Articoli tecnici per le collettività
Via Colombi Guidotti, 7/A – 43100 Parma – Italia
Tel. 0521.992844 Fax 0521.293282 E-mail: info@karelsrl.com

Iscr. R.E.A. di Parma n.132954
Iscr. Reg. Imprese di Parma n. 8565
Cap. Soc. € 520.000 I.V.
P.IVA N. 00457550341

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

IL SOTTOSCRITTO Bellucci Andrea, in qualità di Legale Rappresentante della Ditta KAREL s.r.l. con sede legale ed operativa in Via Colombi Guidotti, 7/A – 43126 Parma - Italia

DICHIARA CHE LA PRESENTE MACCHINA

Nome: Friggitrice elettrica
Modello: FRI4-WT, FRI2X4-WT, FRI8-WT, FRI2X8-WT
Funzione: Friggitrice

È conforme alle seguenti normative e direttive:

- 2006/42/CE e successive modifiche;
- 2006/95/CE e successive modifiche;
- 2004/108/CE e successive modifiche;
- 2002/95/ CE e successive modifiche;
- 93/68/CEE
- Regolamento (CE) n. 1935/2004;
- (D.Lgs 81/08) ;
- (D.Lgs 194/2007);
- (89/109/CEE e successive modifiche)
- EN 60335- (1-12-36-38)
- EN 1672-2
- EN 50081-1
- EN 61347-2-11

DICHIARA INOLTRE CHE

- La presente apparecchiatura è stata progettata per entrare a contatto con alimenti
- È stato progettato esclusivamente per l'impiego come apparecchio per la cottura. Qualsiasi altro impiego dell'apparecchio è da considerarsi improprio e di conseguenza pericoloso.

Parma, 21/04/2018

Karel S.r.l.
Legale Rappresentante
Bellucci Andrea

FRI 4-WT
FRI 2x4-WT
FRI 8-WT
FRI 2x8-WT

FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC DEEP FAT FRYER
FREIDORA ELÉCTRICA



	Pag.
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE	2
OWNER´S MANUAL	11
MANUAL DE USO Y DE MANUTENCIÓN	20

Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservarlo come riferimento futuro, assieme al numero di serie posto sulla targhetta dell'apparecchio.
Read these instructions carefully before installing and operating the device and keep it as future reference with its serial number found on the nameplate of the machine.
Leer este manual con detenimiento antes de utilizar el aparato y conservarlo como referencia futura, junto al número de serie que encontráis en la etiqueta del aparato.

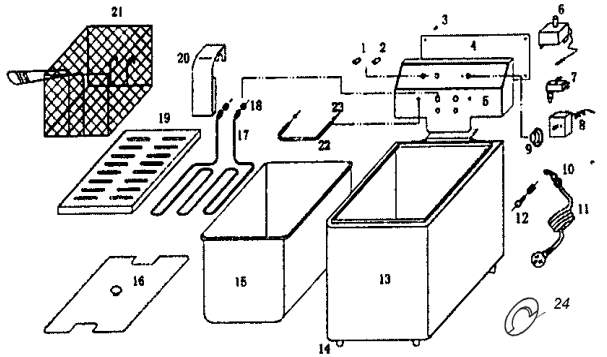
PREMESSA

- Il presente manuale è parte integrante della macchina stessa e fornisce al cliente tutte le informazioni funzionali e di sicurezza nonché le istruzioni per un corretto uso ed un'adeguata manutenzione.
- Questo libretto deve essere consegnato al personale preposto all'uso ed alla manutenzione della macchina e va riposto nelle vicinanze dell'apparecchio per ogni futura consultazione.

INDICE

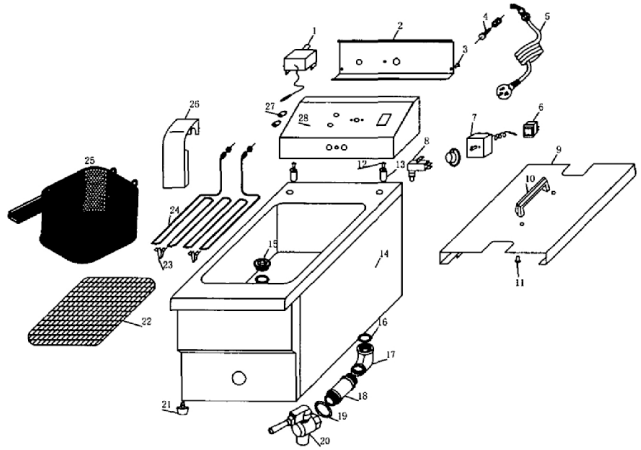
1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA	3
1.1 - Precauzioni d'uso	3
1.1.1 - Precauzioni generali	3
1.1.2 – Sicurezza d'impiego	3
1.2 - Sicurezze installate	3
1.3 - Descrizione della macchina	4
1.3.1 - Descrizione generale	4
1.3.2 - Composizione della macchina	4
2 - DATI TECNICI	4
2.1 - Targhetta caratteristiche	4
2.2 - Scheda tecnica	4
3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA	5
3.1 - Controllo imballo al ricevimento	5
3.2 - Composizione dell'imballo	5
3.3 - Smaltimento dell'imballo	5
4 - INSTALLAZIONE	5
4.1 - Collocamento	5
4.1.1 Montaggio maniglie (solo per FRI 4 e FRI 2x4)	5
4.2 - Collegamento elettrico	6
4.2.1 - Schema elettrico	6
5 - USO DELLA MACCHINA	6
5.1 - Pannello di controllo	6
5.2 - Utilizzo dell'apparecchio	7
5.2.1 – Funzionamento	7
6 - PULIZIA ORDINARIA	8
6.1 - Generalità	8
7 – MANUTEZIONE	8
7.1 - Manutenzione ordinaria	8
7.2 - Manutenzione straordinaria	8
7.2.1 -Riarmo manuale del termostato di sicurezza	8
8 - SMANTELLAMENTO	10
8.1 - Messa fuori servizio	10
8.2 - Smaltimento	10

SI NINGÚNA DE ESTAS OPERACIONES MODIFICA LA SITUACIÓN, CONTACTAR EL MÁS CERCANO CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO CON PERSONAL CUALIFICADO.
NO INTENTE NUNCA REPARAR A SOLAS EL APARATO.



1. luz indicador
2. luz indicador
5. panel de control
6. termóstato de seguridad
7. micro interruptor
8. termóstato de regulación
9. mando de regulación
11. cable de alimentación
14. pies de goma
15. tina
16. tapa
17. resistencia
19. falsofondo
21. bombo
24. manija tina

Fig. 7 Dibujo explotado FRI 4-WT y FRI 2x4-WT



1. termóstato de seguridad
2. panel posterior
5. cable alimentación
6. micro interruptor
7. termóstato de regulación
8. tecla rearme termóstato
9. tapa
10. tango tapa
13. enchufes de referencia
14. confección externa
15. drain protection
20. drain valve
21. pies
22. base
24. resistencia
25. bombo
26. resistor protection
27. luz indicador
28. panel de control

Fig. 7 Dibujo explotado FRI 8-WT y FRI 2x8-WT

8 - DESMANTELAMIENTO

8.1 - Toma fuera servicio

En el momento de la toma fuera servicio de la máquina asegúrese de que quede inutilizable para evitar posibles daños. Después de desenchufar la máquina de la red de alimentación se aconseja desconectar las conexiones eléctricas.

8.2 - Eliminación

Para una correcta eliminación del aparato recurrir a empresas locales encargadas del desguace de los materiales de los cuales éste producto está compuesto.

6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - Señas

- Apagar la freidora y quitar el enchufe de alimentación antes de proceder a la limpieza. **Atencion**: El enchufe de conexión tiene que ser enjugada antes de reutilizar el aparato.
- Esperar que el aceite en la tina se enfríe y quitar el panel de control de la tina.
- Limpiar el panel de control, la resistencia, las sondas y el cable de alimentación con un paño húmedo. Para evitar dañar las partes eléctricas, nunca debe gotear agua en el interior. NUNCA hundir el panel de control en agua o en otros líquidos y nunca utilizar productos abrasivos.



Fig. 5 Llave de paso

- Vaciar la tina poniendo el aceite en un recipiente adecuado o directamente en el descargue. Por los
- modelos FRI 8-WT Y FRI 2x8-WT utilizar la adecuada llave de paso: desplazar adelante, de manera que la salida de la llave de paso asome del tablero de apoyo. Poner bajo de la llave de paso un recipiente adecuado y suficientemente amplio. Prensar hacia bajo la barra de la llave de paso y girarla de media vuelta (ve fig. 5)
- Lavar el bombo, la tapa y el carenado de la freidora con agua caliente, un detergente delicado y una esponja mullida. Enjuagar y secar. Se pueden lavar estos componentes también en lavavajillas.
- Utilizar detergentes y esponjas no abrasivas. Evitar la utilización de espray u otros detergentes fuertes porque pueden manchar o estropear la superficie.
- PROHIBIDO LIMPIAR CON CHORROS DE AGUA, NUNCA HUNDIR EN AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS..

