



**ELEKTRISCHE FRITEUSES
ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN**

**INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
ISTRUCTION FOR THE INSTALLATION, USE AND MANTEINANCE
INSTRUCTION POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
INSTRUKTIONEN FÜR DIE INSTALLIERUNG, BENUTZUNG UND UNTERHALT**



***527.210 - *527.310**



ELEKTRISCHE FRITEUSES

1. TECHNISCHE GEGEVENS

Het typeplaatje bevindt zich aan de achterkant van de friteuse. Hierop staan alle gegevens vermeld die nodig zijn voor aansluiting op het elektriciteitsnet.

Zie **TAB 1 (Pag.16)**

2. INSTALLATIE

De apparatuur moet worden geplaatst met behulp van een waterpas en het verstellen van de poten (aandraaien/ losdraaien).

De hoofdschakelaar of het stopcontact moet zich dicht bij de apparatuur bevinden op een gemakkelijk bereikbare plaats.

Wij adviseren om het apparaat onder een afzuigkap te plaatsen, zodat de dampen snel kunnen worden afgevoerd. De friteuse moet zo worden geïnstalleerd en gebruikt zodat de olie en/of het vet niet in contact kan komen met water.

De machine mag alleen worden geplaatst in de buurt van muren, scheidingswanden of ander keukenmeubilair dat is gemaakt van vlamvertragende materialen.

Brandvoorschriften moeten strikt worden nageleefd.

2.1 WETTELIJKE VEREISTEN

Installatie moet voldoen aan de volgende normen:

- huidige wetgeving ter voorkoming van ongevallen;
- CEI-installatienormen.
-

2.2 INSTALLATIE

Installatie, opstelling en onderhoud moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. Alle installatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met de huidige voorschriften.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid met betrekking tot foutieve werking als gevolg van een defecte of niet-conforme installatie.

WAARSCHUWING! Zoals vereist door de internationale wetgeving, mag de apparatuur alleen op het lichtnet worden aangesloten als er een omnipolaire stroomonderbreker stroomopwaarts is met een contactopening van ten minste 3 mm.

BEVESTIGING AAN HET WERKBLAD/DE VLOER:

De tafelmodellen CE63 – CE63E – CE12 – CE12E – CE12B – CE12BE – CE15 – CE15E moeten aan het werkblad worden bevestigd met de meegeleverde beugel die zich onder de machine bevindt, in de buurt van de voet

De vrijstaande modellen CE12C – CE12CE – CE12D – CE 12DE moeten aan de vloer worden bevestigd met een tegel met behulp van de meegeleverde verstelbare beugel die zich aan de onderkant in de kast bevindt (zie afbeelding A)

2.2.1 ELEKTRISCHE AANSLUITING

De apparatuur wordt geleverd met een stroomkabel.

Als u deze kabel moet vervangen, zorg er dan voor dat u een H07 RN-F-type gebruikt en dat de doorsnede ervan voldoende is voor het vermogen van de apparatuur.

Om de kabel te vervangen, voert u deze door de kabelgeleider en sluit u de draden aan op het klemmenblok, dat zich in de kabelgeleider bevindt bij eenfasemachines en in de apparatuur bij driefasemachines.

Zorg ervoor dat de draden correct en stevig op het klemmenblok zijn aangesloten en sluit vervolgens de kabelgeleider. De geelgroene draad moet worden aangesloten op de aardingsklem.

2.2.1.1 UNIPOTENTIEEL

De apparatuur moet worden aangesloten op een unipotentiaalsysteem.

De aansluitschroef bevindt zich aan de achterkant van de behuizing en is gemarkeerd met het teken  **WAARSCHUWING!** De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid en vergoedt geen schade die is veroorzaakt door een onjuiste installatie of installatie die niet in overeenstemming is met de instructies.

2.3 INSTELLEN

Verwijder de beschermende laag van het staal.

De machine moet zorgvuldig worden gereinigd (met name de tank, zie hoofdstuk 4: Reiniging) voordat u voor het eerst gaat frituren.

3. GEBRUIKSAANWIJZING

3.1 BEDIENING

WAARSCHUWING! Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht..

Gebruikt frituurvet of -olie brengt grotere brandrisico's met zich mee, dus raden wij aan om vers vet of olie te gebruiken.

Wees voorzichtig: Het voedsel moet droog zijn en in een hoeveelheid die past bij de inhoud van de mand, omdat nat of vochtig voedsel schuimt, met gevaar voor overlopen tot gevolg.

Grote hoeveelheden frituren kunnen ook schuim veroorzaken, dus houd u aan de onderstaande waarden (zie Tab.) Wanneer het oliepeil onder het minimumniveau zakt, is het risico op brand groter.

Zet het apparaat nooit aan zonder olie.

