



Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden.

Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.



Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.

In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply.

Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.

Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.

La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.

FRIGGITRICE ELETTRICA

ELECTRIC FRYER

ELEKTRISCHE FRITEUSE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

FREIDORA ELÉCTRICA

ON1FR1EA

OT1FR1EA

ON1FR1EX

OT1FR1EX

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

USE MANUAL

BEDIENSHANDBUCH

MANUEL D'UTILISATION

MANUAL DE USO



Italiano

IT

English

GB

Deutsch

DE

Français

FR

Español

ES

Rev.2 09/2018



3301410



Importante

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.



Cautela - Avvertenza

La pavimentazione, in prossimità dell'apparecchiatura potrebbe essere scivolosa.



Importante

I collegamenti necessari (acqua, elettricità e gas) devono essere effettuati esclusivamente da personale adeguatamente specializzato in conformità alle disposizioni locali.



Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.



Importante

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze.



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.



Cautela - Avvertenza

Durante l'utilizzo di detergenti è obbligatorio utilizzare guanti in gomma, maschera anti inalazione ed occhiali di protezione secondo le norme di sicurezza vigenti.



Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).



Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.



Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.



Importante

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze.



Importante

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze.



Cautela - Avvertenza

Non ostruire il camino per evitare l'aumento eccessivo della temperatura dei componenti e prodotti di combustione superiori ai limiti ammessi.



Importante

Non utilizzare l'apparecchiatura senza olio all'interno della vasca, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura.

SOMMARIO

INFORMAZIONI GENERALI.....	2
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE	2
SCOPO DEL MANUALE	2
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA	3
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA	3
INFORMAZIONI TECNICHE.....	4
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA	4
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	5
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE.....	5
ACCESSORI A RICHIESTA	5
SICUREZZA	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE	7
USO E FUNZIONAMENTO	7
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO	7
DESCRIZIONE COMANDI	8
IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE.....	9
IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI COTTURA	9
IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA	10
ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE MANTENIMENTO TEMPERATURA (MELTING)..	11
SOLLEVAMENTO CESTELLO	11
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA.....	12
AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA	12
FILTRAGGIO OLIO (0*1FR1EA)	13
FILTRAGGIO OLIO (0*1FR1EX)	14
RIPRISTINO APPARECCHIATURA	15
INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA	15
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER L'USO	16
MANUTENZIONE	17
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE.....	17
PULIZIA APPARECCHIATURA	17
PULIZIA VASCA, SUPPORTO CESTELLI E ACCESSORI	18
GUASTI	19
RICERCA GUASTI	19
TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI.....	19

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal Fabbrikante per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.

Queste informazioni sono fornite dal Fabbrikante nella propria lingua originale (italiano) e vengono tradotte nelle altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

La lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il Fabbrikante si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

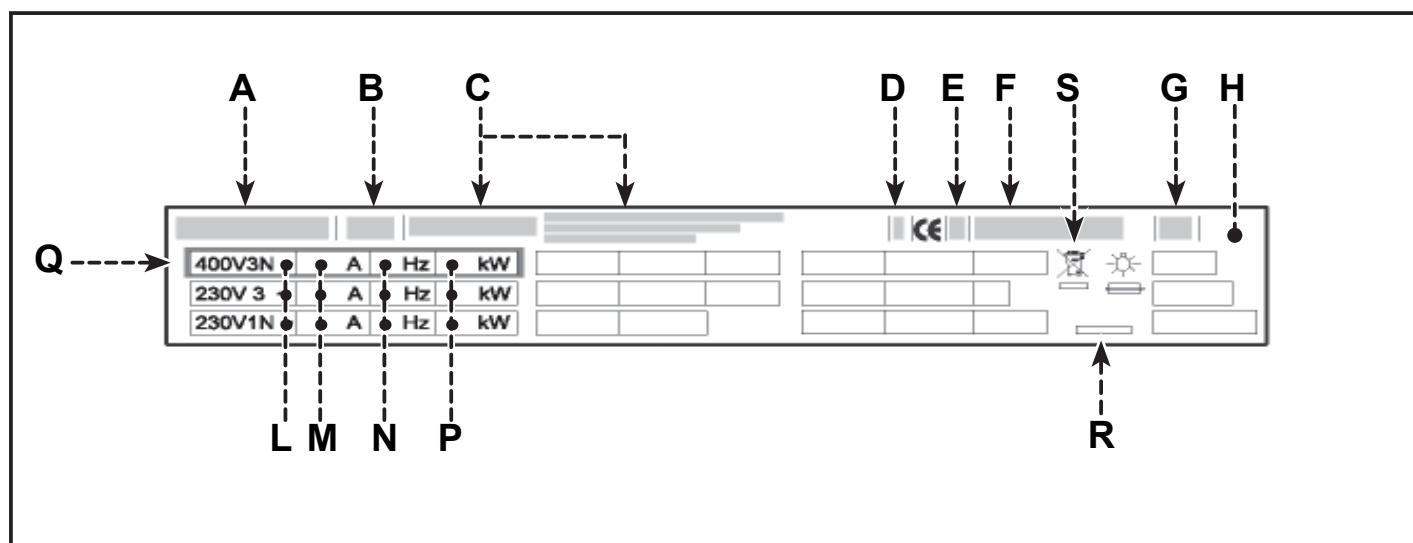
IT

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

- A)** Modello apparecchiatura
- B)** Tipo di personalizzazione
- C)** Identificazione Fabbricante
- D)** Classe di isolamento
- E)** Anno di costruzione
- F)** Numero di matricola

- G)** Grado di protezione
- H)** Paese di destinazione
- L)** Tensione (V)
- M)** Assorbimento (A)
- N)** Frequenza (Hz)
- P)** Potenza dichiarata (kW)
- Q)** Indicatore tensione collaudo
- R)** Data di costruzione
- S)** Simbolo RAEE



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi alle agenzie o alla sede centrale Angelo Po i cui riferimenti sono riportati nella sezione contatti del sito internet <http://www.angelopo.com>.

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La friggitrice, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la frittura dei cibi, nell'ambito della ristorazione professionale.

In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni.

Organi principali

A) Vasca di frittura: realizzata in acciaio inox.

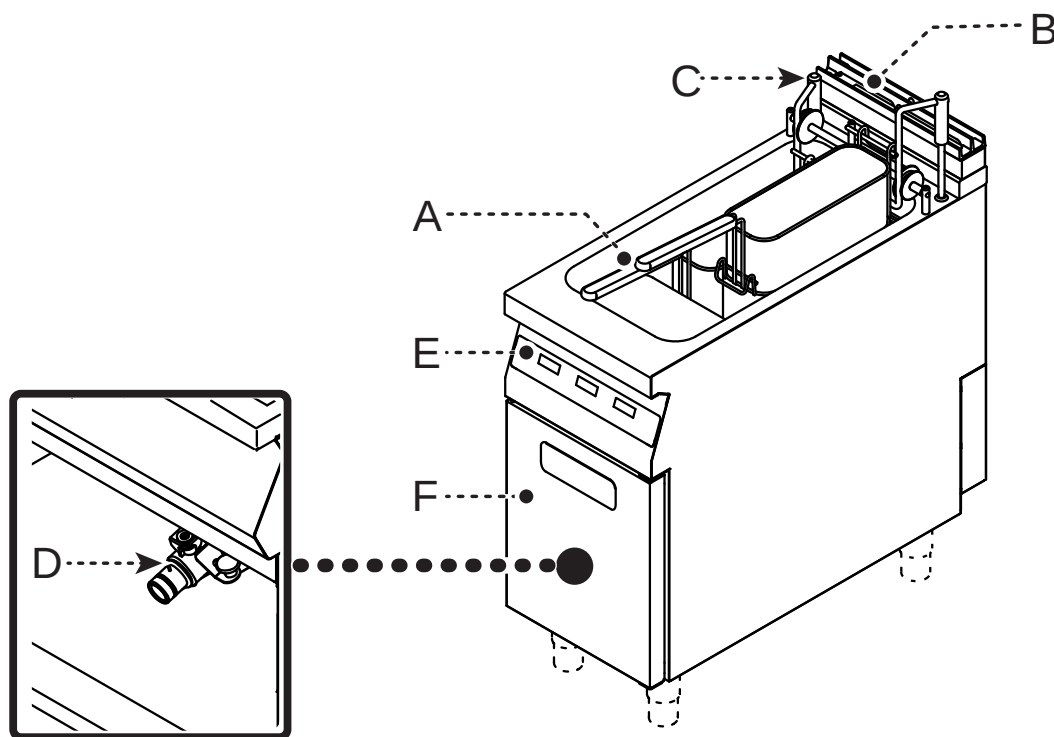
B) Scarico fumi: per evacuare il calore generato dalle resistenze.

C) Dispositivo di sollevamento automatico cestelli: per sollevare ed abbassare automaticamente i cestelli.

D) Rubinetto di scarico: per scaricare l'olio contenuto all'interno della vasca.

E) Pannello di controllo: per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura.

F) Portello: per accedere alla zona interna dell'apparecchiatura.

