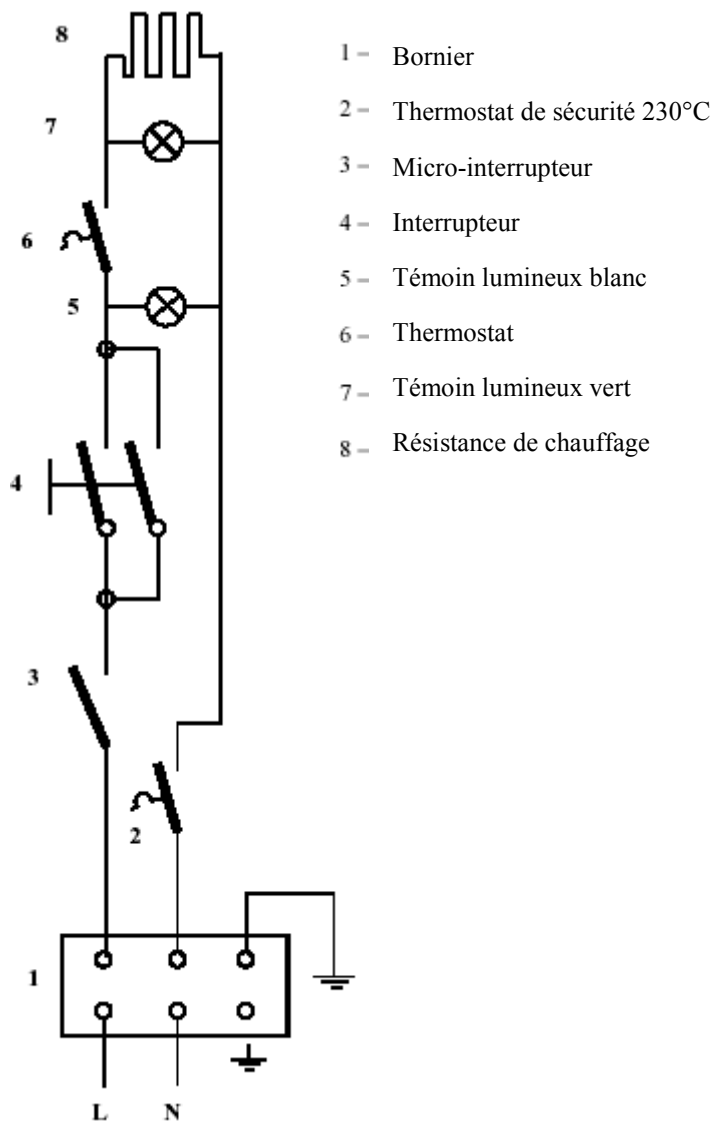
La garantie est applicable à compter de la date d'achat pendant une durée de 12 (douze) mois. La rupture d'un composant causée, à l'appréciation exclusive du fabricant, par un vice de fabrication ou un défaut du matériau donne droit sans frais à la réparation ou au remplacement de celui-ci auprès du centre d'assistance le plus proche.

Sont exclus de la garantie:

- Les dommages provoqués durant le transport (rayures, chocs, etc.).
- Les dommages causés par une mauvaise installation.
- Les dommages dus à la négligence, à des interventions impropres, à un manque de compétence ainsi qu'à des réparations effectuées par un personnel non autorisé à cet effet.
- Bulbes, parties en verre et plastique, cadrans, paniers en caoutchouc, composants électriques et autres accessoires.
- Installation et/ou réglage de l'appareil.

Le fabricant n'est en aucun cas responsable des dommages physiques et matériels provoqués par les éventuelles pannes ni des dommages dérivant de l'impossibilité d'utiliser l'appareil.

SCHÉMA DI CÂBLAGE FE-07EM, FE-77EM



Instructions for instalation and use

Fryers

Models:

FE-07EM, FE-77EM



FE – 07EM



FE – 77EM

contents:

Declaration of a standard agreement	3
Technical datas	3
Instalation	4
Device placing	4
Table	5
Connection to electric system	5
Maintenance	6
Use instructions	6
Notes and recommendations	7
Cleaning and maintenance	7
Device disfunction procedures	7

Declaration of a standards conformity

The producer confirms, that the devices agree with CEE 90/396 standards, rule no.22/1997sb. and relevant government orders. Instalation must be done with respect to valid standards. Attention, the producer refuses any responsibility in case of direct or indirect damages, which are made due to wrong instalation, incorrect intervention, or modification, insufficient maintenance, incorrect use and also possibly made by other causes which are presented by items in sale condition. This appliance is set only for skilled, use and must be operated by qualified persons only. Parts, which were set and secured by the producer or accredited person, must not be reset by the user.