Dompel de elementunit van frituurpannen nooit in water

Let op Gevaar: Olie en oud vet hebben een verlaagd ontvlambaarheidspunt met risico op kookpiek

- Deze apparaten zijn bedoeld voor gebruik in commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel (IEC 60335-2-37/A2)

3.2 INSCHAKELEN

Zorg ervoor dat de olie-afvoerkraan dicht is en vul de tank tot het maximum. Steek de stekker in het stopcontact. Schakel het apparaat in door de schakelaar naar de stand "1" te draaien.

Zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur;

Wij raden aan om elke dag voor het frituren de olie 15 minuten voor te verwarmen op 140-160°C, zodat de werkteemperatuur gelijkmatig wordt bereikt. Als de thermostaat in eerste instantie op 200°C is ingesteld, kan de veiligheidsthermostaat ingrijpen omdat de olie een abrupte en onregelmatige temperatuurstijging ondergaat. In dit geval moet u de thermostaat resetten met de speciale knop (zie 3.3).

Stel na het voorverwarmen de temperatuur in op de gewenste waarde (maximale aanbevolen waarde = 180°C).

De controle-leds gaan branden.

De groene led geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld, de oranje led geeft aan dat het verwarmingselement is ingeschakeld en wanneer deze is gedoofd, dat de temperatuur is bereikt en de friteuse klaar is voor gebruik.

Om het apparaat uit te schakelen, draait u de schakelaar en de thermostaatknop terug naar stand "0".

3.3 FUNCTIES

Tijdens de werking wordt het apparaat bewaakt door een regelthermostaat die de verwarmingselementen met tussenpozen voedt volgens de gekozen stand (kies de temperatuur door middel van de thermostaatknop).

Het apparaat is voorzien van een extra, handmatig resetbare, veiligheidsthermostaat die ervoor zorgt dat de friteuse wordt uitgeschakeld in geval van verdere storingen.

Om de veiligheidsthermostaat op de eenfasemodellen te resetten, schroeft u de dop op de knop in het midden van het bedieningspaneel los en drukt u erop wanneer de temperatuur is gedaald tot 30/40°C.

Op driefasemodellen voert u dezelfde handeling uit door met een punt op de kleine knop onder de zwarte dop te drukken (die u moet verwijderen).

Neem onmiddellijk contact op met uw servicecentrum

3.4 DE FRITUURPAN LEGEN

De gebruiker moet een geschikte container hebben waarin de olie uit de aanrechtmodellen kan worden geleegd (de staande* modellen zijn uitgerust met een verwijderbare oliecontainer van roestvrij staal).

Deze container moet van hittebestendig materiaal zijn en zo zijn gemaakt dat er geen risico is op overlopen tijdens het legen of andere gevaren.

Wij raden aan de olie elke dag te filteren en indien nodig te vervangen.

Om de aanrechtmodellen te legen, moet de afvoerbuis worden geplaatst en de container op zijn plaats worden gezet.

Zet de beveiliging tegen onbedoeld openen in de bovenste stand en beweeg de hendel naar het punt "OPEN" om te openen en naar "GESLOTEN" om te sluiten.

4. REINIGING

WAARSCHUWING: was de buitenkant van de machine tijdens het schoonmaken niet met directe of hogedruk waterstralen.

Reinig de apparatuur zorgvuldig aan het einde van de werkzaamheden elke avond. Dagelijkse reiniging van de apparatuur garandeert een perfecte werking en een lange levensduur.

Schakel de apparatuur uit voordat u deze reinigt.

De tank en de mand kunnen worden gewassen met heet water en een neutraal reinigingsmiddel. Het moet grondig worden afgespoeld om elk spoor van reinigingsmiddel te verwijderen. Droog vervolgens nauwkeurig af met een droge doek om roest te voorkomen. Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen.

WAARSCHUWING! de elementunit en het bedieningspaneel mogen absoluut niet nat worden.

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, verwijdt u de elementunit, maar alleen als het item koud is.

Voor deze handeling moet u de stekker of de algemene schakelaar loskoppelen.

Dompel de elementunit niet in water.

4.1 WAT TE DOEN BIJ EEN LANGE PERIODE VAN INACTIVITEIT

Maak de apparatuur zorgvuldig schoon en droog zoals uitgelegd in de instructies en schakel hem uit.

4.1 WAT TE DOEN BIJ EEN STORING

Schakel bij een storing de machine uit, koppel de stroom los en neem contact op met de klantenservice.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant of diens technische ondersteuningsdienst of in ieder geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, om elk risico te voorkomen.

5. ONDERHOUD

Alle onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

5.1 TOEGANG

Om toegang te krijgen tot alle elektrische onderdelen (thermostaten, aansluitingen, weerstand, enz.), opent u het bedieningspaneel.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijke gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid indien de instructies in deze handleiding niet worden opgevolgd of indien wordt vastgesteld dat onbevoegd personeel met het apparaat heeft geknoeid.

ELECTRIC FRYERS

1. TECHNICAL DATA

The data plate is on the back of the fryer and lists all the data needed for connecting up to the mains.