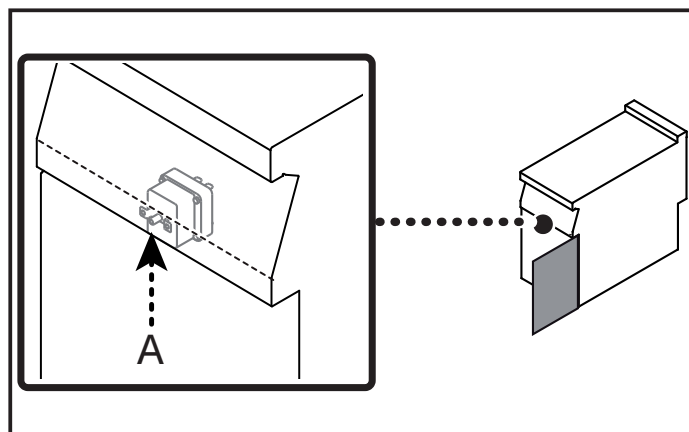


DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A) Termostato di sicurezza: blocca l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento.



SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A) Targa identificazione Fabbricante e apparecchiatura.

B) Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

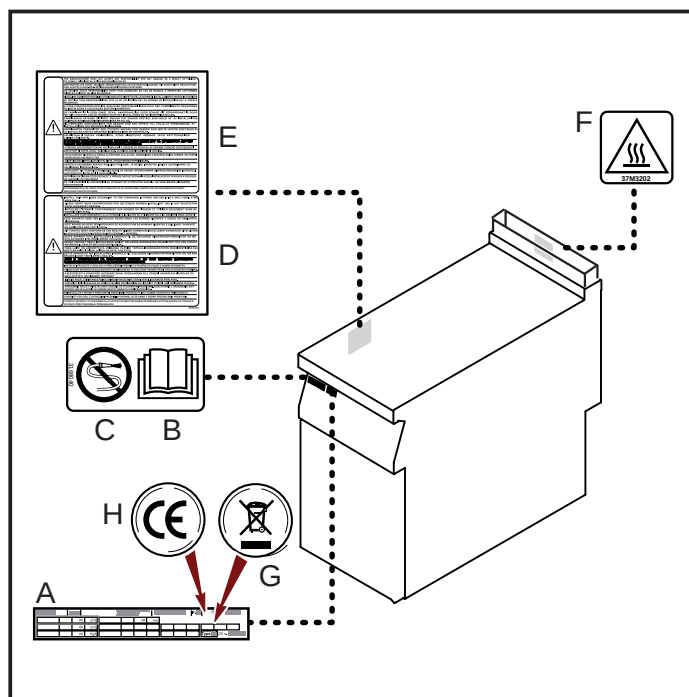
C) Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

D) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

E) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".

F) Pericolo generico: fare attenzione alle superfici calde.

G) Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme a tutte le pertinenti disposizioni legislative di prodotto applicabili.



H) Simbolo RAEE: indica che l'apparecchiatura deve essere oggetto di raccolta separata.

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori (vedi "catalogo generale").

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Il Fabbricante, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.



Importante

Non modificare in alcun modo l'apparecchiatura.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone. L'eventuale modifica e/o manomissione dell'apparecchiatura o dei dispositivi di sicurezza comporterà l'invalidazione della marcatura CE e la decadenza dal diritto alla garanzia offerta dal Fabbricante.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone, danni ai beni posti nelle vicinanze e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità o qualifiche previste dalla legge devono essere eseguiti esclusivamente da personale debitamente qualificato, e/o abilitato e comunque con esperienza riconosciuta e acquisita nel

settore specifico di intervento.

Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta e non in stand-by e che le linee di alimentazione siano scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal Fabbricante e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile all'interno del vano o in prossimità dell'apparecchiatura.



Cautela - Avvertenza

La pavimentazione, in prossimità dell'apparecchiatura potrebbe essere scivolosa.



Importante

I collegamenti necessari (acqua, elettricità e gas) devono essere effettuati esclusivamente da personale adeguatamente specializzato in conformità alle disposizioni locali.



Cautela - Avvertenza

Non ostruire il camino per evitare l'aumento eccessivo della temperatura dei componenti e prodotti di combustione superiori ai limiti ammessi.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.

Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

- Emissioni nell'atmosfera
- Scarichi dei liquidi
- Gestione dei rifiuti
- Contaminazione del suolo
- Uso delle materie prime e delle risorse naturali
- Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il Fabbricante fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

- Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
- In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

- In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.



Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 5).



Importante

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.

IT

USO E FUNZIONAMENTO

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO



Importante

Gli utilizzatori, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, formati ed addestrati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali.

Attuare solo gli usi previsti dal fabbricante e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste.

Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A) Display digitale: visualizza i parametri di lavoro e le sigle degli allarmi.

B) Tasto accensione/spegnimento: serve per attivare e disattivare elettricamente l'apparecchiatura.

- Spia verde accesa: apparecchiatura disattivata
- Spia verde spenta: apparecchiatura attivata.

C) Tasto impostazione temperatura: serve per impostare la temperatura di cottura ed avviare e/o interrompere la termoregolazione.

D) Tasto impostazione tempo: serve per impostare il tempo di cottura (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 10).

E) Tasto preriscaldamento: serve per attivare e disattivare la funzione di mantenimento della temperatura a 100°C (melting).

F) Tasto incremento valori: serve per aumentare il valore del parametro selezionato.

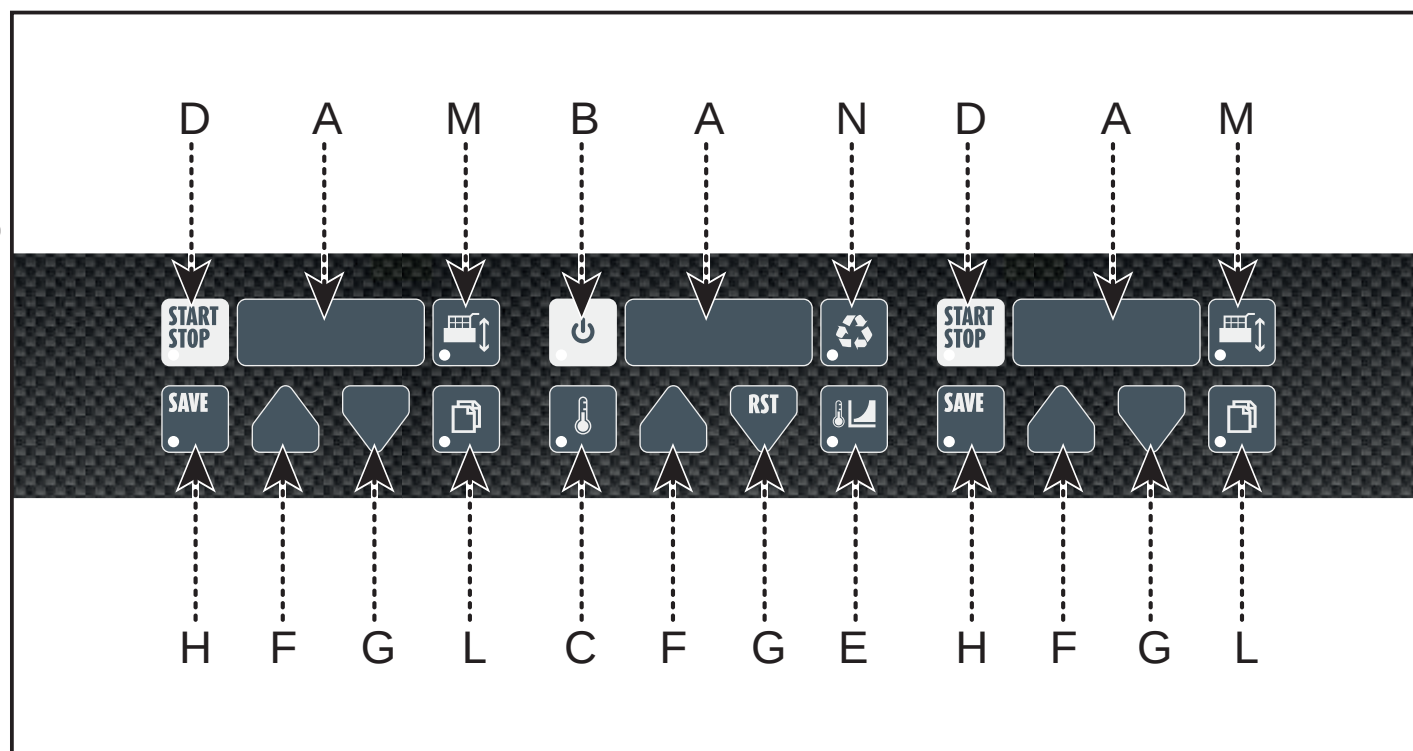
G) Tasto decremento valori: serve per diminuire il valore del parametro selezionato. In condizioni di allarme serve per resettare l'allarme in corso.

H) Tasto scarico dati di cottura: serve per inviare, ad una periferica esterna collegata con l'apparecchiatura (PC), i dati di cottura fino a quel momento acquisiti (funzione non attiva).