7 - MANUTECION

7.1 - Manutención ordinaria

La manutención ordinaria consiste en mantener perfectamente limpios la tina, la resistencia, el panel de control, las sondas y el carenado de la freidora. La limpieza se debe realizar al menos cada día.
Controlar cada mes la integridad de la resistencia, del cable y del enchufe de alimentación. Nunca utilizar el aparato cuando el cable está dañado y en este caso recurrir a un electricista cualificado quien proveerá a su sustitución.

7.2 - Manutención extraordinaria

Antes de llamar el servicio de asistencia si el aparato no marcha:
Asegúrese de que la frigidora esté conectada al enchufe de corriente de manera segura.
En caso contrario, quitar el enchufe de la toma, esperar 10 segundos y conectarla otra vez de manera segura. Controle la válvula fusible y el interruptor del circuito principal a salto. Si éstos parecen operar correctamente, controle la toma conectando otro electrodoméstico. Controle que el panel de control esté programado correctamente y que esté posicionado correctamente, de manera que los enchufes de referencia puestos en la tina estén inseridos en los adecuados hoyos en el panel. (ve fig.4).

7.2.1 rearme manual del termóstato de seguridad

Si el termóstato de seguridad ha intervenido significa que la resistencia ha alcanzado una temperatura demasiado alta, entonces acaso ha marchado no hundida en el aceite. Para restaurar el correcto funcionamiento hace falta realizar la operación de rearme manual del termóstato de seguridad.
• Esta operación debe ser realizada sólo por personal experto y autorizado
• Desconectar el enchufe de alimentación de la red y esperar que la freidora se enfríe
• Levantar en panel de control de la tina dejando gotear el aceite
• Controlar que la resistencia no haya sufrido daños
• Pulsar a fondo la tecla roja puesta bajo del panel de control (ve fig 6)
• Seguir correctamente las operaciones de funcionamiento descritas en el párrafo 5.2.1, poniendo particular atención a llenar la tina de aceite al menos hasta en nivel mínimo.

1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - Precauzioni d'uso

1.1.1 - Precauzioni generali

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute nel manuale.
- In caso di avvicendamento del personale, provvedere per tempo all'adeguato addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione scollegare la spina di alimentazione dalla rete elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio concentrarsi sulle operazioni in corso e valutare attentamente i rischi residui.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione: un cavo logorato o comunque non perfettamente integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.

ATTENZIONE: non rimuovere alcuna parte dell'apparecchio poiché tale operazione può essere eseguita solo da personale esperto.

- Se l'apparecchio dovesse far supporre o dimostrare un malfunzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire, ma di contattare un Centro Assistenza qualificato.
- L'apparecchio va usato in luoghi chiusi e serve per friggere in olio prodotti alimentari di vario tipo. Si raccomanda di non utilizzarlo per usi diversi da quelli indicati. Non usarlo per asciugare oggetti o cuocere in acqua.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità per tutti i danni causati da:
  - Manomissione della macchina da personale non autorizzato.
  - Sostituzione dei componenti con altri non originali.
  - Uso non conforme alle istruzioni riportate nel presente manuale.
  - Trattamento delle superfici della macchina con prodotti non adatti (sostanze chimiche corrosive, oggetti taglienti ecc.).

1.1.2 – Sicurezza d'impiego

ATTENZIONE: Al fine di ridurre al massimo il rischio di danni a persone si raccomanda di:

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in luoghi in cui ci sia la possibilità di getti d'acqua.
- Non azionare la friggitrice se non perfettamente funzionante , se è danneggiata oppure bagnata.
- Non permettere ai bambini di utilizzare la macchina.
- Non aggiungere acqua nella vasca quando l'olio è caldo.
- Tenere lontana la friggitrice da fuochi e getti d'acqua.
- Non toccare le superfici dell'apparecchio né durante il funzionamento né dopo l'uso perché potrebbero raggiungere alte temperature

Per ridurre il rischio di incendi :

- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Non appoggiare né porre nelle vicinanze della friggitrice combustibili o materiale infiammabile.
- Se si dovesse notare del fumo spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di alimentazione.
- Nel caso di incendio dell'olio staccare immediatamente l'alimentazione e spegnere la fiamma coprendola con il coperchio o con una coperta non infiammabile. NON USARE GETTI DI ACQUA

1.2 - Sicurezze installate

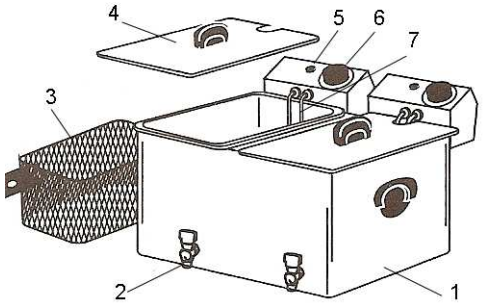
La presente friggitrice è dotata di tutti i dispositivi di sicurezza, sia di natura elettrica sia meccanica, prescritti dalle direttive CEE 73/23, CEE 89/336, UNI EN 60335-1 e UNI EN 60335-2-37.
Ciò nonostante, esistono dei rischi residui richiamati nel presente manuale, non totalmente eliminabili, che riguardano, ad esempio, il pericolo di ustione derivante dalle operazioni di scarico del prodotto e di pulizia della macchina.

1.3 - Descrizione della macchina

1.3.1 - Descrizione generale

La presente macchina serve per friggere in olio prodotti alimentari (con le limitazioni indicate nel paragrafo 1.1) . Il riscaldamento dell'olio viene realizzato tramite l'apposita resistenza ad immersione.

1.3.2 - Composizione della macchina



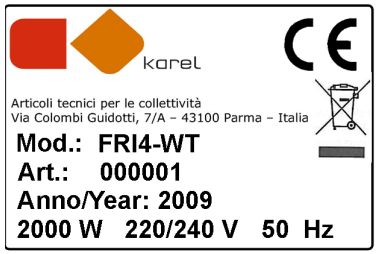
1-Vasca friggitrice con maniglie
2-Rubinetto
3-Cestello
4-Coperchio
5-Spia di riscaldamento olio
6-Termostato regolatore
7-Resistenza ad immersione

Fig. 1 Vista complessiva

4

2 - DATI TECNICI

2.1 - Targhetta caratteristiche





2.2 - Scheda tecnica

	U.M.	FRI 4-WT	FRI 2x4-WT	FRI 8-WT	FRI 2x8-WT
Tensione di funzionamento	V	230			
Frequenza	Hz	50			
Potenza assorbita	W	2000	2000+2000	3250	3250+3250
Corrente assorbita	A	8.7	8.7+8.7	14.1	14.1+14.1
Circuiti indipendenti		1	2	1	2
Temperatura massima	°C	190			
Quantità d'olio	l	4	4+4	7.2	7.2+7.2
Dimensioni cestello	mm	140x210x125		190x230x140	
Dimensioni ingombro (LxPxH)	mm	205x375x310	435x375x310	290x435x405	580x435x405
Livello di pressione acustica ponderato A	dB	< 70			
Dimensioni imballo	mm	420x240x360	450x510x320	560x350x480	560x640x480
Peso netto	Kg	5	8	9.1	18
Peso lordo	Kg	5.8	8.9	10.7	20

Tab. 1 Caratteristiche tecniche

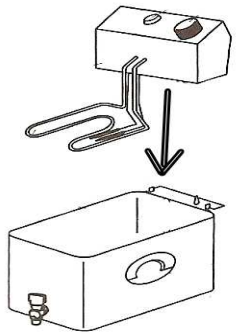


Fig. 4 Posición del panel de control

5.2 - Utilización del aparato

Antes de utilizar el aparato asegúrese de que se haya quitado la película de protección externa esmeradamente sin dejar residuos de cola. En caso contario, proveer a la remoción de posibles residuos sin utilizar utensilios puntiagudos ni sustancias abrasivas o inflamables.
Por los modelos FRI 2x4-WT y FRI 2x8-WT las tinas son dos y se pueden utilizar de manera independiente.
Antes de utilizar la freidora asegurarse de que la superficie de la tina esté perfectamente limpia (ve cap. 6) y de que el panel de control esté posicionado correctamente con los dos hoyos en correspondencia de los dos enchufes de referencia (vedi fig. 4).
Es prohibido utilizar aceite viejo puesto que tiene una temperatura de inflamabilidad mucho más baja y por eso aumenta la tendencia a hervir improvisamente.