See **TAB 1 (Pag.16)**

2. INSTALLATION

The equipment must be positioned using a spirit level and adjusting the legs (screw/unscrew).

The main power switch or power outlet must be near the equipment in an easily accessible position.

We recommend installing the machine under an extractor hood so that vapours can be removed rapidly.

The Fryer must be installed and used in such a way that the oil and/or grease do not come into contact with water .

The machine should only be placed near walls, partitions or other kitchen furniture that are made of flameproof materials.

Fire regulations must be strictly adhered to.

2.1 LEGAL REQUIREMENTS

Installation must be to the following standards:

- current accident prevention laws;
- CEI installation standards.

2.2 INSTALLATION

Installation, set-up and maintenance must be carried out by qualified personnel. All installation work must be done in compliance with current regulations.

The manufacturer will accept no liability in relation to faulty operation due to defective or non compliant installation.

WARNING! As required by international law, the equipment should only be connected up to the mains if there is a omnipolar circuit breaker upstream with a contact opening of at least 3 mm.

FIXING TO THE WORKING TOP / FLOOR:

The counter models CE63 – CE63E –CE12 –CE12E – CE12B –CE12BE –CE15 – CE15E

must be attached to the worktop by the supplied bracket located under the machine near the foot

The free standing models CE12C – CE12CE – CE12D –CE 12DE must be fixed to the floor with a tile using the supplied adjustable bracket located on the bottom inside the cabinet (See picture A)

2.2.1 ELECTRICAL CONNECTION

The equipment is supplied with a power cable.

If you have to replace this cable, make sure you use a H07 RN-F type and that its cross section is sufficient for the equipment's power rating.

To change the cable, pass it through the cable lead and connect the wires to the terminal block, which is located in the cable lead on single phase machines and inside the equipment on three-phase machines.

Make sure the wires are connected to the terminal block correctly and tightly and then close the cable lead. The yellow-green wire must be connected to the earth terminal.

2.2.1.1 UNIPOTENTIAL

The equipment must be connected to a unipotential system.

The connection screw is located in the rear of the housing and marked by the sign 

WARNING! The manufacturer accepts no liability and will not refund under guarantee any damage caused through installation that is improper or not compliant with the instructions.

2.3 SET UP

Remove the protective coat from the steel .

The machine must be carefully cleaned (especially the tank, see section 4: Cleaning) before frying for the first time.

3. INSTRUCTION FOR USE

3.1 OPERATION

WARNING! never use the equipment unless under supervision.

Used frying fat or oil involves greater fire risks, so we recommend using fresh fat or oil.

Be careful: Food should be dry and in a quantity appropriate to the basket as fried wet or damp causes boiling and foam, danger of overflow.

Large quantity frying can also cause foam, so keep to the values listed below (see Tab.)

When the oil level falls below the minimum mark, the risk of fire is greater.

Never power up the equipment without oil.

Never dip the head of Fryers in water

Caution Danger : Oil and old fat have a reduced point of flammability with risk of boiling peak

- These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food (IEC 60335-2-37/A2)

3.2 POWER UP

Make sure the oil discharge tap is closed and fill the tank to maximum. Plug into the power outlet.

Switch on the machine by rotating the switch knob to the position "1".

Switch on the thermostat knob to the desired temperature ;

We recommend that before frying each day you pre-heat the oil for 15 minutes at 140-160° C so that the working temperature is reached uniformly. If the thermostat is initially set at 200° C, the Safety Thermostat may intervene because the oil undergoes a brusque and irregular temperature rise. In this case you should reset the thermostat using the special button (see 3.3).

After pre-heating set the temperature to the desired value (max. recommended value = 180° C).

The control leds come on.

The green led indicates that the equipment is powered up, the orange led indicates that heating element is on and when extinguished that the temperature has been reached and the fryer is ready for use.

To switch off the appliance , turn back the switch knob and the thermostat knob to position "0".

3.3 FUNCTIONS

During operation the equipment is monitored by a control thermostat that intermittently feeds the heating elements according to the chosen position (choose the temperature by means of the thermostat knob).

The equipment is provided with an extra, manually resettable, safety thermostat that causes the fryer to be switched off in the event of further failures.

To reset the safety thermostat on the single phase models, unscrew the cap on the button located on the centre of the control panel and press it when the temperature has dropped 30/40° C.

On three phase models, you do the same operation by pressing with a point the small button under the black cap (which you should remove).

Contact your service centre immediately

3.4 EMPTYING THE TANK

The user should have a suitable container into which oil can be emptied from the counter top models (the floor-standing* models are equipped with a removable stainless steel oil container).

This container must be of a heat resistant material and made in such a way that there is no risk of overflow during emptying or other dangers.

We recommend filtering the oil every day and changing it when necessary.

To empty the counter top models, the discharge pipe must be inserted and the container put in position.

Set the safety device against accidental opening to the up position and move the lever to the point "OPEN" to open and to "CLOSED" to close.