L) Tasto programmazione tempo: serve per selezionare e/o modificare uno dei tempi di cottura preimpostati (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 10).

M) Tasto sollevamento automatico cestello: serve per abilitare/disabilitare il sollevamento automatico del cestello a fine cottura

N) Tasto attivazione "funzione filtraggio": serve per attivare/disattivare la funzione di filtraggio dell'olio (solo per versione 0*1FR1EX).

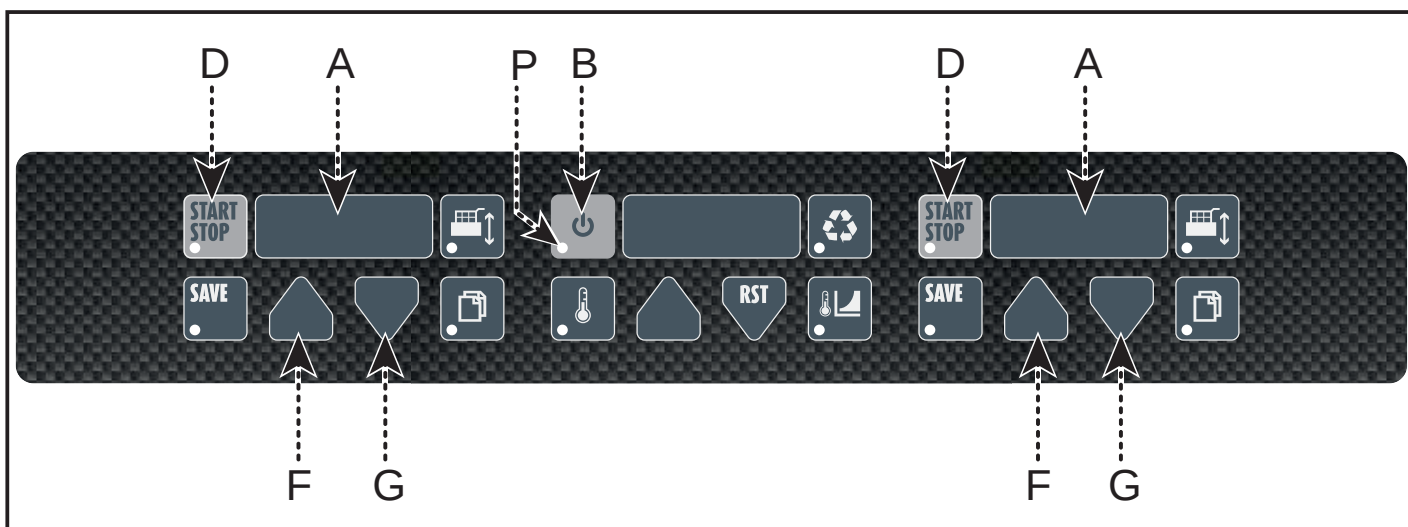


IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE

Procedere nel modo indicato.

- 1) Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura e disattivare l'apparecchiatura.
La spia luminosa **(P)** si accende.
- 2) Premere il tasto **(D)**. Sul display **(A)** il valore dell'ora inizia a lampeggiare.
- 3) Premere uno dei tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.

- 4) Premere il tasto **(D)** per memorizzare il nuovo valore. Sul display **(A)** il valore dei minuti inizia a lampeggiare.
- 5) Premere uno dei tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.
- 6) Premere il tasto **(D)** per memorizzare il nuovo valore. Dopo alcuni secondi l'apparecchiatura entra in fase di stand-by.



IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI COTTURA

Questa procedura serve per impostare una soglia di temperatura, al raggiungimento della quale viene attivato un segnale acustico.

Procedere nel modo indicato.

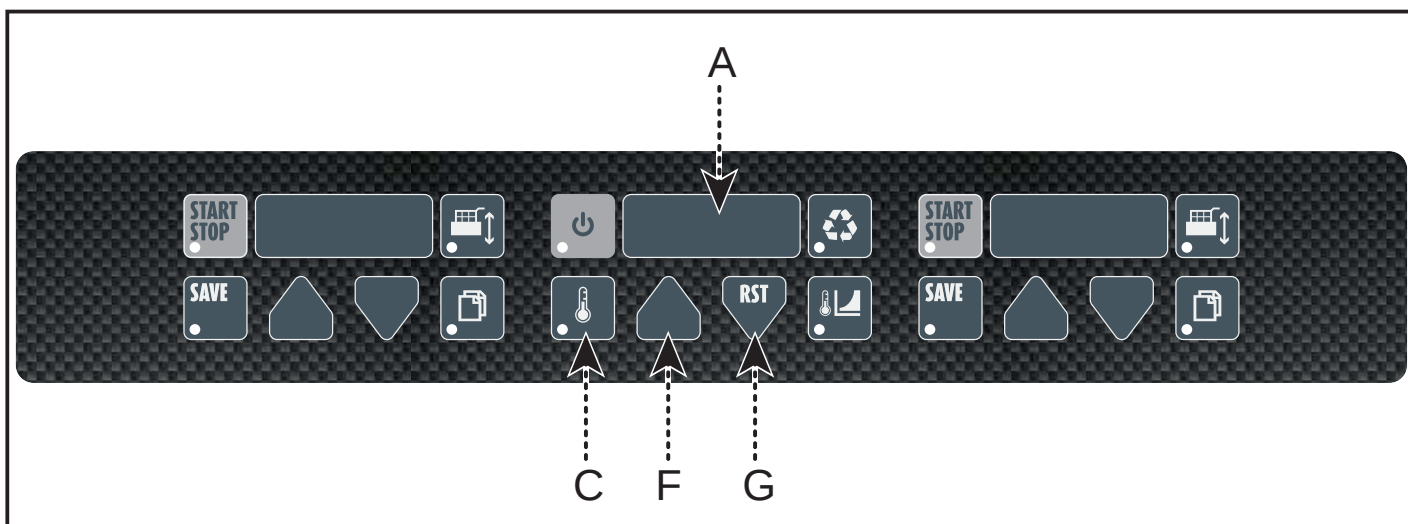
- 1) Premere il tasto **(C)** per avviare la fase di riscaldamento dell'olio e visualizzare sul display **(A)** la temperatura di cottura.
- 2) Agire sui tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display (30÷190°C).
- 3) Attendere circa 4 secondi per la memorizzazione del nuovo valore impostato.

- 4) Premere contemporaneamente i tasti **(F-G)** per visualizzare sul display **(A)** la temperatura dell'olio nella vasca di cottura.



Importante

Durante il ciclo di cottura il valore visualizzato sul display (A) lampeggia se la temperatura dell'olio nella vasca è inferiore a quella impostata, mentre resta fisso se la temperatura è uguale o superiore a quella impostata.



Cottura manuale

Procedere nel modo indicato.

- 1) Premere il tasto **(D)**.
Sul display **(A)** compare l'ultimo valore impostato.
- 2) Agire sui tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.
Il tempo di cottura aumenta o diminuisce di 30 secondi ad ogni pressione dei tasti **(F-G)**.
- 3) Premere nuovamente il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.
Se, a ciclo di cottura avviato, si preme il tasto **(D)** sul display viene visualizzato per 4 secondi il tempo di cottura impostato.

Cottura programmata

Procedere nel modo indicato.

- 1) Premere ripetutamente il tasto **(L)** fino a visualizzare sul display **(A)** il tempo di cottura di interesse (si possono richiamare al massimo 5 tempi di cottura preimpostati).
- 2) Premere il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.

Modifica programma

Procedere nel modo indicato.