5.2.1 - Funcionamiento

1. asegurarse de que las tinas estén perfectamente limpias (ve cap. 6) de que no contengan nada y de que el panel de control esté posicionado correctamente.
2. llenar la tina de aceite. Atención después de imprimir los valores mínimo y máximo, sobre la tina se recomienda nunca utilizar la freidora con un nivel de aceite inferior al mínimo para evitar frecuentes intervenciones del termóstato de seguridad y entonces sobrecargado de la resistencia, y nunca superar el nivel máximo para evitar escapes de aceite o espuma caliente.
3. Girar el pomo de regulación el sentido de las agujas del reloj programando la temperatura deseada. **NOTA: Apenas** se gira el pomo el aceite empieza a calentarse.
4. Esperar algunos minutos. Cuando la temperatura llega al valor programado, el indicador verde se ilumina y el termóstato interrumpe la alimentación a la resistencia.
5. Preparar los alimentos a freír cuidando a gotearlos esmeradamente si bañados o descongelados porque el agua en contacto con el aceite caliente produce peligrosos salpicaduras.
6. Poner el alimento a freír dentro del adecuado bombo y bajar lento el bombo en la tina para evitar peligrosos escapes o salpicaduras de aceite caliente. ATENCIÓN: en caso de alimentos descongelados no llene excesivamente el bombo.
7. Pasado el tiempo necesario, levantar el bombo y legar gotear por algunos instantes el aceite en exceso.
8. Cuando la temperatura baja, el termóstato alimenta automáticamente la resistencia que empieza otra vez a calentar el aceite.
9. Al término de la cocción girar el pomo de mando en la posición 0 y desconectar el cable de alimentación de la red. Dejar enfriar luego vaciar la tina y siempre limpiar al término de cada ciclo de cocción (ve pár. 6)
10. Cerca de la resistencia está instalado un termóstato de seguridad. En caso de intervención hace falta esperar que se enfríe, localizar la causa de la intervención y después de quitarla realizar el rearme manual, operación que sólo personal autorizado puede realizar.

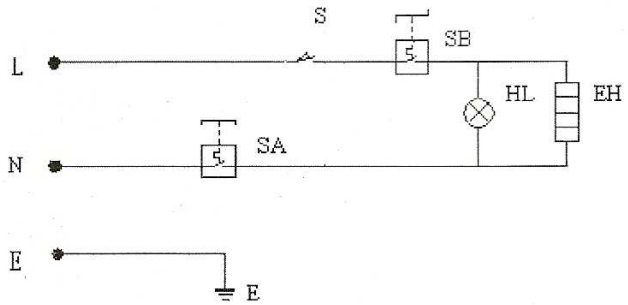
25

toma de tierra funcione perfectamente. Antes de conectar el cable a la red eléctrica, controle la etiqueta (pár. 2.1) y compruebe que corresponda a la red de alimentación.

ATENCIÓN : Si se utiliza de manera impropia el enchufe de tierra está el riesgo de choque eléctrico. El aparato debe estar conectado con un conductor equipotencial a través del borne apropiado indicado por el símbolo ⏚

- Si tenéis algunas dudas o perplejidades sobre la instrucciones para el enchufe del suelo o sobre la parte eléctrica, consultar a un electricista o personal cualificado.
- Ni el constructor ni el revendedor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al aparato o a la persona resultante de erróneas aplicaciones de los procedimientos eléctricos.
- Asegúrese de que los cables y la toma no estén dañados, no estén posicionados bajo del cocedor ni que se pongan en contacto con superficies calientes, cortantes y abrasivas.
- El enchufe debe ser fácilmente alcanzable para desenchufarlo rápidamente en caso de emergencia.

4.2.1 - Esquema eléctrico



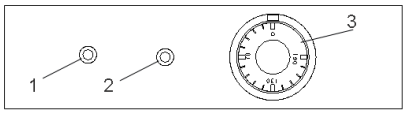
S Interruptor posición panel de control
SB termóstato regulador
SA termóstato de seguridad
HL luz indicador de llegada temperatura
EH resistencia

Fig. 2 Esquema eléctrico

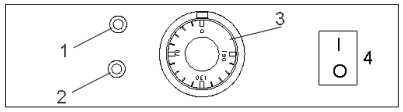
5 - UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA

5.1 - Panel de control

El panel de control está conformado por el interruptor general (solo FRI 8 y FRI 2x8), por el indicador amarillo que señala el logro de la temperatura programada, por el indicador verde que señala que la resistencia está alimentada y entonces el aceite se está calentando y por el mando de regulación. El valor de la temperatura del aceite programado por medio del mando 3 de la figura 3 es aquel en correspondencia del signo de referencia en alto.



FRI 4-WT / FRI 2x4-WT



FRI 8-WT / FRI 2x8-WT

1- Luz indicador de encendido
2- luz indicador de llegada temperatura
3- pomo de regulación
4- Interruptor principal

Fig. 3 Panel de control

3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - Controllo imballo al ricevimento

Al momento dell'accettazione del collo assicurarsi che l'imballo non presenti segni di deterioramento, urti o cadute. Non capovolgere la scatola.
Procedere quindi all'apertura verificando la presenza di ogni componente.
Eventuali danneggiamenti vanno contestati nell'immediato al trasportatore e successivamente, entro 3 giorni dalla data di consegna, va spedito un rapporto sui danni subiti dalla macchina.

3.2 - Composizione dell'imballo

Mantenere l'imballo chiuso fino all'installazione, tenendo presenti le indicazioni esterne di posizione.
L'imballo deve essere conservato in un ambiente asciutto e riparato. Nel caso di un lungo deposito (più di tre mesi) controllare regolarmente lo stato dell'imballo e di ogni sua parte.
L'imballo è costituito da una scatola di cartone al cui interno sono presenti delle forme in polistirolo.
Tutte le macchine sono corredate della dovuta documentazione e sono accuratamente imballate. Per ogni vasca sono forniti in dotazione: un coperchio, un cestello completo di manico e solo per le FRI 4 e FRI 2x4 due maniglie.

3.3 - Smaltimento dell'imballo

I componenti dell'imballo sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani e quindi facilmente smaltibili secondo le norme vigenti nel paese in cui viene eseguita l'installazione dell'apparecchio.

4 - INSTALLAZIONE

4.1 - Collocamento

Il piano su cui collocare l'apparecchio deve avere un'ampiezza adatta a contenerlo e deve essere sufficientemente resistente per sopportare il suo peso e quello del cibo da friggere (vedi par. 2.2), deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile e ad un'altezza di circa 80 cm dal pavimento.

- Assicurarsi che tutto il materiale di imballo sia stato rimosso.
- AVVERTENZA: controllare che la friggitrice non presenti danni visibili come: resistenze danneggiate, manopole o sensori danneggiati, rotti o allentati, ammaccature o rotture rilevanti, cavo di alimentazione rovinato o rotto . Se qualche danno tra quelli sopraindicati è visibile, NON UTILIZZARE l'apparecchio e contattare personale qualificato.
- L'apparecchio deve essere posizionato lontano da fonti di calore e di vapore, umidità o prodotti infiammabili. Non utilizzare la friggitrice all'aperto.

4.1.1 Montaggio maniglie (solo per FRI 4 e FRI 2x4)

- Togliere dalla vasca il falso fondo ed il pannello di comando con la resistenza.
- Estrarre dalla carenatura la vasca.
- Svitare le due viti di fissaggio da ciascuna maniglia.
- Posizionare la maniglia in corrispondenza dei fori sulla carenatura, con l'incavo dell'impugnatura rivolto verso il basso ed avvitare dall'interno della carenatura le due viti di fissaggio.
- Riposizionare la vasca sulla carenatura. Ed il pannello di controllo con la resistenza nella vasca avendo cura di infilare l'apposita lamiera nel relativo spacco (vedi figura 4)

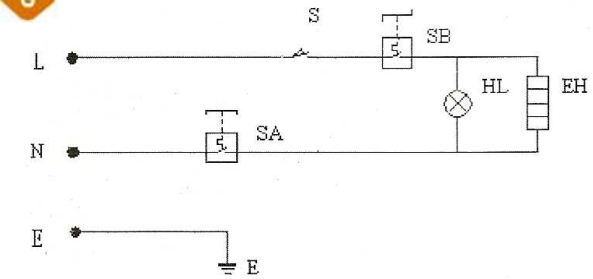
4.2 - Collegamento elettrico

L'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione con sezione adeguata e di una spina CEI.
Eventuali prolunghe devono avere cavi con una sezione adeguata alla potenza e devono essere provvisti di messa a terra. Il presente apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra. Accertarsi che l'impianto di messa a terra sia perfettamente funzionante. **Prima di allacciare il cavo alla rete elettrica, controllare la targhetta (par. 2.1) e verificare che corrisponda alla rete di alimentazione.**

ATTENZIONE: Se la presa di terra è utilizzata in maniera impropria, c'è il rischio di uno shock elettrico. L'apparecchio deve essere collegato con un conduttore equipotenziale attraverso l'apposito morsetto indicato dal simbolo

- Se avete qualche dubbio o perplessità sulle istruzioni per la presa al suolo o sulla parte elettrica consultare un elettricista o personale qualificato
- Né il costruttore né il rivenditore possono accettare alcuna responsabilità per danni all'apparecchio o alla persona risultanti da erronee applicazioni delle procedure elettriche di connessione.
- Assicurarsi che i cavi e la presa non siano danneggiati , non vengano posizionati sotto la macchina né vengano a contatto con superfici calde, taglienti o abrasive.
- La presa deve essere facilmente raggiungibile in modo da poterla disinserire velocemente in caso di emergenza.