4. CLEANING

WARNING: during cleaning, do not wash the outside of the machine with direct or high-pressure jets of water.

Clean the equipment carefully at the end of work every evening. Daily cleaning of the equipment guarantees perfect operation and long life.

Power down the equipment before cleaning it..

The tank and the basket can be washed with hot water and a neutral detergent. It must be rinsed thoroughly so as to eliminate every trace of detergent. Then dry accurately with a dry cloth to avoid rust . Do not use abrasive or corrosive detergents.

WARNING! Never wet the head* or the control panel.

To facilitate cleaning, remove the head but only when the item is cold .

Before these operation it must disconnect the plug or the general switch.

Dont dip the head in water.

4.1 WHAT TO DO AFTER A LONG PERIOD OF INACTIVITY

Carefully clean and dry the equipment as explained in the instructions and power down.

4.2 WHAT TO DO IN THE EVENT OF FAILURE

In the event of a failure, switch off the machine, disconnect the power and call customer service.

If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its technical support service or in any case by a person with a similar qualification, in order to prevent any risk."

5 MAINTENANCE

All maintenance work must be done by qualified personnel.

5.1 ACCESS

To access all the electrical parts (thermostats, connections, resistance, etc.), open the control panel.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The Manufacturer will accept no liability if the instructions in this booklet are not followed or if tampering by unqualified personnel is discovered.

FRITEUSES ELECTRIQUES

1. DONNES TECHNIQUES

La plaquette technique se trouve sur la partie arrière du tableau de commandes et contient toutes les données nécessaires au branchement.

Voir TAB 1 (Pag.16)

2. MISE EN FONCTION

Pendant le positionnement, la friteuse doit être mise à niveau, on peut corriger de petites dénivellations grâce aux pieds réglables (visser ou dévisser).

L'interrupteur général ou la prise doivent se trouver près de la friteuse et être facilement accessibles.

On conseille de mettre cette friteuse sous une hotte aspirante pour que les vapeurs soient rapidement évacuées.

L'appareil doit être installé et utilisé de manière à ce que l'huile et/ou la graisse n'entrent pas en contact avec l'eau

Si la friteuse était placée près d'une paroi, de parois de séparation, de meubles de cuisine, etc., on conseille que ceux-ci soient en un matériau ininflammable.

Il faut s'assurer que les prescriptions antiincendie sont respectées.

FIXATION AU PLAN DE TRAVAIL / SOL :

Les modèles à poser CE63 – CE63E – CE12 – CE12E – CE12B – CE12BE – CE15 – CE15E

doivent être fixé au plan de travail par l'intermédiaire du support fourni situé sous la machine près du pied

Les modèles sur coffre CE12C – CE12CE – CE12D – CE 12DE doivent être fixés au sol avec une tuile utilisant le support réglable fourni situé sur le fond à l'intérieur de l'armoire (voir photo A)

2.1 DISPOSITION DE LOI

L'installation doit être faite en observant les normes suivantes:

- Prescriptions pour prévenir les accidents en vigueur
- Prescription d'installation, Normes CEI.

2.2 INSTALLATION

L'installation, mise en fonction et maintenance de la friteuse doivent être faites par un personnel qualifié.

Tous les travaux nécessaires à l'installation doivent être exécutés en observant les normes en vigueur.

Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas d'un mauvais fonctionnement dû à une installation erronée et non conforme.

ATTENTION : selon les dispositions internationales, pendant le branchement de la friteuse, il faut prévoir en amont de celui-ci, un dispositif permettant de débrancher omnipolairement celle-ci du réseau, ce dispositif doit avoir une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2.1 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

La friteuse est régulièrement fournie avec le câble d'alimentation.

Au cas où celui-ci devrait être remplacé, s'assurer que le nouveau câble soit du type H07 RN-F et qu'il ait une section adéquate à la puissance de l'appareil.

Pour le remplacer, il faut faire passer le câble à travers le presse-câble et brancher les fils conducteurs à la boîte à bornes qui se trouve à l'intérieur de la friteuse.

Fixer les conducteurs aux bornes justes de façon sûre et fermer le presse-câble. Le fil jaune-vert doit être branché à la borne de terre

2.2.1.1 EQUIPOTENTIEL

La friteuse doit être branchée à un système équipotentiel.

La vis de branchement est positionnée dans la partie arrière du caisson et elle est mise en évidence par le symbole



ATTENTION : le constructeur n'est pas responsable et ne rembourse pas, en garantie, les dommages provoqués qui sont attribuables à des installations inadéquates et non conformes aux instructions.

2.3 MISE EN FONCTION

Enlever la couche de protection de l'acier et avant d'utiliser la friteuse pour la première friture, il faut la nettoyer avec soin, surtout la cuve (voir paragraphe 4 Nettoyage et soins)

3. INSTRUCTIONS POUR SON UTILISATION

3.1 UTILISATION

ATTENTION : N'utiliser la friteuse que sous surveillance.