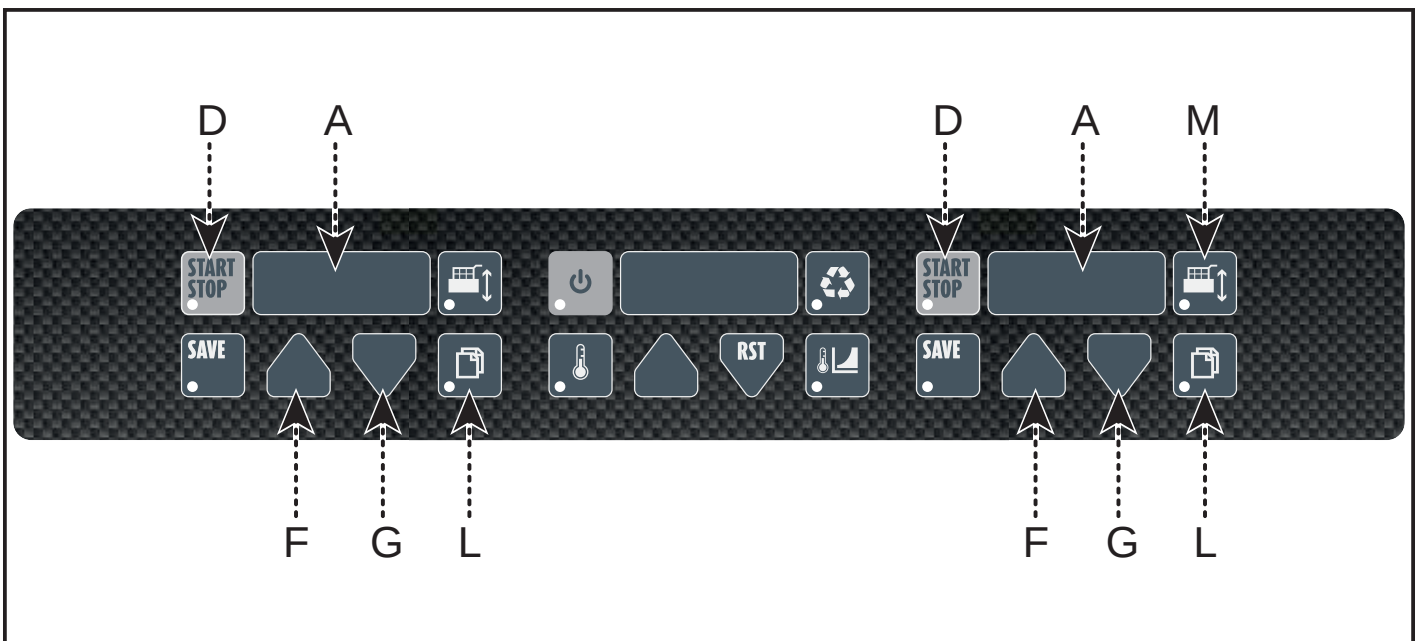
- 1) Premere ripetutamente il tasto **(L)** fino a visualizzare sul display **(A)** il tempo di cottura che si vuole modificare.
- 2) Agire sui tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.
Il tempo di cottura aumenta o diminuisce di 30 secondi ad ogni pressione dei tasti **(F-G)**.
- 3) Mantenere premuto il tasto **(L)** (circa 5 secondi) fino a quando non si sente il segnale acustico.
Il valore sul display **(A)** smette di lampeggiare.



Importante

Il valore modificato viene eliminato dalla memoria dell'apparecchiatura e viene memorizzato il nuovo valore impostato.

- 4) Premere il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE MANTENIMENTO TEMPERATURA (MELTING)

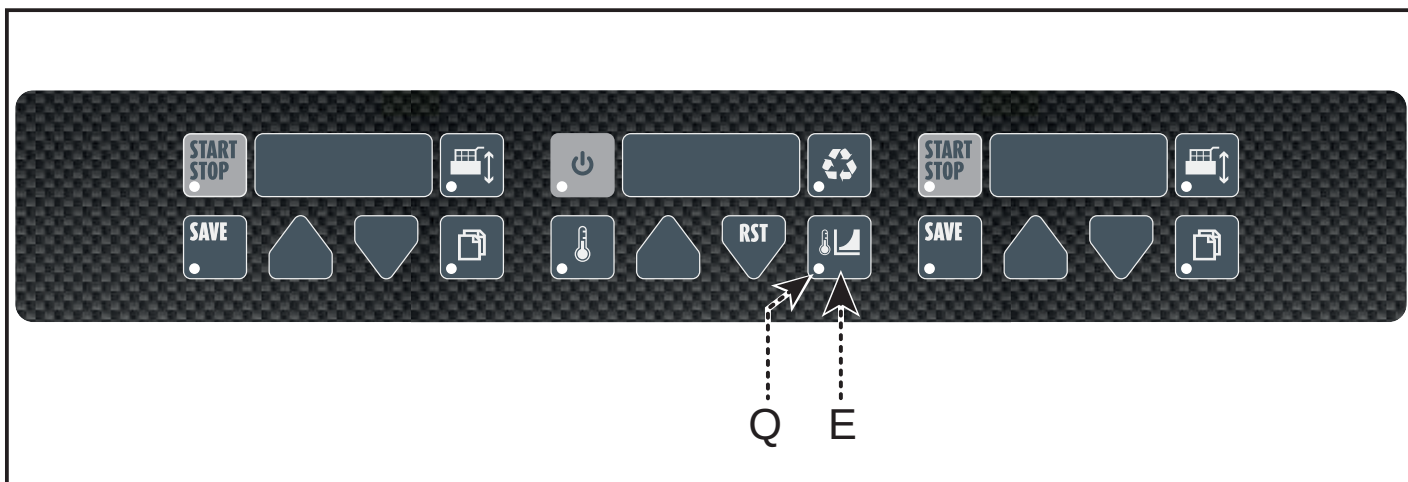
Procedere nel modo indicato.

- 1) Premere il tasto **(E)** per attivare la fase di mantenimento temperatura (melting).
La spia luminosa **(Q)** si accende.
- 2) Premere il tasto **(E)** per disattivare la fase di mantenimento temperatura (melting).
La spia luminosa **(Q)** si spegne.



Importante

La funzione di mantenimento temperatura viene comunque attivata ogni volta che si attiva un riscaldamento con temperatura reale in vasca inferiore a 90°C.



SOLLEVAMENTO CESTELLO

Il sollevamento dei cestelli può essere effettuato in modi diversi.

Sollevamento automatico

- 1) Impostare il tempo di cottura (vedi pag. 10).
- 2) Premere il tasto **(M)** per attivare il sollevamento automatico del cestello.
La spia luminosa **(R)** si accende.
- 3) Al termine del tempo impostato si attiva un segnale acustico ed il cestello si solleva in posizione di sgocciolamento.



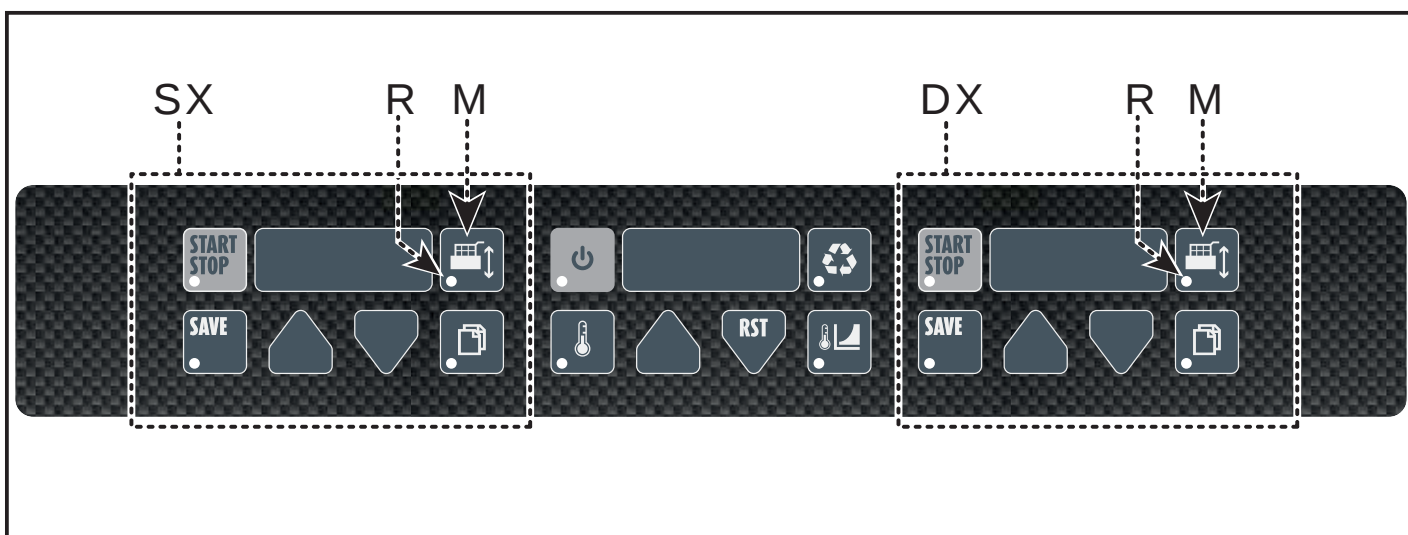
Importante

I cestelli sono gestiti e gestibili separatamente. Impostare il sollevamento del cestello sinistro sul lato (Sx) del pannello ed il sollevamento del cestello destro sul lato (Dx) del pannello.

IT

Sollevamento manuale

- 1) Premere il tasto **(M)** per attivare il sollevamento manuale del cestello del lato di interesse.