Technical datas:

Label with technical datas is placed on back part of the device. Read the electrical schema and all following information before instalation.

MODEL	SIZE mm	INPUT kW VOLTAGE V	BASKET SIZE mm	CAPACITY l	PRODUCTION kg
FE – 07EM	270x420x300	3/230 V	195x245x120	7 – 8	7
FE – 77 EM	540x420x300	2 x 3/230 V	2x195x245x120	2 x 7 – 8	14



B – Main Switch

C – Orange light

D – Green light

E – Control switch

Packing and device check

The device leaves our stores properly packed with appropriate symbols and labels. There is also appropriate booklet with instructions for use inside the packing. In case the packing shows bad handling and damage, it must be reclaimed at transporter immediately by a writing and signing of a damage protocol.

Important notice

- this instruction guide must be read properly and carefully, it contains important informations about safety elements, installation, use
- this recommendations refer to this product
- the product correspond with valid standards
- this guide must be properly saved for future use
- keep children from manipulation with the product
- do not use the machines if there are missing or damaged parts.
- always work with clean and dry hands.
- use the machines only for the purpose it has been designed for – frying food
- connect and install the machine according to the instruction of the present hand book. The mains voltage of the room must correspond to the values on the identification plate.
- the electric safeties are guaranteed only if the machine is connected to an effective grounding system as specified by the electric safety standards in force.
- never use an electrical extension and never overload the machine
- only authorized and specialized personnel is allowed to repair the machine
- protect the electric cable from high temperatures and sharp edges
- periodically check the conditions of the feeding cable, of the plug and of the switches
- before any intervention on the machine, disconnect the plug.

INSTALLATION:

The appliance should be placed on stable and dry surface made of non-inflammable and heat-resistant material. It should be positioned at height of at least 80 cm from the ground. The surroundings in which it is installed should be well ventilated. A distance of at least 5cm from the walls should be observed and, in the case where the latter do not have good heat resistance, protective measures should be installed to guarantee thermal insulation.

ELECTRICAL CONNECTION:

The installation and operation of the appliance must be carried out by qualified personnel in conformity with the accident prevention measures in force and the CEI legislations. The electrical connection instructions on the technical plate should also be observed. The mains or socket must be close to the appliance and easily accessible, in accordance from the mains with a contact opening of at least 3mm.

USE AND MAINTENANCE

With oil: we recommend the use of good quality oil (one seed), best result are achieved with olive or peanut oil.

With fat: vegetable frying fat is the most suitable, the fat must be poured into the fryer pan after it's been melted.

Fill the pan with oil or fat till it reaches between minimum and maximum level mark.

Never switch on the appliance without with too little oil.

The food must be dried well before frying it and salted after it's been fried.

Press the main switch B (see picture page 3), turn the graduated knob E that adjusts the thermostat and set on the desired temperature; the light D will turn off after a few minutes once the set temperature has been reached.

After frying hook the basket for dripping, do not place the lid on the fryer before the oil has cooled.

NOTE: FRYERS WITH SAFETY THERMOSTAT

If the fryer thermostat is out of order the safety thermostat breaks it off and the red push bottom on the outer casing comes out of its place, in this case, find out the reasons.

After carrying out the filtering and cleaning operations, refill the pan and, if necessary, re-establish the level by adding fresh oil.

MAINTENANCE

After cooling, skin the oil. Periodically , filter the cold oil (after some number of frying operations), by pouring it into another container through a sieve, wash the pan with hot water and dry it well. To remove the pan, lift up the headpiece with the heating elements, which must be cleaned thoroughly, too, being careful not to damage the bulb.

After carrying out the filtering and cleaning operations, refill the pan and, if necessary, re-establish the level by adding fresh oil.

GUARANTEE

The guarantee starts from the date of purchase and is valid for 12 (twelve) months. Any of the component parts of the appliance which become spoiled due to a defect in the material or manufacturing, according to the unquestionable judgement of our Company , will be repaired and replaced free of charge in the nearest service centre.

The following, however, are not covered by the guarantee

- Damage during transport (scratches, dents etc.).
- Breakdowns due to incorrect installation.
- Damage caused by negligence, tampering, incompetence, repairs carried out by non-authorized personnel.
- Bulbs, glass and plastic parts, dials, rubber gaskets, electrical parts and all accessories.
- Installation or regulation of appliance.

The company is not responsible for any damage caused to person or objects by breakdowns Or the forced suspension of the appliance's use.

WIRING DIAGRAM FE-07EM, FE-77EM