Huile et graisse pour frire déjà utilisées représentent un danger d'incendie plus grand donc on conseille de n'utiliser, pour frire, que de l'huile et de la graisse fraîches.

Attention : Les aliments doivent être secs et en quantité appropriée (voir Tab.) en effet une friture humide ou mouillée provoque de la mousse et un danger de débordement.

Même de grandes quantités de friture provoquent de la mousse, on conseille de frire en respectant les quantités sous-énumérées.

Quand le niveau de l'huile descend sous le signe du minimum, il y a un plus grand danger d'incendie.

Ne jamais mettre en fonction l'appareil sans huile.

On ne doit jamais plonger la tête de la Friteuse dans l'eau et ne mettre pas de l'eau dans la cuve en contact avec gras et huile .

Attention Danger : L'huile et les matières grasses anciennes ont un point réduit d'inflammabilité avec risque de pic d'ébullition

- Les Friteuses sont pour utilisation commerciale par exemple dans les cuisines des restaurants , hôpitaux et entreprise commerciale , pâtisserie , rôtisserie, boulangerie, et pas production continue de aliments. (IEC 60335-2-37/A2).

3.2 ALLUMAGE

Contrôler que le robinet d'évacuation de l'huile soit bien fermé et remplir la cuve jusqu'au niveau maximum, introduire la fiche dans la prise de courant.

L'allumage de la friteuse s'effectue en tournant la manette du interrupteur sur la position "1" et la manette du thermostat sur la température désirée .

Tous les jours, avant d'effectuer la première friture, on conseille de préchauffer l'huile pendant 15 minutes à 140/160°C pour qu'elle assume uniformément une température de travail. Si, au début, le thermostat est réglé tout de suite sur 200°C, il se peut que le thermostat de sécurité intervienne car l'huile subit une augmentation de température trop forte et non uniforme. Dans ce cas, il faut rétablir celui-ci en appuyant sur le boutons spécial (voir alinéa 3.3)Après avoir effectué l'opération de préchauffage, mettre à la température voulue (max. conseillé 180°C).

Les voyants de contrôle s'allument.

Le voyant vert indique que la friteuse est sous tension. Le voyant orange signale le fonctionnement de l'élément chauffant son extinction indique que la température est atteinte par conséquent la friteuse est prête à être utilisée. Pour éteindre la friteuse, remettre les boutons en position "0".

3.3 DESCRIPTION DE FONCTIONS

Pendant son fonctionnement ,la friteuse est surveillée par un thermostat de contrôle qui alimente à intermittence ,les éléments chauffants selon la position

choisie (choisir la température voulue en tournant le bouton du thermostat).

La friteuse est munie d'un ultérieur thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui intervient pour l'éteindre en cas d'éventuelles pannes ultérieures.

Pour rétablir le thermostat de sécurité pour les modèles monophasés, dévisser le capuchon de couverture du bouton situé dans le centre du tableau des commandes et quand la température est descendue de

30/40°C, rétablir en appuyant sur celui-ci ; pour les modèles triphasés, effectuer la même opération en appuyant avec une pointe sur le bouton situé sous le bouchon noir (celui-ci doit être enlevé).
Avertir immédiatement le centre après-vente spécialisé.

3.4 VINDAGE DE LA CUVE

L'utilisateur doit se munir d'un conteneur adéquat pour la vidange de l'huile pour les modèles sur banc (les modèles à meubles sont déjà équipés d'une cuve inox extractible recueil-huile).
Ce conteneur doit être d'un matériau résistant à la chaleur et doit être construit de façon à ce que, pendant la vidange, il ne déborde pas et ne représente pas un danger.
Nous conseillons de filtrer, tous les jours, l'huile à la fin du travail et de la remplacer quand c'est nécessaire.
Pour vider la cuve dans les modèles sur banc, il faut introduire le tuyau d'évacuation et positionner le conteneur.
Pousser le dispositif de sécurité contre des ouvertures involontaires vers le haut et porter le levier vers le point "OPEN" pour ouvrir et vers le point "CLOSED" pour fermer.

4. NETTOYAGE ET SOINS

ATTENTION : pendant le nettoyage, ne pas laver la friteuse à l'extérieur avec des jets directs ou à haute pression.
Chaque soir, à la fin du travail, nettoyer avec soin la friteuse. Le nettoyage quotidien de la friteuse garantit un fonctionnement parfait et une longue durée.
Avant de commencer le nettoyage, débrancher la friteuse.
La cuve et le panier peuvent être lavée à l'eau chaude et avec un détergent neutre, il faut rincer abondamment pour éliminer toute trace de détergent puis essuyer très bien avec un chiffon sec pour éviter la formation de rouille. Ne pas utiliser d'abrasifs ou de corrosifs.
ATTENTION : il ne faut absolument pas mouiller la tête et le tableau de commandes.
Pour faciliter le nettoyage, enlever la tête mais seulement quand la machine est froide.