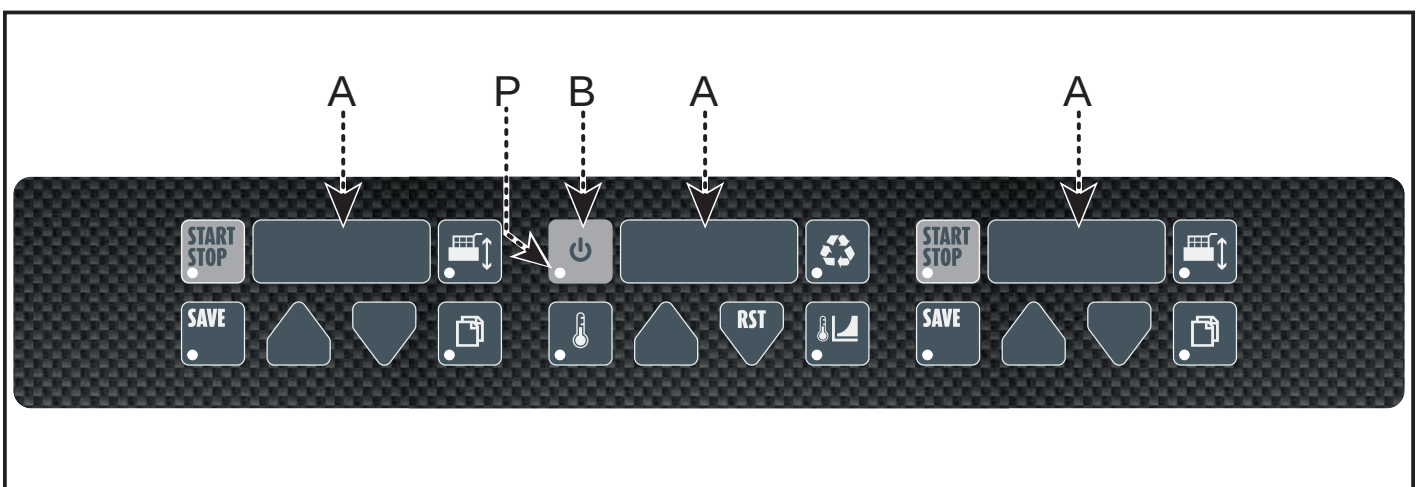
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Accensione

- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
La spia di rete (**P**) si accende
- 2) Premere il tasto (**B**) per portare in "stand-by" l'apparecchiatura.
La spia di rete (**P**) si spegne ed il display (**A**) visualizza la videata raffigurata.
- 3) Premere il tasto (**B**) per accendere l'apparecchiatura ed avviare il ciclo di cottura.
Il display (**A**) visualizza la temperatura di cottura impostata (colore rosso).

Spegnimento

- 1) Mantenere premuto il tasto (**B**) per circa 6 secondi per arrestare il ciclo di cottura e spegnere l'apparecchiatura.
La spia di rete (**P**) si accende
- 2) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA

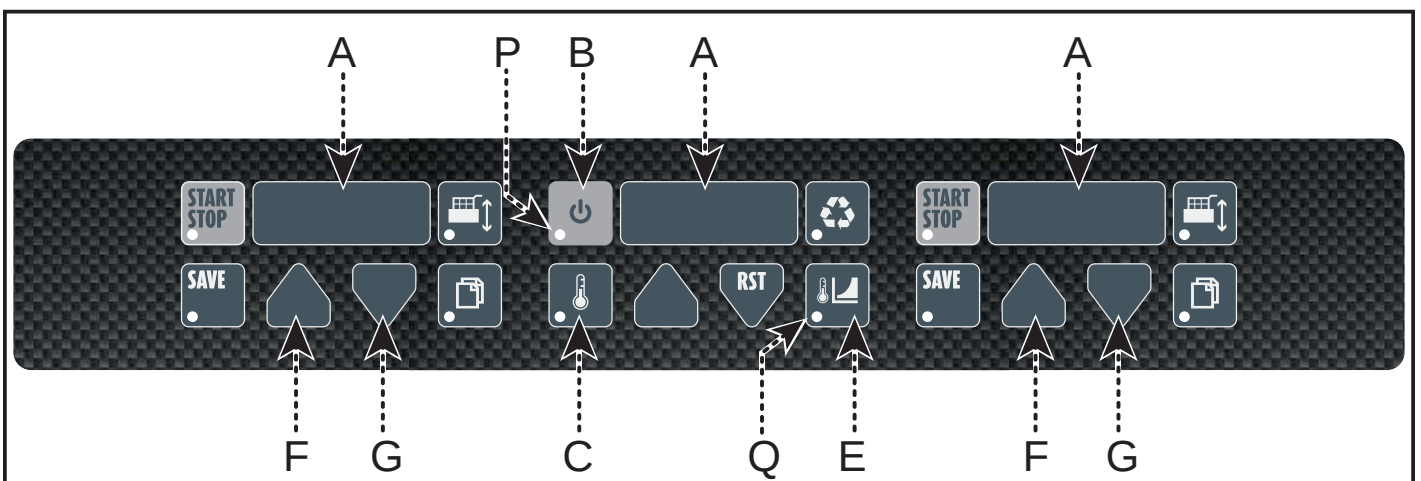
IT Per l'avviamento e l'arresto procedere nel modo indicato.

Avviamento

- 1) Premere il tasto (**B**) e successivamente il tasto (**E**) per eseguire la fase di melting dell'olio. Quando viene raggiunta la temperatura di preriscaldamento si attiva il segnale acustico.

Tale temperatura viene mantenuta a 90°C fino a inizio cottura.

- 2) Premere il tasto (**E**) per disattivare la fase di "melting".
- 3) Premere il tasto (**C**) per avviare il ciclo di cottura.



- 2) Agire sui tasti **(F-G)** per impostare la temperatura di cottura. I dati impostati nel pannello di controllo rimangono memorizzati finché non viene disattivata l'alimentazione elettrica.
- 3) Le spie **(P-Q)** lampeggiano fino al raggiungimento della temperatura impostata e poi rimangono accese fisse.

Arresto

- 1) Premere il tasto **(C)** per arrestare il ciclo di cottura.



Importante

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica inferiore a 20-40 secondi, il ciclo di cottura riparte automaticamente. In caso di interruzione superiore a 40 secondi, è necessario premere il tasto (C) per riavviare il ciclo di cottura.

FILTRAGGIO OLIO (0*1FR1EA)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.



Importante

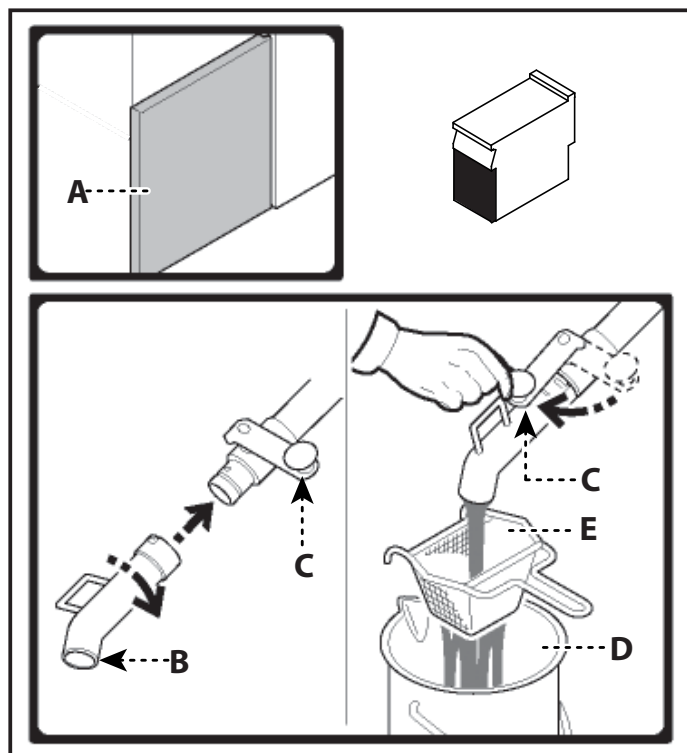
Prima di effettuare questa operazione lasciare raffreddare l'apparecchiatura per 10÷15 min. in modo che l'olio raggiunga una temperatura compresa fra 50÷120.

- 1) Aprire il portello **(A)**.
- 2) Inserire la prolunga **(B)** nel rubinetto **(C)**.
- 3) Posizionare sotto la prolunga **(B)** il recipiente **(D)** e il filtro **(E)**, entrambi forniti a richiesta.
- 4) Aprire il rubinetto **(C)** per svuotare la vasca.
- 5) Chiudere il rubinetto **(C)** ad operazione ultimata.
- 6) Richiudere il portello **(A)**.



Cautela - Avvertenza

Non disperdere olio nell'ambiente ma eseguire lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti del paese di utilizzo.



IT



Importante

Per questa operazione è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Premere il pulsante (A) per portare l'apparecchiatura in stato di STOP. La spia (B) si spegne.



Importante

Lasciare raffreddare l'apparecchiatura in modo che l'olio raggiunga una temperatura inferiore ai 70°C; in caso contrario l'apparecchiatura non esegue il filtraggio (sul display compare la scritta HOT).

2) Aprire il portello (C).

3) Inserire il filtro (E) (fornito a corredo) sulla bacinella di raccolta (F).

4) Aprire lentamente il rubinetto di scarico (D).

5) Svuotare l'olio della vasca all'interno della bacinella di raccolta (F).



Importante

Non conservare l'olio nella bacinella di raccolta.

6) Chiudere il rubinetto di scarico (D).

7) Abbassare completamente il tubo (G).

8) Premere il pulsante (L) ed attendere l'operazione. La spia (M) si accende e sul display appare la scritta FILT.

9) Alzare il tubo (G).

10) Chiudere il portello (C).

L'apparecchiatura è pronta per un successivo utilizzo.