4.2.1 - Schema elettrico



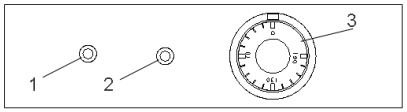
S Interruttore posizione pannello di controllo
SB termostato regolatore
SA termostato di sicurezza
HL spia di temperatura
EH resistenza

Fig. 2 Schema elettrico

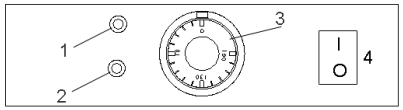
5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - Pannello di controllo

Il pannello di controllo è formato dall'interruttore generale (solo FRI 8 e FRI 2x8), dalla spia gialla che indica il raggiungimento della temperatura impostata, dalla spia verde che indica che la resistenza è alimentata e quindi l'olio si sta riscaldando e dalla manopola di regolazione. Il valore della temperatura dell'olio impostato tramite la manopola 2 di figura 3 è quello in corrispondenza del segno di riferimento in alto.



FRI 4-WT / FRI 2x4-WT



FRI 8-WT / FRI 2x8-WT

1- Luce spia di accensione
2- Luce temperatura
3- Manopola di regolazione
4- Interruttore generale

Fig. 3 Pannello di comando

3 - RECIBIMIENTO DE LA MÁQUINA

3.1 - Control embalaje al recibimiento

Cuando se acepta el bulto asegúrese de que el embalaje no presente marcos de deterioro, impactos o caídas. No volque la caja y la transporte. Proceda entonces a la apertura verificando la presencia de cada componente. Posibles daños deben ser contestados de momento al transportador y sucesivamente, dentro de 3 días de la fecha de la entrega, debe ser enviada una relación sobre los daños sufridos por la máquina.

3.2 - Composicion del embalaje

Mantenga el embalaje cerrado hasta la instalación teniendo presentes las indicaciones externas de posición.
El embalaje debe ser conservado en un ambiente seco y reparado. En caso de un largo deposito (más que 3 meses) controle regularmente la condición del embalaje y de cada su pieza.
El aparato está protegido por un estuche y un envoltorio de cartón. Por cada cubeta se dan en dotación una tapadera y un cesto completo de asa. Todas las máquinas están dotadas de la debida documentación y están esmeradamente embaladas.

3.3 - eliminación del embalaje

Los componentes del embalaje pueden ser asimilados a la basura sólida urbana y entonces pueden ser fácilmente eliminados según las normas vigentes en el país donde se instala el aparato.

4 - INSTALACIÓN

4.1 - Colocación

El tablero donde se coloca el aparato debe tener una amplitud apropiada para contenerlo y debe ser suficientemente resistente para soportar su peso y lo de la comida a cocer (ve pár. 2.2), debe ser bien nivelado, seco, liso, robusto, estable y debe estar a la altura de sobre 80 cm del suelo.

- Asegúrese de que todo el material de embalaje se haya quitado.
- ADVERTENCIA: controlar que la freidora no presente daños visibles como: resistencias dañadas, pomos o sensores dañados, rotos o aflojados, abolladuras o roturas relevantes, cable de alimentación deteriorado o roto. Si se puede ver algún entre los daños sobre indicados, NO UTILICE el aparato y contacte a personal cualificado.
- El aparato debe estar posicionado lejano de fuentes de calor, de vapor, de humedad o productos inflamables.
- No utilice la freidora al aire libre

4.1.1 Montaje de manijas (sólo para FRI 4 y FRI 2x4)

- Quitar del recipiente el falso fondo y el panel de comando con la resistencia.
- Extraer de la carcaza el recipiente.
- Destornillar los dos tornillos de fijacion de cada manija.
- Colocar la manija en correspondencia de los agujeros de la carcaza, con la cavidad de la empuñadura girado hacia abajo y atornillar del interior de la carcaza los dos tornillos de fijacion.
- Volver a colocar el recipiente sobre la carcaza y el panel de control con la resistencia dentro el recipiente, teniendo cuidado de guiar la respectiva lamina en la correspondiente hendidura (ver figura 4).

4.2 - Conexión eléctrica

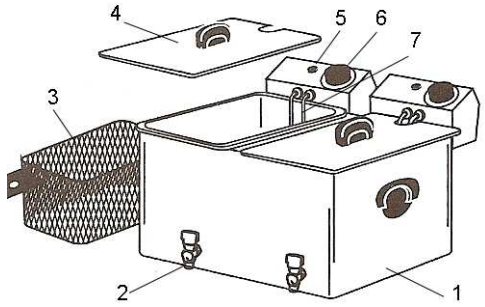
El aparato está dotado del cable de alimentación con sección adecuada y de un enchufe CEI. En la parte posterior se sitúa el borne para la conexión al circuito de tierra del cárter, se recomienda realizar esta conexión. Posibles prolongadores deben tener cables con una sección adecuada a la potencia y deben ser abastecidos de toma de tierra. Este aparato debe estar conectado a un enchufe de tierra. Asegúrese de que la instalación de

1.3 - Descripción de la máquina

1.3.1 - Descripción general

Esta máquina sirve para freír en aceite productos alimentares (con las limitaciones indicadas en párrafo 1.1).
La calefacción del aceite se realiza por medio de la adecuada resistencia a inmersión.

1.3.2 - Composición de la máquina

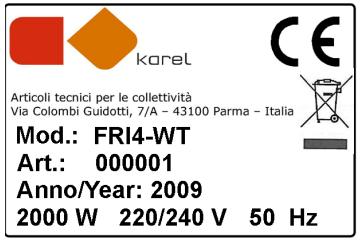


1 - tina freidora con pomos
2- Llave de paso
3- Bombo
4- Cobertera
5- Encendido de llegada temperatura
6- termóstato regulador
7- resistencia a inmersión

Fig. 1 vista general

2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - Etiqueta caracteristicas





2.2 - Tarjeta técnica

	U.M	FRI 4-WT	FRI 2x4-WT	FRI 8-WT	FRI 2x8-WT
Tension di funcionamiento	V	230			
Frecuencia	Hz	50			
Potencia absorbita	W	2000	2000+2000	3250	3250+3250
Corriente absorbida	A	8.7	8.7+8.7	14.1	14.1+14.1
Circuitos indipendientes		1	2	1	2
Temperatura máxima	°C	190			
Cantidad de aceite	l	4	4+4	7.2	7.2+7.2
Dimensiones bombo	mm	140x210x125		190x230x140	
Dimensiones volumen (LxPxH)	mm	205x375x310	435x375x310	290x435x405	580x435x405
Nivelde presión sonora pesadoA	dB	< 70			
Dimensiones embalaje	mm	420x240x360	450x510x320	560x350x480	560x640x480
Peso neto	Kg	5	8	9.1	18
Peso bruto	Kg	5.8	8.9	10.7	20

Tab. 1 Características técnicas

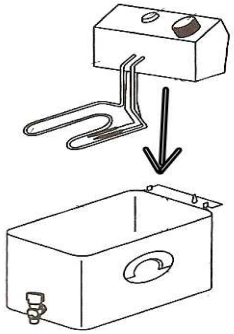


Fig. 4 Posizionamento del pannello di controllo

5.2 - Utilizzo dell'apparecchio

Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che la pellicola protettiva esterna sia stata accuratamente rimossa senza lasciare residui di colla. In caso contrario, provvedere alla rimozione degli eventuali residui senza utilizzare utensili appuntiti né sostanze abrasive o infiammabili.
Per i modelli FRI 2x4-WT e FRI 2x8-WT le vasche sono due e possono essere usate indipendentemente.
Prima di utilizzare la friggitrice assicurarsi che la superficie della vasca sia perfettamente pulita (vedi cap 6) e che il pannello di controllo sia posizionato correttamente con i due fori in corrispondenza delle due spine di riferimento (vedi fig. 4).
ATTENZIONE E' vietato usare olio vecchio in quanto ha una temperatura di infiammabilità molto più bassa e quindi aumenta la tendenza a bollire improvvisamente