Avant d'exécuter cette opération il faut débrancher la prise ou l'interrupteur générale.
On ne doit pas (absolument) plonger la tête dans l'eau.

4.1 COMPORTEMENT EN CAS D'INTERRUPTION PROLONGÉE DU FONCTIONNEMENT

Nettoyer et essuyer soigneusement la friteuse selon les instructions et la débrancher.

4.2 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNE

En cas de panne, éteindre la friteuse, la débrancher et avertir le service après-vente.
"Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service de support technique ou en tout cas par une personne ayant une qualification similaire, afin d'éviter tout risque."

5. MAINTENANCE

Tout travail de maintenance ne doit être effectué que par un personnel qualifié.

5.1 ACCESSIBILITÉ

Pour accéder à toutes les parties électriques (thermostats, branchements, résistances, etc.), il faut démonter le tableau des commandes.

La Maison constructrice s'accorde une mainlevée de toute responsabilité, si les instructions contenues dans ce manuel ne sont pas respectées ou si elle vérifie des manœuvres de la part d'un personnel non qualifié

ELEKTRISCHE FRITEUSEN

1. TECHNISCHE DATEN

Das Leistungsschild befindet sich auf der Rückseite des Kopfes mit den Bedienungselementen und enthält die für den Anschluss notwendigen Daten.

TAB 1 (Seite 16)

2. INBETRIEBSETZUNG

Der Apparat muss ins Lot gestellt werden. Kleine Unebenheiten können durch das Verstellen der Füße korrigiert werden. Der Hauptschalter und der Stecker müssen sich in der Nähe des Apparates befinden und leicht zugänglich sein.

Es ist empfehlenswert, das Gerät unter eine Abzugshaube zu stellen, welche die Dämpfe rasch ansaugt.

Wenn das Gerät nahe an Wände, Trennwände, Küchenmöblierungen usw. gestellt wird, muss man sich vergewissern, dass diese nicht brennbar sind.

Das Gerät muss so installiert und verwendet werden, dass das Öl und/oder Fett nicht mit Wasser in Berührung kommt.

Man muss sich vergewissern, dass die Feuerschutz-Vorschriften eingehalten werden.

BEFESTIGUNG AM ARBEITSBODEN / BODEN:

Modelle CE63 – CE63E – CE12 – CE12E – CE12B – CE12BE – CE15 – CE15E

muss über die mitgelieferte Halterung, die sich unter der Maschine in der Nähe des Fußes befindet, an der Arbeitsplatte befestigt werden.

Die Möbelmodelle CE12C – CE12CE – CE12D – CE12DE müssen mit einer Fliese über die mitgelieferte verstellbare Halterung auf der Unterseite des Schrankes am Boden befestigt werden. (siehe Fotografie A)

2.1 GESETZLICHE VORSCHRIFTEN

Für die Installation sind die gesetzlichen Vorschriften zu beachten:

- Geltende Vorschriften für die Verhinderung von Unfällen
- Installations-Vorschriften, CEI-Normen

2.2 INSTALLIERUNG

Die Installation, die Inbetriebnahme und Instandhaltung des Gerätes müssen vor qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Alle nötigen Installations-Arbeiten müssen nach den geltenden Normen vorgenommen werden.

Der Hersteller lehnt jede Haftung im Falle von schlechtem Funktionieren infolge fehlerhafter oder nicht konformen Installationen ab.

ACHTUNG: Entsprechend den internationalen Vorschriften muss das Gerät an einen allpolig abschaltenden Hauptschalter angeschlossen werden. Dieser muss eine Kontaktoffnung von mindestens 3 mm haben.

2.2.1 ELEKTRISCHE VERBINDUNGEN

Das Gerät wird serienmäßig mit einem Stromanschlusskabel geliefert.

Falls dieses Kabel zu ersetzen ist, vergewissern Sie sich, dass das neue Kabel vom Typ H05RN-F ist, und dass es einen für die Geräteleistung geeigneten Querschnitt hat (siehe technisches Datenschild).

Beim Ersetzen des Kabels führen Sie das Kabel durch die Stopfbuchse und schließen Sie die Leiter an die Kontaktklemmleiste, welche sich bei einphasigen Geräten direkt in der Stopfbuchse befindet und bei den dreiphasigen innerhalb des Gerätes selbst.

Fixieren Sie die Leiter an die richtigen Klemmen auf eine sichere und feste Weise und ziehen Sie die Stopfbuchse an.

Der gelb-grüne Draht muss an die Erdklemme angeschlossen werden.

2.2.1.1 SPANNUNG

Das Gerät ist an ein Netz mit der richtigen Spannung anzuschliessen.
Die Anschluss-Schraube ist im oberen Teil des Kastens angebracht und mit dem Symbol  gekennzeichnet

ACHTUNG: Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden und ist nicht garantiepflchtig für Schaden, welche auf die Nichtbeachtung der Instruktionen oder auf nicht vorschriftsgemasse Installation zurück zuführen sind.