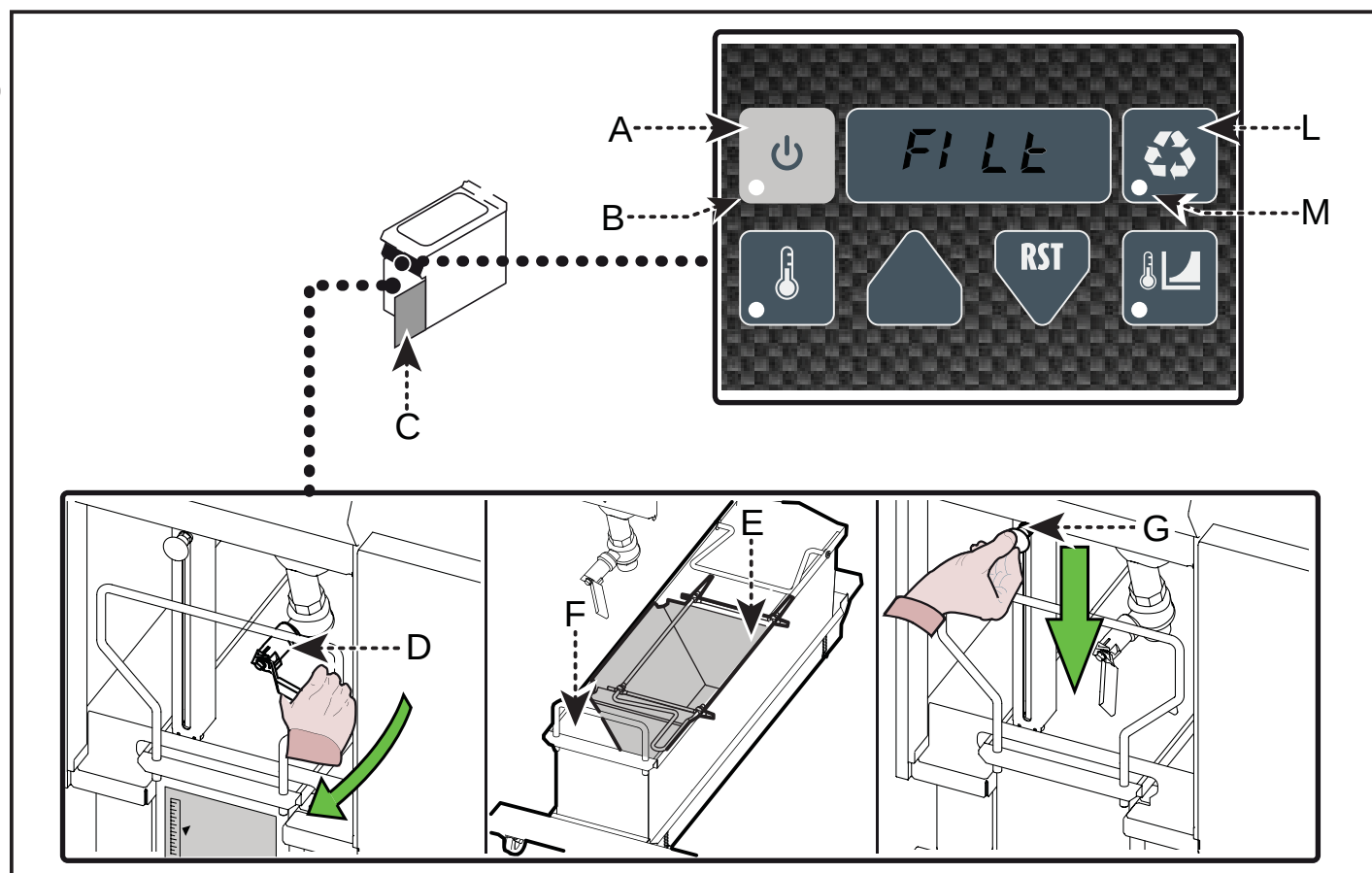
Importante

- Non utilizzare l'apparecchiatura senza olio all'interno della vasca, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura stessa.
- Utilizzare il sistema di filtraggio solo con olio.
- Assicurarsi di non superare il livello massimo indicato sulla targhetta, apposta sulla bacinella di raccolta, per evitare la tracimazione dell'olio durante il trasporto.



Cautela - Avvertenza

Non disperdere olio nell'ambiente ma eseguire lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti del paese di utilizzo.

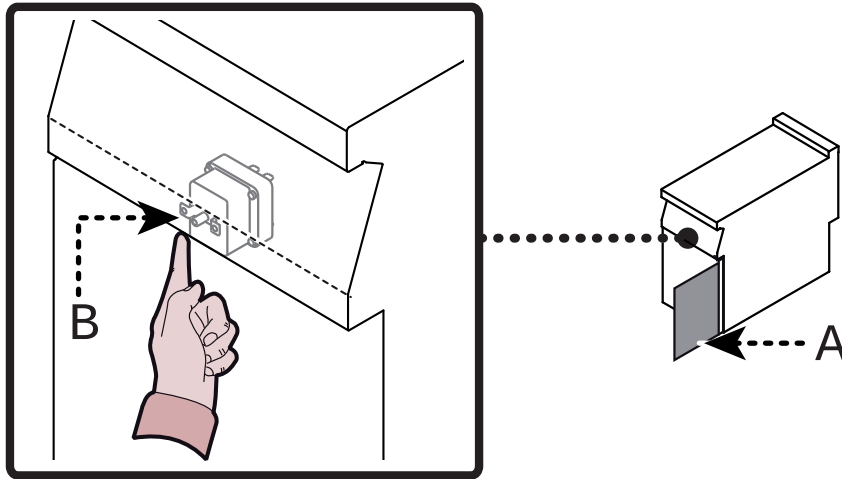


RIPRISTINO APPARECCHIATURA

In caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura nel modo indicato.

- 1) Lasciare raffreddare l'olio di 30÷40°C.
- 2) Aprire il portello (A).

- 3) Premere il pulsante (B) del termostato di sicurezza intervenuto per riattivare l'alimentazione elettrica.
- 4) Richiudere il portello (A).



IT

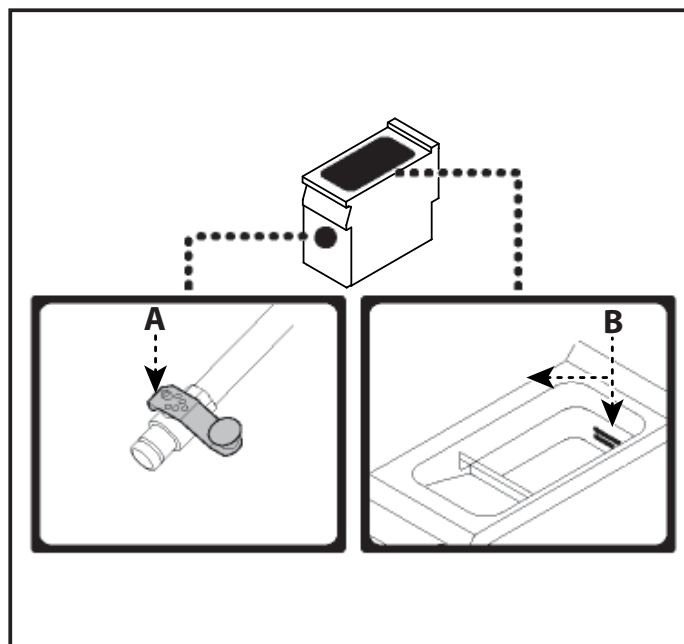
INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- 3) Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
- 4) Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
- 5) Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal Fabbrikante;
- Utilizzare i cestelli in maniera adeguata;
- Prima di riempire la vasca, verificare che il rubinetto di scarico **(A)** sia chiuso;
- Verificare che il livello dell'olio non scenda mai al di sotto del minimo indicato **(B)**;
- Usare oli monoseme o miscele di oli specifici per friggitori;
- Utilizzare un recipiente a parte per fondere i grassi solidi in modo da non danneggiare l'apparecchiatura;
- Prima di utilizzare l'apparecchiatura attendere che l'olio sia in temperatura;
- Immergere il cestello lentamente per evitare la formazione di schiuma;
- Filtrare spesso l'olio di frittura per eliminare i residui di lavorazione;



- Utilizzare il supporto appendicestello per scolare la frittura;
- Quando si interrompe l'utilizzo dell'apparecchiatura per un breve periodo, ridurre la temperatura dell'olio al minimo oppure spegnere per evitare inutili consumi e l'invecchiamento dell'olio;
- Sostituire l'olio quando produce fumo tra i 160 e 180 °C oppure quando assume un colorito scuro.
- Usare periodicamente un polarimetro per misurare la percentuale di composti polari (valore max consentito 25 g/100 g in conformità alla CIRCOLARE MINISTERO DELLA SANITÀ n. 1 dell'11 gennaio 1991).



Importante

Conservare l'olio di frittura al freddo e al buio e filtrarlo frequentemente al fine di rallentare la progressiva degradazione. L'uso di olio degradato per la frittura è dannosa per la salute delle persone.



Importante

Non utilizzare l'apparecchiatura senza olio all'interno della vasca, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura stessa;

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal Fabbricante. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.



Importante

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze.

