Caratteristiche tecniche / Technical data

Modello Model	Potenza Power	Alimentazione Power source	Capacità Capacity	Dimensioni Overall dimensions	Peso Weight
	watt		*lt*	*mm*	*kg*
FRI10	6.000	400V/50Hz + N	10	325x445 h.360	9
FRI2x10	6.000+6.000	400V/50Hz + N	10+10	655x445 h.360	18

RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/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 ambientalmente 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.

WEEE Waste of Electric and Electronic Equipment

Directive 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, and waste electrical and electronic equipment .

This symbol, crossed out wheelie bin, on the product or on its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste.

Separate waste collection of this appliance is organised and managed by the manufacturer. It is the user's responsibility to contact the manufacturer and follow the waste treatment system the manufacturer has adopted for separate waste collection.

The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help to conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

Friggitrici / Fryers

FRI10 - FRI2x10

Manuale di istruzioni, per uso e manutenzione
Operating and maintenance manual





AVVERTENZE GENERALI

Legga attentamente le avvertenze di questo manuale. Conservi questo manaule per future consulte. Prima dell'allacciamento, si assicuri che i dati indicati sulla targa d'identificazione siano corrispondenti a quelli della rete elettrica. Prima di effettuare qualsiasi operazione, disinserisca l'apparecchiatura dalla rete elettrica. L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato, d'accordo con le istruzioni del fabbricante e con le norme in vigore.
L'apparecchiatura deve essere installata soltanto al di sotto di una cappa d'aspirazione che osservi le caratteristiche indicate nelle norme UNI-CIG 7129 e 8723. Quest'apparecchiatura deve essere destinata soltanto per friggere cibi nell'olio. Il fabbricante si esime da ogni responsabilità in caso di :
· eventuali danni che derivassero dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'installazione ed uso, o per l'uso errato dell'apparecchiatura.
· eventuali errori di stampa di questo manuale, causati da errori di trascrizione o di stampa. Il fabbricante si riserva il diritto di eseguire modifiche sul prodotto, senza che, per questa ragione, debba modificarne le caratteristiche.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1.1 La targa d'identificazione si trova sulla parte posteriore dell'apparecchiatura.
1.2 Struttura d'acciaio inossidabile e smontabile. Termostato di funzionamento, termostato di sicurezza, indicatore luminoso 0/1, indicatore luminoso del segnale di temperatura, scarico dell'olio con recipiente estraibile o per mezzo del rubinetto.
1.3 Tolga la pellicola di protezione.
1.4 NORME DI SICUREZZA ELETTRICA
Osservi queste norma fondamentali:
· la tensione della rete e la tensione specificata sulla targa d'identificazione devono coincidere.
· il collegamento a una presa di terra in base alla norma.
· il collegamento a un sistema equipotenziale.
Il collegamento elettrico deve essere realizzato da personale autorizzato, nel rispetto delle NORME CEI. Il cavo d'alimentazione deve essere collocato in modo che nessun punto raggiunga una temperatura che superi di 50°C la temperatura ambiente. Prima di effettuare il collegamento, si assicuri che la presa o l'interruttore usati in tale collegamento si possano raggiungere facilmente con l'apparecchiatura installata. IL FABBRICANTE NON SI ASSUME NESSUNA RESPONSABILITÀ, IN CASO DI MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE NORME DI SICUREZZA.

ISTRUZIONI PER L'USO

2.1 L'apparecchiatura è destinata all'uso collettivo e deve essere utilizzata da personale appositamente addestrato.
2.2 Prima di mettere in funzionamento l'apparecchiatura, elimini il grasso industriale del recipiente e del cesto.
2.3 Situi correttamente la testata estraibile della macchina, in modo che eserciti pressione sul microinterruttore di funzionamento collocato al suo interno.
2.4 Versi l'olio nel recipiente fino al livello indicato.
2.5 Se usa grasso, bisogna scioglierlo prima di versarlo nel recipiente.

ACCENSIONE

3.1 Inserisca la spina nella presa. - Modelli con interruttore: premere l'interruttore.
3.2 Giri il termostato fino a raggiungere i gradi desidearati. Si accenderà l'indicatore luminoso e si spegnerà quando raggiunge la temperatura fissata.
3.3 A questo punto, la macchina sarà pronta per essere utilizzata.
3.4 Asciugare Il prodotto che si deve friggere prima d'introdurlo nell'olio.
3.5 Se usa un prodotto surgelato, riempia il cesto solo fino alla metà e lo immerga molto lentamente nell'olio.