2.3 INBETRIEBSETZUNG

Die Schutzschicht vom Stahl abnehmen. Vor der erstmaligen Verwendung des Gerätes zum Fritieren, ist es nötig, dieses sorgfältig zu reinigen, insbesondere das Becken (siehe Paragraph Reinigung und Sorgfalt).

3. INSTRUKTIONEN FÜR DIE VERWENDUNG

3.1 BENUTZUNGSANWEISUNGEN

ACHTUNG: Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benützen.

Öl und Fett repräsentieren eine erhöhte Brandgefahr und es ist deshalb empfehlenswert, frisches Fritieröl oder Fritierfett zu verwenden.

Seien Sie vorsichtig: Die Nahrung sollte trocken und in einer Menge, die dem Korb (Seite .) als gebratenes Nass oder Nass verursacht Kochen und Schaum, Gefahr des Überlaufens.

Das Fritiergut muss trocken sein; feuchtes oder nasses Fritiergut provoziert Schaum und es besteht die Gefahr eines Übersäumens Auch grosse Mengen

von Fritten provozieren Schaum. Es sind deshalb die untenstehenden Fritiermengen zu beachten.

Wenn der Ölstand unter die Markierung "Minimum" sinkt, besteht eine erhöhte Brandgefahr.

Das Gerät darf niemals ohne Öl in Betrieb gesetzt werden.

Den Friteusekopf nicht ins Wasser einführen.

Vorsicht Gefahr : Öl und altes Fett haben einen reduzierten Entflammbarkeitspunkt mit dem Risiko, dass die Spitzen

3.3 BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN

Während des Betriebes wird die Temperatur durch einen Thermostaten überwacht, welcher die Heizelemente je nach Temperatur-Einstellung ein – und ausschaltet (die gewünschte Temperatur kann mit dem Drehknopf für den Thermostaten gewählt werden).

Das Gerät ist auch mit einem Sicherheits-Thermostaten ausgerüstet, welcher im Falle von Überhitzung die Friteuse ausschaltet.

Um den Sicherheits-Thermostaten wieder einzuschalten, ist bei den einphasigen Modellen der Deckel für den Druckstift, welcher sich in der Mitte der Bedienungselemente befindet, mit einem Schlüssel zu lösen und zu drücken, wenn die Temperatur um ca. 30-40°C gesunken ist.

Für die dreiphasigen Modelle ist die gleiche Operation vorzunehmen, jedoch ist unter Benutzung der Spitze eine Schraubenzieher die rote Scheibe in der Mitte der Bedienungselemente, zu drücken.

Sofort eine spezialisierte Servicestelle informieren.

3.2 EINSCHALTUNG

Kontrollieren, dass der Ablaufstutzen für das Öl richtig geschlossen ist und das Becken bis zum maximalen Stand mit Öl füllen. Den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken.

Taglich, vor dem ersten Fritieren, empfehlen wir, das Öl auf ca. 140-160° C vorzuheizen, damit es gleichmässig auf Arbeits-Temperatur aufgeheizt wird.

Wenn die Temperatur direkt auf 200°C eingestellt ist, kann es vorkommen, dass der Sicherheits-Thermostat in Funktion tritt, weil das Öl zu

schnell und nicht gleichmässig erhitzt wird. In diesem Fall ist der rote Druckknopf, welcher sich in der Mitte der Bedienungselemente befindet (siehe Punkt 3.3), zu drücken.

Nachdem das Öl wie beschrieben vorgeheizt worden ist, kann der Regulierknopf des Thermostaten von "0" in die gewünschte Stellung gedreht werden (empfohlen sind max 180°C). Die Kontroll-Lampe leuchtet auf.

Die grüne Kontroll-Lampe zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt ist, die weiße Lampe zeigt an, dass die Heizelemente funktionieren. Das Auslösen der Kontroll-Lampe zeigt an, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist und die Friteuse betriebsbereit ist. Um die Friteuse auszuschalten, ist der Drehgriff in die Stellung "0" zurückzudrehen.

3.4 ENTLERUNG DES BECKENS

Für die Tischmodelle muss der Benutzer einen passenden Behälter verwenden (die Standmodelle sind mit einem herausnehmbaren Ölbehälter ausgerüstet). Dieser Behälter muss aus hitzebeständigem Material und so groß sein, dass beim Ablassen des Öls keine Gefahren entstehen und er nicht überläuft.

Wir empfehlen, das Öl nach jedem Betrieb täglich zu filtrieren und wenn nötig zu wechseln.

Um das Becken der Tischmodelle zu entleeren, ist es notwendig, das Ablaufrohr in den Ablauf des Beckens zu stecken.

Den Sicherheits-Hebel gegen unbeabsichtigtes Öffnen nach oben drücken und in die Stellung "OPEN" zum Öffnen und in die Stellung "CLOSED" zum Schließen schieben.

4. REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG: Das Gerät für die Reinigung nicht mit Wasser abspritzen oder mit Hochdruck-Reiniger arbeiten.

Jeden Abend, nach Beendigung des Betriebes, das Gerät gut reinigen.

Das regelmäßige Reinigen des Gerätes gewährleistet ein perfektes Funktionieren und eine lange Lebensdauer.

Vor dem Reinigen ist das Gerät auszuschalten.

Das Becken und das Korb aus Stahl kann mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden. Es ist notwendig, das Becken eingehend zu spülen, um jede Spur von Reinigungsmitteln zu entfernen. Nachher ist es mit einem Handtuch zu trocknen um Rost zu vermeiden.

Keine scheuernden oder korrosiven Reinigungsmittel verwenden.

ACHTUNG: Den Kopf mit den Bedienungselementen unter keinen Umständen feucht reinigen.

"Um die Reinigung zu vereinfachen, nehmen Sie den Friteusekopf heraus."

Diese Operation darf nur bei kalter Maschine durchgeführt werden, nachdem der Stecker – herausgenommen und die Maschine ausgeschaltet worden ist.

Den Friteusekopf nicht ins Wasser einführen.

4.1 MASSNAHMEN IM FALLE VON LÄNGEREM BETRIEBS-UNTERBRUCH

Das Gerät wie vorgeschrieben reinigen und trocknen, bei ausgeschaltetem Gerät.

4.2 MASSNAHMEN IM FALLE VON BESCHÄDIGUNGEN

Im Falle von Beschädigungen ist das Gerät abzuschalten der Stecker aus der Steckdose zu ziehen und die Servicestelle zu informieren.

"Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Support oder in jedem Fall durch eine Person mit einer ähnlichen Qualifikation ersetzt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden."

5. UNTERHALT

Verschiedene Unterhaltsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

5.1 ZUGÄNLICHKEIT

Damit zu den elektrischen Teilen gelangt werden kann (Thermostat, Mikroschalter, Heizkörper-Anschlüsse usw.), muss die Abdeckung des Gehäuses abgeschraubt werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die Instruktionen in dieser Anleitung nicht befolgt werden und wenn seitens von unqualifiziertem Personal Eingriffe vorgenommen werden.

CONTROLEPANEEL – CONTROL PANNEL – PANNEAU DE CONTROLE - ARMATURENBRETT

Mod. ENKELFASE – SINGLE-PHASE - MONOPHASE' – EINPHASIGEN



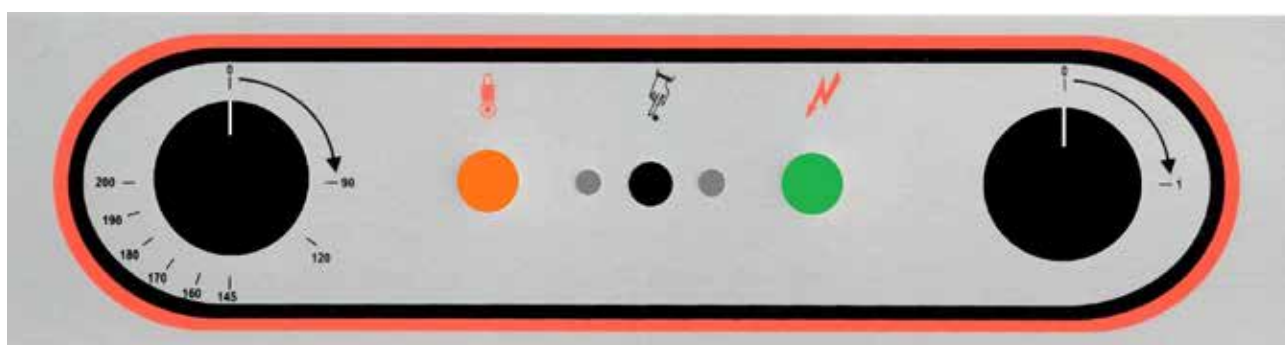
1

2

4

5

Mod. DRIEFASEN – THREE-PHASES HEAD – TRIPHASE – DREIPHASIGEN



1

4

2

5

3

- 1 Thermostaat
- 2 Veiligheidsthermostaat
- 3 Schakelaars
- 4 Controle lampje thermostaat
- 5 Controle lampje

- 1 Thermostat
- 2 Safety Thermostat
- 3 Switch
- 4 Thermostat led control
- 5 Led control

- 1 Thermostat
- 2 Thermosot de sécurité
- 3 Interrupteur
- 4 Voyant de controle du Thermost
- 5 Voyant de controle

- 1 Thermostat
- 2 Sicherheits-Thermostat
- 3 Scalter
- 4 Kontroll-lampe Thermostat
- 5 Kontroll-lampe

TAB.1 Type plaatje – Data plate – Plaque technique – Leistungsschild



FOTO - PHOTO - FOTOGRAFIE **A**