In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Assicurarsi, inoltre, che, durante l'intervento di manutenzione, l'operatore sia sempre in grado di poter controllare che la spina sia disinserita dalla presa di corrente.

Ad ogni fine esercizio e ogni volta che se ne riscontra la necessità pulire:

- La vasca di cottura (vedi pag. 18).
- Gli accessori (vedi pag. 18).
- L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 17).

Ogni 100 ore di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

- Verifica efficienza termostato di sicurezza.
- Verificare efficienza impianto elettrico.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.



Importante

Durante l'utilizzo di detergenti è obbligatorio utilizzare guanti in gomma, maschera anti inalazione ed occhiali di protezione secondo le norme di sicurezza vigenti.

- Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.

- Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
- Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

- Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
- Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.
- Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
- Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
- Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

IT

PULIZIA VASCA, SUPPORTO CESTELLI E ACCESSORI

Per questa operazione procedere come di seguito indicato.

- 1) Spegner e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- 2) Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
- 3) Scaricare e filtrare l'olio (vedi pag. 13-14).
- 4) Asportare e pulire i cestelli e la struttura reggicestelli (A).
- 5) Cospargere l'interno della vasca con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
- 6) Risciacquare con acqua potabile ed eseguire lo svuotamento della vasca.

7) Cospargere la vasca con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente.

8) Risciacquare, svuotare ed asciugare la vasca.

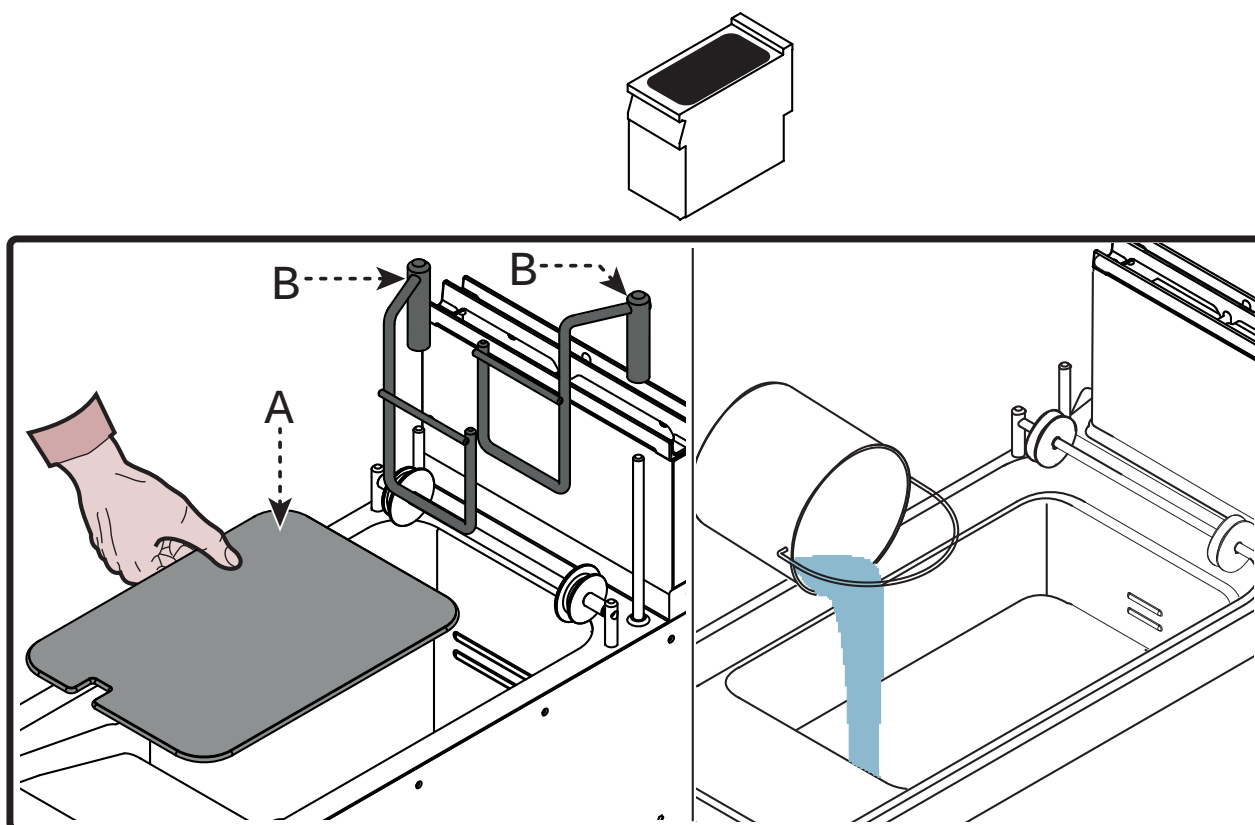
9) Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



Importante

Quando viene utilizzata l'acqua per la pulizia periodica, assicurarsi che non vi siano tracce d'acqua in vasca, sugli accessori e nel condotto di scarico prima di reintrodurre nuovamente l'olio.

IT



RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusiva-

mente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



Importante

Per qualsiasi esigenza rivolgersi alle agenzie o alla sede centrale Angelo Po i cui riferimenti sono riportati nella sezione contatti del sito internet [http:// www.angelopo.com](http://www.angelopo.com).

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Le resistenze per il riscaldamento non si attivano	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente	Controllare il collegamento dei cavi elettrici
	Intervento del termostato di sicurezza	Eseguire il ripristino apparecchiatura (vedi pag. 15)
L'apparecchiatura non raggiunge la temperatura impostata		Controllare lo stato del termostato e attivare l'eventuale dispositivo di consenso all'accensione
	Teleruttore non alimentato elettricamente o danneggiato	Controllare o sostituire la bobina del teleruttore
Il pannello di controllo non si accende	Scheda elettronica non alimentata elettricamente	Verificare o invertire il collegamento delle fasi

IT

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Allarmi	Cause	Rimedi
E00	Avaria sonda termostato di sicurezza.	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. Ripristinare il termostato di sicurezza (vedi pag. 15), se il problema persiste contattare il servizio assistenza
E01	Avaria sonda in vasca di cottura (vasca sx).	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura Contattare il servizio assistenza.
E.01	Avaria sonda in vasca di cottura (vasca sx).	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. Contattare il servizio assistenza.

Allarmi	Cause	Rimedi
E05	Intervento della diagnostica della scheda elettronica.	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. Contattare il servizio assistenza.
E06	Intervento della diagnostica della scheda elettronica.	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. Contattare il servizio assistenza.
E07	Intervento della diagnostica della scheda elettronica.	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. Contattare il servizio assistenza.
E12	Intervento della diagnostica della scheda elettronica (vasca sx).	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. Contattare il servizio assistenza.
E16	Intervento della diagnostica della scheda elettronica.	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. Contattare il servizio assistenza.
E17	Sovratemperatura vano componenti elettrici	L'apparecchiatura risolve autonomamente il problema Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e Contattare il servizio assistenza.
E18	Funzionamento a secco dell'apparecchiatura.	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. Contattare il servizio assistenza.
E19	Il riscaldamento della vasca non si attiva.	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. Contattare il servizio assistenza.
E20	Intervento della diagnostica della scheda elettronica.	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. Contattare il servizio assistenza.
E21	Sovratemperatura vano componenti elettrici.	L'apparecchiatura risolve autonomamente il problema Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura

IT



Important

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.



Caution - Warning

The floor, near the appliance, could be slippery.



Important

The necessary connections (water, electricity and gas) must be set up exclusively by suitably specialised staff, in accordance with local requirements.



Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.



Important

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.



Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.



Caution - Warning

When using detergents, rubber gloves, protective mask and safety goggles must be worn in accordance with the relevant safety regulations.



Caution - Warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).



Caution - Warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.



Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.



Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.



Important

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.



Caution - Warning

Do not obstruct the flue to avoid the temperature of the combustion components and products from increasing excessively over the admissible limits.



Important

Never use the appliance with no oil in the well, as this may damage its structure.

SUMMARY

GENERAL INFORMATION	2
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER	2
PURPOSE OF THE MANUAL	2
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE	3
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE	3
TECHNICAL INFORMATION	4
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	4
SAFETY DEVICES	5
SAFETY AND INFORMATION SIGNS	5
OPTIONAL ACCESSORIES	5
SAFETY	6
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY	6
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT	7
USE AND OPERATION	7
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION	7
DESCRIPTION OF CONTROLS	8
CURRENT TIME SETTING	9
COOKING TEMPERATURE SETTING	9
SETTING THE COOKING TIME	10
ACTIVATES/DEACTIVATES THE TEMPERATURE HOLDING (MELTING) FUNCTION	11
BASKET LIFTING	11
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF	12
STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE	12
FILTERING OIL (0*1FR1EA)	13
FILTERING OIL (0*1FR1EX)	14
RESETTING THE APPLIANCE	15
LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE	15
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE	16
SERVICING	17
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING	17
CLEANING INSTRUCTIONS	17
CLEANING WELL, BASKETS AND BASKET SUPPORT STRUCTURE	18
FAULT	19
TROUBLESHOOTING	19
TABLE OF ALARM INDICATIONS	19

GENERAL INFORMATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.