5.2.1 – Funzionamento

1. Assicurarsi che le vasche siano perfettamente pulite (vedi cap 6), che non contengano nulla e che il pannello di controllo sia posizionato correttamente.
2. Riempire la vasca di olio. ATTENZIONE: sulla vasca sono impressi i livelli minimo e massimo, si raccomanda di non usare mai la friggitrice con un livello di olio inferiore al min per evitare frequenti interventi del termostato di sicurezza e quindi sovraccarico della resistenza, e di non superare mai il livello max per evitare fuoruscite di olio o schiuma bollente (vedi pos. 13 figura 7).
3. Ruotare la manopola di regolazione in senso orario impostando la temperatura desiderata. NOTA: Appena si ruota la manopola l'olio inizia a riscaldarsi e la spia si illumina.
4. Attendere qualche minuto. Quando la temperatura raggiunge il valore impostato, la spia verde si spegne, si accende quella gialla ed il termostato interrompe l'alimentazione alla resistenza.
5. Preparare gli alimenti da friggere avendo cura di sgocciolarli accuratamente se bagnati o scongelati perché l'acqua a contatto con l'olio bollente produce pericolosi schizzi.
6. Porre l'alimento da friggere all'interno dell'apposito cestello e calare lentamente il cestello nella vasca per evitare pericolose fuoruscite o schizzi di olio bollente. ATTENZIONE: in caso di alimenti congelati non riempire eccessivamente il cestello.
7. Trascorso il tempo necessario, alzare il cestello e lasciare sgocciolare per qualche istante l'olio in eccesso.
8. Quando la temperatura si abbassa, il termostato alimenta automaticamente la resistenza che ricomincia a riscaldare l'olio.
9. Al termine della cottura ruotare la manopola di comando sulla posizione 0 e disconnettere il cavo di alimentazione dalla rete. Lasciar raffreddare, poi svuotare la vasca e pulire sempre al termine di ogni ciclo di cottura (vedi par. 6).
10. Vicino alla resistenza è installato un termostato di sicurezza. Nel caso di intervento bisogna aspettare che si raffreddi, individuare la causa dell'intervento e dopo averla rimossa eseguire il riarmo manuale, operazione che và effettuata solo da personale autorizzato.

6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - Generalità

- Spegnere la friggitrice e rimuovere la spina di alimentazione prima di procedere alla pulizia. **Attenzione**: la spina di connessione deve essere asciugata prima di riutilizzare l'apparecchio
- Attendere che l'olio contenuto nella vasca si raffreddi e togliere il pannello di controllo dalla vasca
- Pulire il pannello di controllo, la resistenza, le sonde e il cavo di alimentazione con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti elettriche, non deve mai gocciolare dell'acqua all'interno. NON immergere mai il pannello di controllo in acqua o in altri liquidi e non usare mai prodotti abrasivi.
- Svuotare la vasca ponendo l'olio in un recipiente adatto o direttamente nello scarico. Per i modelli FRI 8 e FRI 2x8 utilizzare l'apposito rubinetto: spostare la friggitrice in avanti, in modo che l'uscita del rubinetto sporga dal piano di appoggio. Porre al di sotto del rubinetto un recipiente adatto e sufficientemente ampio. Alzare la leva del rubinetto e ruotarla di mezzo giro (vedi figura 5)



Fig. 5 valvola di scarico olio.

- Lavare il cestello, il coperchio, la vasca e la carenatura della friggitrice con acqua calda, un detergente delicato ed una spugna morbida,. Risciacquare ed asciugare. E' possibile lavare queste componenti anche in lavastoviglie.
- Usare detergenti e spugne non abrasive. Evitare l'uso di spray o altri detergenti aggressivi in quanto possono macchiare o strisciare la superficie.
- NON PULIRE CON GETTI D'ACQUA, NON IMMERGERE MAI IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.

7 – MANUTEZIONE

7.1 - Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria consiste nel mantenere perfettamente puliti la vasca, la resistenza, il pannello di controllo, le sonde e la carenatura della friggitrice. La pulizia va effettuata almeno giornalmente.
Controllare mensilmente l'integrità del cavo e della spina di alimentazione. Non utilizzare mai l'apparecchio quando il cavo è danneggiato e, in tal caso, rivolgersi ad un elettricista qualificato che provvederà alla sua sostituzione.

7.2 - Manutenzione straordinaria

Prima di chiamare il servizio di assistenza se la friggitrice non funziona:
Assicurarsi che la macchina sia collegata alla presa di corrente in modo sicuro. In caso contrario, rimuovere la spina dalla presa, attendere 10 secondi e ricollegarla nuovamente in modo sicuro.
Controllare la valvola fusibile e l'interruttore del circuito principale a scatto. Se questi sembrano operare correttamente, controllare la presa collegandovi un altro elettrodomestico. Controllare che la manopola di comando sia integra.
Controllare che il pannello di controllo sia posizionato correttamente in modo che le spine di riferimento, poste sulla vasca, siano inserite negli appositi fori del pannello (vedi fig.4).

7.2.1 Riarmo manuale del termostato di sicurezza

Se è intervenuto il termostato di sicurezza vuol dire che la resistenza ha raggiunto una temperatura troppo elevata, quindi potrebbe aver funzionato non immersa nell' olio.
Per ripristinare il corretto funzionamento bisogna eseguire l'operazione di riarmo manuale del termostato di sicurezza.

- Questa operazione va eseguita esclusivamente da personale esperto ed autorizzato
- Togliere la spina di alimentazione dalla rete ed aspettare che la friggitrice si raffreddi.
- Alzare il pannello di controllo dalla vasca lasciando sgocciolare l'olio facendo attenzione al cestello ed al falsofondo.
- Controllare che la resistenza non abbia subito danni.

1 - INFORMACIONES SOBRE EL APARATO

1.1 - Advertencias de seguridad de uso

1.1.1 - Advertencias de seguridad generales

- El aparato debe ser utilizado solo por personal preparado que conozca perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En caso de alternación del personal, proveer a la preparación adecuada a tiempo.
- Antes de cada operación de limpieza o manutención, desconecte el enchufe de alimentación de la red eléctrica.
- Cuando se interviene para la manutención o la limpieza del aparato, concéntrese en las operaciones en obras y mida los riesgos residuos con detenimiento.
- Controle regularmente la condición del cable de alimentación: un cable deteriorado o no perfectamente íntegro representa un grave peligro de carácter eléctrico.

No quite ninguna pieza del aparato porque solo el personal experto puede ejecutar esta operación.

- Si el aparato hace suponer o muestra un mal funcionamiento se recomienda que no lo utilice y no intervenga, sino que contacte con un Centro de Asistencia cualificado.
- El aparato sirve para freír en aceite productos alimentares. Se recomienda no utilizarlo para usos diferentes se aquéllos indicados. No lo utilice para secar objetos, cocer en agua u otro.
- El constructor está eximido de cada responsabilidad por todos daños provocados por:
  - violación del aparato por personal no autorizado
  - sustitución de las piezas por otras no originales
  - Utilización no conforme a las instrucciones traídas en este manual
  - Tratamiento de las superficies del aparato con productos no adecuados (sustancias químicas, objetos cortantes).

1.1.2 – Seguridad de empleo

ATENCIÓN! : Para reducir como máximo el riesgo de daños a personas se recomienda:

- No utilice el aparato al aire libre o en lugares donde esté la posibilidad de chorros de agua.
- No accione la freidora si no marcha perfectamente o si está dañada o bañada.
- No permita a los niños utilizar la freidora.
- No pongan agua en la cubeta cuando el aceite está caliente.
- Tener la freidora distante de fuegos y chorros de agua.
- No toque las superficies del aparato ni durante la cocción ni después de la utilización porque podrían alcanzar altas temperaturas.

Para reducir el riesgo de incendios:

- Nunca dejar el aparato en función sin custodia.
- No apoye ni ponga en los alrededores de la freidoria combustibles o material inflamable.
- Si se nota del humo apagar la freidora y desconectar el enchufe de la toma de alimentación.
- En caso de inflamación del aceite desconectar de inmediato la alimentación y extinguir la llama cubriéndola con una tapadera o con una manta no inflamable. PROHIBIDO UTILIZAR CHORROS DE AGUA.
- Nunca hacer funcionar el aparato con un nivel de aceite menor del nivel mínimo.

1.2 - Sicuridades instaladas

Este aparato está dotado de todos dispositivos, tanto de carácter eléctrico como mecánico prescritos por las disposiciones CEE 73/23, CEE 89/336, UNI EN 60335-1 y UNI EN 60335-2-37. Sin embargo existen unos riesgos residuos mencionados en este manual, que no se pueden eliminar completamente, que se refieren al peligro de quemadura derivadas de las operaciones de escape del producto y de limpieza de la máquina.