SPEGNIMENTO

4.1 Collochi il termostato alla posizione " 0 " - Modelli con interruttore: disinserire l'interruttore.
4.2 ATTENZIONE: se si lascia l'apparecchiatura inserita, rimane in tensione.

MANUTENZIONE

5.1 Dopo la cottura, tolga i residui che galleggiano nell'olio.
5.2 Dopo un certo numero di cotture, filtri l'olio a freddo e lavi il recipiente con acqua calda e detergente. Pulisca anche le resistenze, facendo attenzione ai bulbi capillari del termostato.
5.3 Pulisca la testata con i comandi, usando un panno umido.
NON USI né ACQUA CORRENTE, né GETTI D'ACQUA A PRESSIONE o SOSTANZE CORROSIVE.
5.4 IMPORTANTE: Prima di effettuare qualsiasi tipo di operazione di pulizia, disinserisca l'apparecchiatura dalla rete elettrica e attenda che l'olio e le resistenze siano fredde.

IRREGOLARITÀ DI FUNZIONAMENTO

6.1 Verifichi le seguenti condizioni:
· che ci sia tensione nella rete
· che la testata sia ben introdotta, così come viene spiegato nel punto 2.3.
· che il termostato di sicureza si trovi nella posizione normale (pulsante rosso non abbassato). Il termostato di sicurezza si aziona quando la temperatura dell'olio supera i 230°C a causa di un funzionamento scorretto del termostato di funzionamento.
6.2 Se il termostato di sicurezza si aziona varie volte, contatti con un tecnico specializzato.
6.3 In caso di riparazione. esiga sempre ricambi originali.

GENERAL INSTRUCTIONS

Carefully read the instructions given in this booklet. Keep this booklet, so that the operators can refer to it as necessary. Before connecting the appliance make sure that the data on the technical plate correspond with those of the power supply. The installation must be carried out by professionally trained personnel and in accordance with the instructions of the manufacturer and current regulations. The appliance must be placed under an extractor hood, which must be conform to the UNI-CIG 7129 and 8723 standards. This appliance must be used only for frying food in oil. The manufacturer declines all responsability for :
Any damage resulting from ignoring the instructions for installation and use or from irregular use of the appliance .
Any inaccurancies contained in this booklet due to translation or printing errors.
The manufacturer reserves the right to make alterations found necessary, without changing its basic characteristics.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

1.1 The identifying and technical plate is fixed to the back of the appliance.
1.2 Dismantlable stainless steel structure, working thermostat, safety thermostat, heating light 0/1, heating light temperature indicator, oil to be emptied by tap or respectively by extractable basin.
1.3 Remove protective film.
1.4 ELECTRICAL SAFETY RULES :
Please observe these essential rules :
· the mains voltage and that on the plate must be the samedi
· connection must be to a REGULATION earthed socket
· connection must be to an equipotential system
The electrical connection must be carried out by trained personnel in accordance with CEI regulations. The power cable must be positioned so that no part of it reaches a temperature 50°C above room temperature. Before installation make sure the socket or switch used can be easily reached when the appliance is in place.
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IF THESE SAFETY RULES ARE NOT OBSERVED.

INSTRUCTIONS FOR USE

2.1 The appliance is intended for collective use and must be used by properly trained personnel only.
2.2 Before switching on the machine for the first time, thoroughfully clean off the industrial oils from the tank and rack.
2.3 Position the extractable head of the appliance correctly so that it presses the working microswitch inside of it.
2.4 Pour oil into the tank until it reaches the level of the reference.
2.5 If fat is used, it must be melted before being poured into the tank.

STARTING UP

3.1 Put the plug into the power socket.
3.2 Turn the thermostat until the temperature setting required is reached. The heating light will come on and will go off when the temperature set is reached.
3.3 The appliance is now ready for use.
3.4 The frying good must be dry before being immersed into the oil.
3.5 If a frozen good is used, fill the rack only halfway and immerse it very slowly into the oil.

TURNING OFF

4.1 Put the thermostat in position 0.
4.2 NOTE : If the plug remains inserted, the suppliance is still under voltage.

MAINTENANCE

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

PROBLEMS IN FUNCTION

6.1 Check the following :
· That the main power supply is on.
· That the pin is well inserted in the head as explained in point 2.3.
· That the safety thermostat is in the proper position (red pin not lowered). The safety thermostat comes into action when the oil temperature exceeds 230°C due to the non-functoning of the working termostat .
6.2 If the safety thermostat comes into action repeatedly, call a qualified technician.
6.3 When servicing, always ask for the ORIGINAL spare parts to be used.