PREÁMBULO

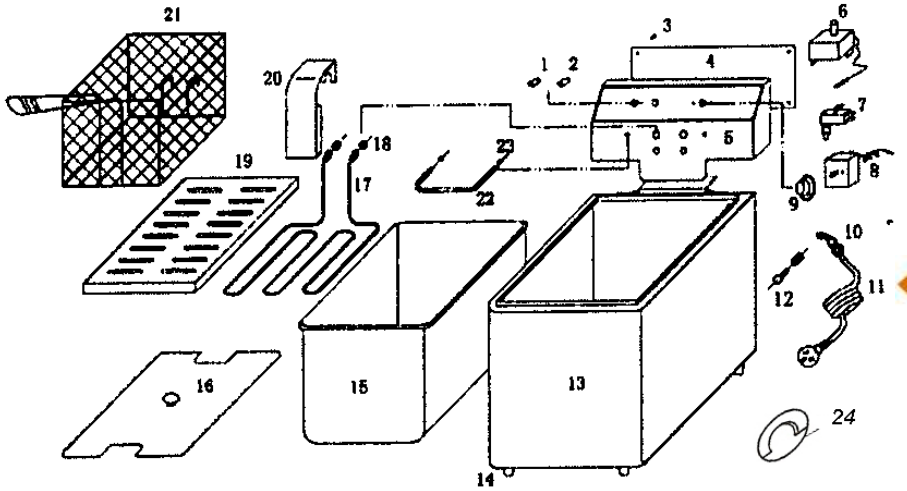
- Este manual es parte integrante del aparato mismo y da al cliente todas las informaciones funcionales y de precaución y además las instrucciones para un correcto uso y una apropiada manutención.
- Este manual debe ser entregado al personal puesto para el uso y para la manutención del aparato y debe ser conservado en los alrededores del aparato para cada futura consulta.

ÍNDICE

1 - INFORMACIONES SOBRE EL APARATO	21
1.1 - Advertencias de seguridad de uso	21
1.1.1 - Advertencias de seguridad generales	21
1.1.2 – Seguridad de empleo	21
1.2 - Sicuridades instaladas	21
1.3 - Descripción de la máquina	22
1.3.1 - Descripción general	22
1.3.2 - Composición de la máquina	22
2 - DATOS TÉCNICOS	22
2.1 - Etiqueta caracteristicas	22
2.2 - Tarjeta técnica	22
3 - RECIBIMIENTO DE LA MÁQUINA	23
3.1 - Control embalaje al recibimiento	23
3.2 - Composicion del embalaje	23
3.3 - eliminación del embalaje	23
4 - INSTALACIÓN	23
4.1 - Colocación	23
4.1.1 Montaje de manijas (sólo para FRI 4 y FRI 2x4)	23
4.2 - Conexión eléctrica	23
4.2.1 - Esquema eléctrico	24
5 - UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA	24
5.1 - Panel de control	24
5.2 - Utilización del aparato	25
5.2.1 - Funcionamiento	25
6 - LIMPIEZA ORDINARIA	26
6.1 - Señas	26
7 - MANUTECION	26
7.1 - Manutención ordinaria	26
7.2 - Manutención extraordinaria	26
7.2.1 rearme manual del termóstato de seguridad	26
8 - DESMANTELAMIENTO	27
8.1 - Toma fuera servicio	27
8.2 - Eliminación	27

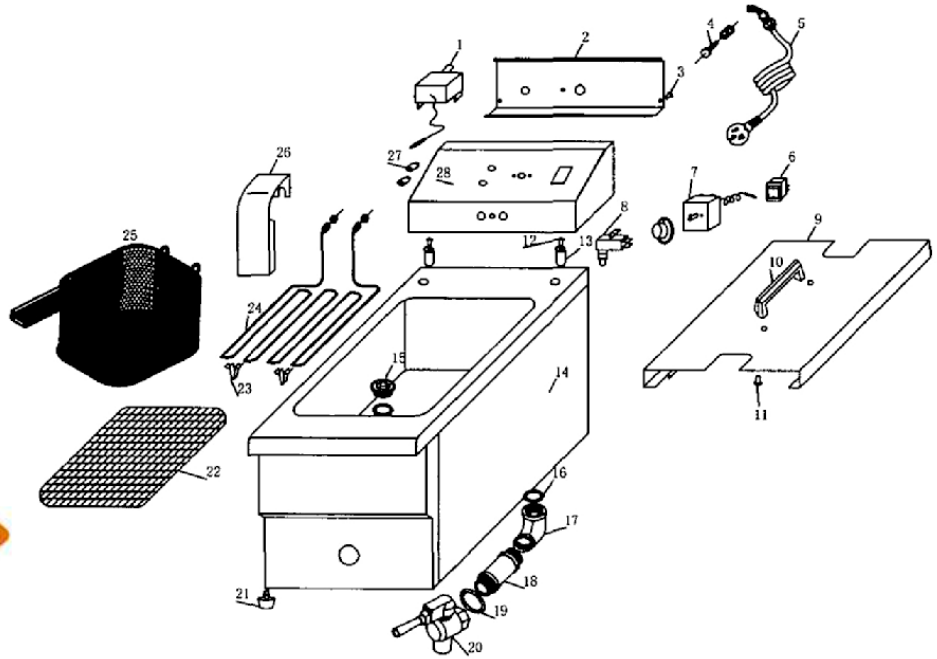
- Svitare il tappo nero di plastica posto sul retro del pannello di controllo.
- Premere a fondo il pulsante rosso di reset.
- Seguire correttamente le operazioni di funzionamento descritte nel paragrafo 5.2.1, facendo particolare attenzione a riempire la vasca di olio almeno fino al livello minimo.

SE NESSUNA DI QUESTE OPERAZIONI MODIFICA LA SITUAZIONE, CONTATTARE IL PIÚ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO CON PERSONALE QUALIFICATO.
NON TENTARE MAI DI RIPARARE DA SOLI LA FRIGGITRICE.



1. Luce di accensione
2. Luce temperatura
5. Pannello di controllo
6. Termostato di sicurezza
7. Interruttore di posizione
8. Termostato regolatore
9. Manopola regolatore
11. Cavo di alimentazione
14. Piedino in gomma
15. Vasca
16. Coperchio
17. Resistenza
19. Falso fondo
21. Cestello
24. Maniglia vasca

Fig. 7 Disegno esploso FRI 4-WT e FRI 2x4-WT



1. Termostato di sicurezza
2. Pannello posteriore
5. Cavo di alimentazione
6. Interruttore
7. Termostato regolatore
8. Pulsante riarmo
9. Coperchio
10. Maniglia coperchio
13. Perno centraggio
14. Involucro esterno
15. Protezione scarico
20. Valvola scarico
21. Piedini
22. Fondo
24. Resistenza
25. Cestello
26. Protezione resistenza
27. Luce spia
28. Luce spia

Fig. 7 Disegno esploso FRI 8-WT e FRI 2x8-WT

8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - Messa fuori servizio

Al momento della messa fuori servizio della macchina ci si deve assicurare che resti inutilizzabile per evitare possibili danni. Dopo aver disconnesso la macchina dalla rete di alimentazione si consiglia di staccare o tagliare le connessioni elettriche.

8.2 - Smaltimento

Per un corretto smaltimento dell'apparecchio rivolgersi ad aziende locali addette alla rottamazione dei materiali di cui è composto il presente prodotto.

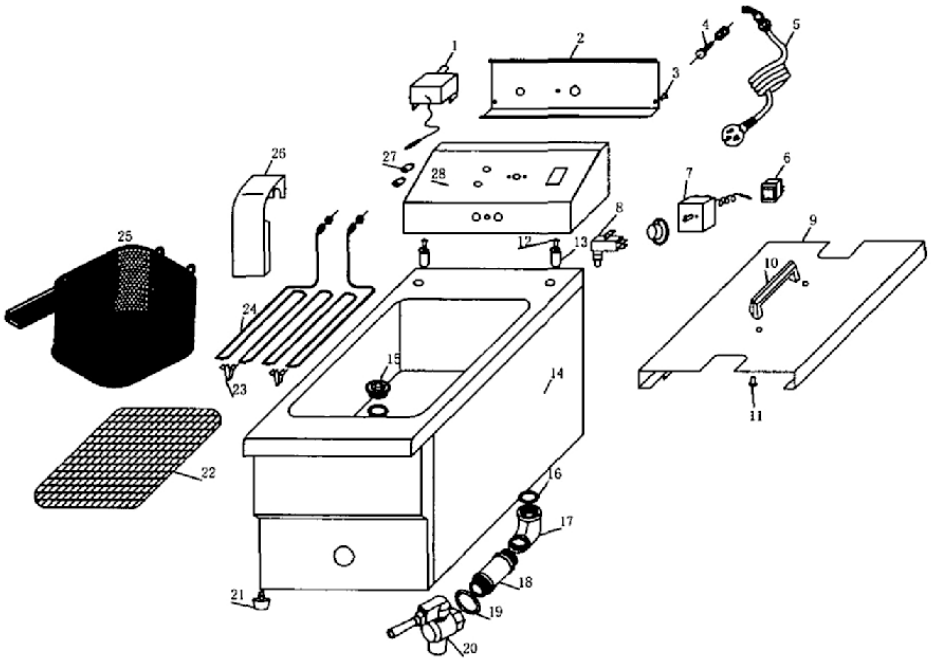


Fig. 7 Exploded view FRI 8-WT and FRI 2x8-WT

1. Safety thermostat
2. Rear panel
5. Supply cord
6. Switch
7. Regulating thermostat
8. Reset button
9. Cover
10. Cover handle
13. positioning pin
14. outer case
15. Drain protection
20. Drain valve
21. Feet
22. Base
24. Resistor
25. Basket
26. Resistor protection
27. Signal light
28. Control panel

8 - DISPOSAL

8.1 - Place out of order

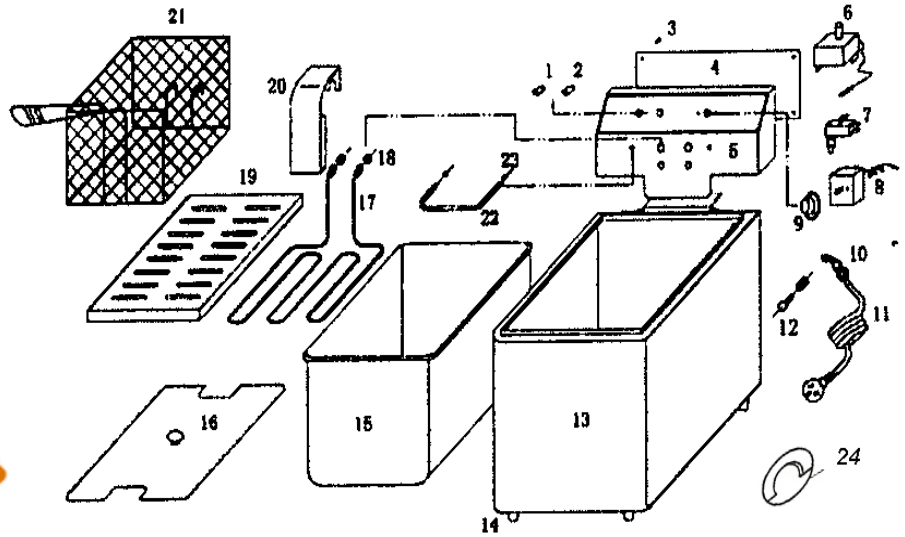
At the end of its service life the discarded device has to be disposed securing to avoid damages or injures. Make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from main supply and remove connection cable from the device.

8.2 - Waste disposal

For a correct waste disposal is advisable to contact a specialized company, or just contact the local disposal service in your community.

- Follow rightly the operating instructions of paragraph 5.2.1, be careful to fill the bowl at least on the minimum level.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFY THE SITUATION, CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE DEVICE YOURSELF.



1. Working signal
2. Temperature signal
5. Control panel
6. Safety Thermostat
7. Position switch
8. Adjusting thermostat
9. Adjusting knob
11. Supply cord
14. Rubber feet
15. Bowl
16. Cover
17. Heating element
19. Base
21. Basket
24. Handle

Fig. 7 Exploded view FRI 4-WT and FRI 2x4-WT

INTRODUCTION

- This instruction manual forms part of the product and it contains all the information about the installation, operation, maintenance and safety of the device.
- This manual must be hand in anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning. It must be kept near the device for every future reading.

CONTENTS

1 - INFORMATION ABOUT THE MACHINE 12
1.1 - Use precautions 12
1.1.1 - General precautions 12
1.1.2 – Safety instructions 12
1.2 - Safety information 12
1.3 - Machine description 13
1.3.1- General description 13
1.3.2- Overview of parts 13
2 - TECHNICAL DATA 13
2.1 - Nameplate 13
2.2 - Technical specification 13
3 - RECEIVING THE MACHINE 14
3.1 - Check after receiving 14
3.2 - Package 14
3.3 - Packaging disposal 14
4 - INSTALLATION 14
4.1 - Positioning 14
4.1.1 Fixing handles (only for FRI 4and FRI 2x4) 14
4.2 - Electrical connection 15
4.2.1 - Electric diagram 15
5 - OPERATING 15
5.1 - Control panel 15
5.2 - Use of the machine 16
5.2.1 – Operating instructions 16
6 - CLEANING 17
6.1 - General information 17
7 - MAINTENANCE 17
7.1 - Ordinary maintenance 17
7.2 - Special maintenance 17
7.2.1 Manual reset of safety thermostat 17
8 - DISPOSAL 19
8.1 - Place out of order 19
8.2 - Waste disposal 19

1 - INFORMATION ABOUT THE MACHINE

1.1 - Use precautions

1.1.1 - General precautions

- The device can be used only by trained operators who must perfectly know the safety aspects contained in this manual.
- In case of operator exchanges , the new one must be first trained.
- Before beginning any repair, maintenance or cleaning work make sure the device has been disconnected from power socket and has cooled down.
- During cleaning, maintenance or repair operations, concentrate on operations and be attention to residual hazard.
- Check regularly the power supply cable state. If it is ruined or not perfectly integral, it should be a serious electrical hazard.
- In case of damage or malfunction, you must not use the machine and must never try to repair the device your self. Let contact a qualified Service Centre.
- This device must be used indoors to fry food-stuff. Do not use it for anything beyond or other then its intended use. Do not use it to dry things or to cook in water.
- The manufacturer do not accept any claims resulting for damage caused by:
  - Machine or feeder tampering with not authorized personnel.
  - Use of any accessory or spare parts not original.
  - Not following of the instruction of this manual.
  - Use on surfaces of abrasive agents, chemical corrosive substances or materials which could ruin it.

1.1.2 – Safety instructions

ATTENTION: To minimize damages and injuries hazard we urge to:

- Do not use the device outdoors or where there are possibility of water jets.
- Do not use the fryer if it does not work correctly, if it is damaged or if it is wet.
- Keep the fryer far from fire and water jets.
- Do not leave the device unattended in presence of children.
- During operation and after use some parts of the device become very hot. In order to avoid injures do not touch these surfaces.

To minimize the risk of fire :

- Never leave the device operating unattended.
- Do not place fuel or inflammable materials near or on the fryer.
- If you see smoke come from device, turn of it and pull off the plug.
- In case of oil inflammation pull immediately the supply plug and extinguish the fire with the cover or a blanket, NEVER USE WATER.
- Never operate if the oil level is below the minimum indicated level

1.2 - Safety information

This fryer is equipped with all electrical and mechanical safety devices prescribed by CEE 73/23, CEE 89/336, UNI EN 60335-1 and UNI EN 60335-2-37 directives.
In spite of that are left some residual hazards pointed out in this manual, related to burning risk coming from product taking off and cleaning of the machine.

FRI 4 -WT / FRI 2X4 -WT
FRI 8 -WT / FRI 2X8 -WT
karel
Electric deep fat fryer

6 - CLEANING

6.1 - General information

- Turn off the fryer and take off the supply plug before to clean the device. **Attention**: the supply plug must be dried before operating again the device.
- Wait until the device was cooled down and take the control panel off the bowl
- Clean the control panel, the heating element, the probes and the supply cord with a wet cloth. To avoid damages for electrical parts, never drop water in aeration holes.
- Empty the bowl putting the used oil in a right recipient or directly in the waste. For FRI 8 e FRI 2x8 models you can use the tap: move the fryer so that the tap outlet holds out the support plane. Put below the tap a container so wide to hold all the oil. Push up the tap lever and turn it of half round (see figure 5)



Fig. 5 oil drain tap.

- Wash the basket, the cover, the bowl and the casing of the fryer with hot water and detergent manually or in a washing machine.
- Use not abrasive clothes and detergents. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain or streak the device surfaces.
- DO NOT CLEAN USING WATER JETS, NEVER IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

7 - MAINTENANCE

7.1 - Ordinary maintenance

Ordinary maintenance consists in cleaning bowl, heating element, control panel, probes and casing, as described in preceding chapter. Cleaning should be made at least daily.
Check monthly the supply cable, the plug and the heating elements. Never use the device if is damaged the supply cable, in case call an electrician or qualified personnel.

7.2 - Special maintenance

Before you call for service if the cooker fails to operate:
Check to ensure that the fryer is correctly plugged. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it again securely
Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
Check to ensure that command knobs are not damaged
Make sure that the control panel is correctly placed with its two reference pivots inserted in corresponding holes (see fig. 4).

7.2.1 Manual reset of safety thermostat

If the resistor temperature reach a too high value automatically operate the safety thermostat switching off the supply. It is probably due to resistor operating in air (not submerse in oil).
To restart machine must be made the manual reset.

- This service must be made only by export personnel.
- Pull the supply plug out from outlet and wait for fryer cooling down.
- Put the control panel off the bowl dripping the oil being careful with basket and base.
- Check for damages on the resistor or probes, if there are same ones you must not use the machine. Contact a qualified Service Centre.
- Unscrew the plastic black cap on the back of the control panel.
- Push in depth the red button on the bottom of the control panel.

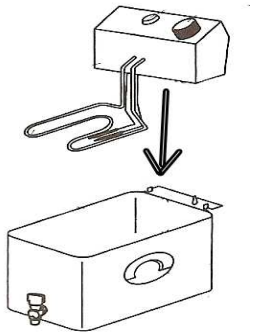


Fig. 4 Control panel positioning

5.2 - Use of the machine

Before using device remove with care the protective foil without leaving glue remainder . In case remove these remainder without use of pointed tools, abrasive or inflammable materials.
Do not use accessories different than those issued.
Models FRI 2x4-WT and FRI 2x8-WT have two bowls that can be used separately.
Before using device make sure that bowls are clean (see chap. 6) and the control panel is correctly placed with its two reference pivots inserted in corresponding holes (see fig. 4).
It is forbidden to use old oil because it has a reduced flash-point and is more prone to surge boiling.

5.2.1 – Operating instructions

1. Make sure that bowl are perfectly cleaned (see chap 6), that there is anything in it and that the control panel is correctly fitted on the bowl.
2. Fill of oil the bowl that you will use. ATTENTION: The bowls are marked with minimum and maximum oil levels. NEVER USE the fryers filling oil less than minimum level to avoid safety thermostat frequent working, resistor overcharging and fire risks. NEVER USE the fryers filling oil more than maximum level to avoid oil or boiling foam outgoing (see pos. 13 figure 7).
3. Turn the control knob clockwise setting the right temperature. NOTE: Just turning knob oil starts heating and the signal lighting.
4. Wait until oil temperature reaches the set value, the green signal shut off and the thermostat stop supplying the heating element.
5. Prepare food to fry dripping it with care if it is thawed or wet because water made dangerous squirts when put in contact whit hot oil.
6. Put the food to fry in the basket and drop it slowly into the bowl, take care to avoid squirts and oil going out. ATTENTION: in case of frozen food do not fill to much the basket.
7. Passed food cooking time, take off the basket and leave excess oil drip in to the bowl.
8. When oil cool down, the thermostat let automatically supply the resistor that starts heating oil.
9. To stop operate turn the knob on “0” position and pull out supply cord. Let the oil cool down, empty the bowl and always clean the fryers at the end of every cooking cycle (see par. 6).
10. Close to heating element there is the probe of the safety thermostat, if it operate you must wait for oil cooling down, check the cause of its action and after having removed it do the manual reset. These operations must be made only by qualified personnel (see par 7.2.1)

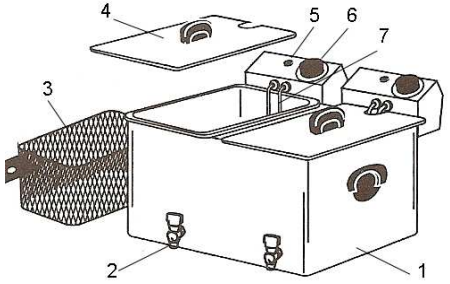
FRI 4 -WT / FRI 2X4 -WT
FRI 8 -WT / FRI 2X8 -WT
karel
Electric deep fat fryer

1.3 - Machine description

1.3.1- General description

With this machine fry food in oil (with restrictions of par. 1.1). The oil heating is realized by a submerse heating element.

1.3.2- Overview of parts

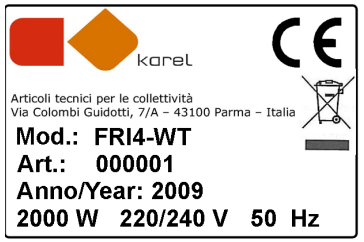


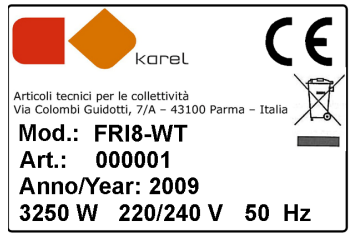
1-fryer bowl with handles
2-Tap
3-Basket
4-Cover
5-Oil heating signal
6-Thermostat knob
7-Submersion heating element

Fig. 1 General view

2 - TECHNICAL DATA

2.1 - Nameplate





2.2 - Technical specification

	U.M.	FRI 4-WT	FRI 2x4-WT	FRI 8-WT	FRI 2x8-WT
Operating voltage	V	230			
Frequency	Hz	50			
Absorbed power	W	2000	2000+2000	3250	3250+3250
Absorbed current	A	8.7	8.7+8.7	14.1	14.1+14.1
Separate circuit		1	2	1	2
Maximum temperature	°C	190			
Oil amount	l	4	4+4	7.2	7.2
Basket dimensions	mm	140x210x125		190x230x140	
External dimensions (LxHxP)	mm	205x375x310	435x375x310	290x435x405	580x435x405
A-weighting sound pressure level	dB	< 70			
Package dimensions	mm	420x240x360	450x510x320	560x350x480	560x640x480
Net weight	Kg	5	8	9.1	20
Gross weigh	Kg	5.8	8.9	10.7	22

Tab. 1 Technical specifications

3 - RECEIVING THE MACHINE

3.1 - Check after receiving

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. Do not turn upside down the box. In case of visible damage do not accept the delivery or do it with reservation only, noting the damage on the bill of delivery. Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, within 3 days from delivery date.

3.2 - Package

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning and storage markings.
Packages should be stored in a dry and dust-free environment. In case of long storage (more than 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
The package consists in a cardboard box in which there are a plastic envelope that protect the fryer and its accessories. All the machines are issued with its due documentation and are carefully packaged.
For each bowl are issued a cover, a basket with handle and only for FRI4 and FRI 2x4 a couple of handles.

3.3 - Packaging disposal

The package parts are similar to urban waste than they should be disposal according to the national and local rules and regulations of the site in which are installed the device.

4 - INSTALLATION

4.1 - Positioning

Place the device on top of even and safe surface so wide to contain it and which support the weigh of the device and of the rice to cook (see par. 2.2), it must be well levelled , dry, smooth, sturdy, steady and it must stay at about 80 cm from the floor.

- Make sure that the packing material should be removed completely from the device.
- WARNING: check for visible damages such as: damaged, broken or loosen heating element, supply cord, handles or sensors, broken or deteriorate carter. If you can see one of these damages, DO NOT USE the device and contact qualified personnel.
- The device should be placed far from heat, steam and dampness sources.

4.1.1 Fixing handles (only for FRI 4and FRI 2x4)

- Pull the base and the control panel with the resistor out of the bowl.
- Pull the bowl out of the casing.
- Unscrew from each handle its two fixing screws.
- Put the handle outside the casing on its fixing holes, keeping the hollow side downwards, and screw in from the inside the two fixing screws.
- Put the bowl into the casing and the control panel with resistor into the bowl, making sure that the control panel is rightly placed on the bowl. (see fig. 4).

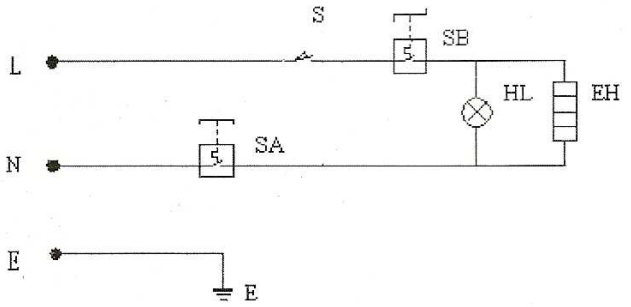
4.2 - Electrical connection

The device is issued with an adequate section power supply cable and a CEI plug.
Possible extension cord are to be proportionate to power supplied and must be grounded. This device must be connected to a grounded single power socket. Make sure that the grounding system is operating.
Before installation compare the local power grid specification with device nameplate (par. 2.1). Connect only in the case of compliance.

ATTENTION: Grounding socket using in a not correct way cause hazard via electrical current. The device must be connected to an external equi-potential conductor using the terminal marked by this symbol

- If you have any doubt or uncertainty on grounding or electrical connection call an electrician or qualified personnel.
- The manufacturer and the retailer do not accept any claims resulting for damage or injures caused by wrong electrical procedures of installation.
- Make sure that plug and cable are not damaged, that cable is not placed under the casing or in contact with hot, sharp or abrasive surfaces.
- The power plug must be always accessible, so you can quickly disconnect it in an emergency.

4.2.1 - Electric diagram



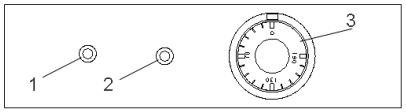
S Control panel positioning switch
SB regulating thermostat
SA safety thermostat
HL temperature signal
EH resistor

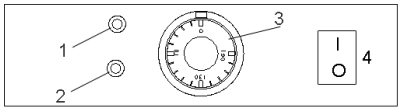
Fig.2 Electric diagram

5 - OPERATING

5.1 - Control panel

The control panel has a main switch (only FRI 8-WT and FRI 2x8-WT), a yellow signal that lights when working temperature is reached, a green signal that lights when the heating is working and an adjusting knob. The set value of oil temperature by knob 3 of figure 3 is corresponding to reference mark.





FRI 4-WT / FRI 2x4-WT
1- 1- Heating of oil signal
2- 2- Temperature signal
3- 3- Adjusting knob
4- 4- Main switch

FRI 8-WT / FRI 2x8-WT

Fig. 3 Control panel