This manual contains all of the required information for different types of recipients, i.e. users of the appliance.

PURPOSE OF THE MANUAL

The manufacturer has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter. The manufacturer supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.

A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The manufacturer reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - Warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Appliance model

B) Type of customisation

C) Manufacturer identification

D) Insulation class

E) Year of construction

F) Serial number

G) Protection rating

H) Country of destination

L) Voltage (V)

M) Absorption (A)

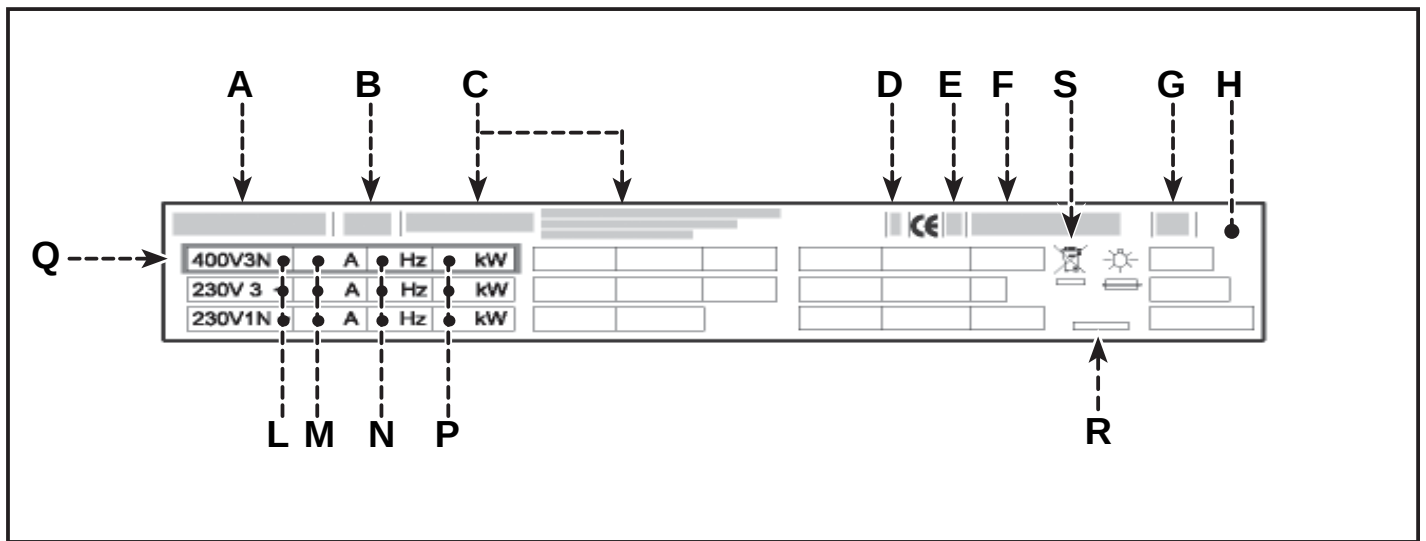
N) Frequency (Hz)

P) Rated power (kW)

Q) Test voltage indicator

R) Date of construction

S) WEEE Symbol



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

For all requirements contact the agents or the headquarters of Angelo Po which can be found in the contacts section of the website <http://www.angelopo.com>.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The fryer, referred to from now on as the appliance, is designed and produced for frying foods in the professional catering sector.

The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).

Main Parts

A) Frying well : in stainless steel.

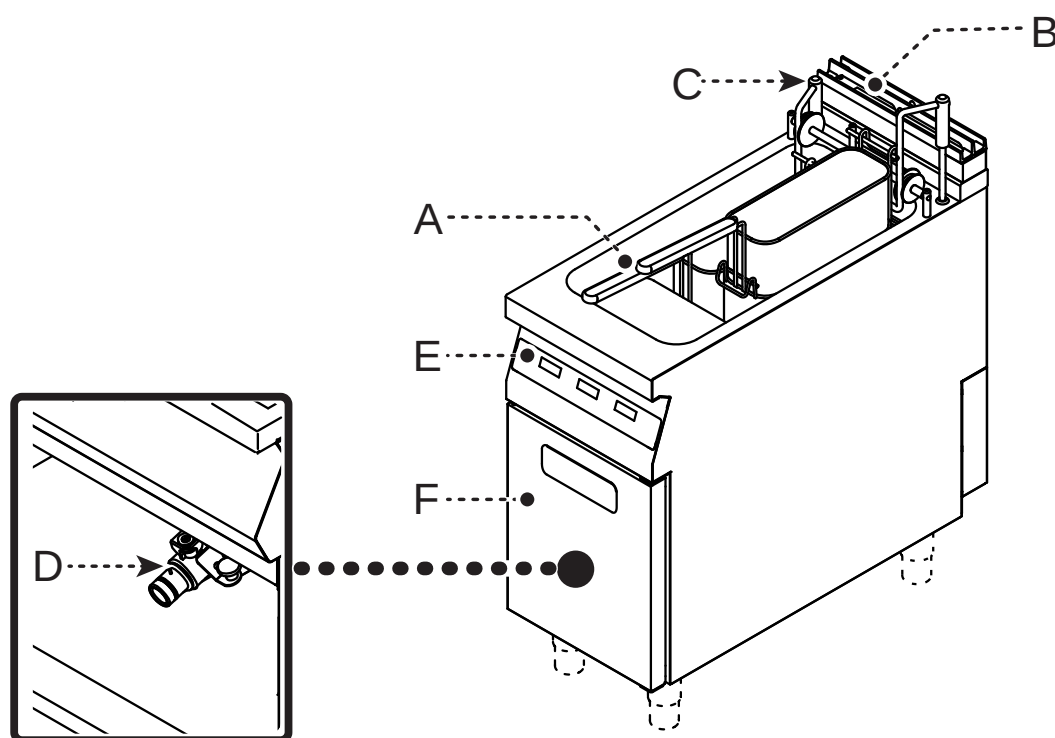
B) Fume exhaust vent: evacuates the heat generated by the heating elements.

C) Automatic basket listing device: for raising and lowering the baskets automatically.

D) Drain tap: for draining the oil from the well.

E) Control panel: controls the appliance's operating functions.

F) Door: for accessing the inside of the appliance.



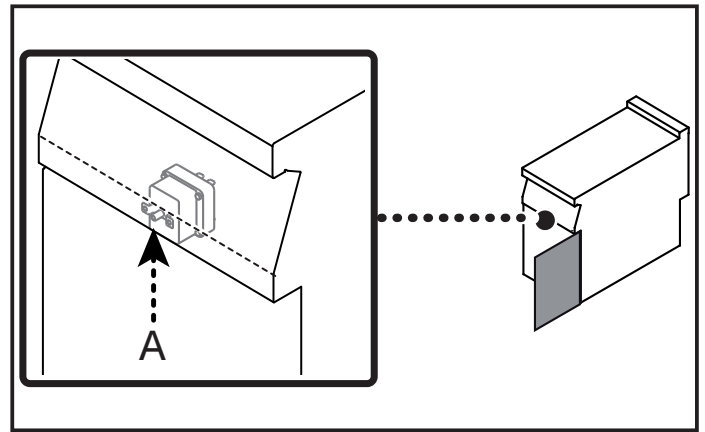
GB

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

The illustration shows the position of the devices.

A) Safety thermostat: cuts off the electricity supply in case of overheating.



SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs fitted on the appliance.

A) Nameplate with manufacturer and appliance data.

B) General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

C) General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

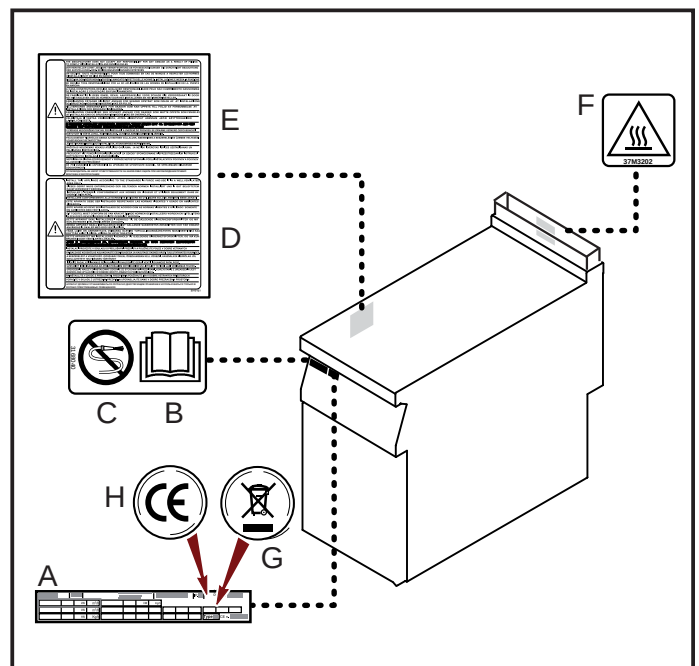
D) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

E) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

F) General hazard: watch out for hot surfaces.

G) WEEE symbol: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.

H) CE marking: this indicates that the equipment is compliant with all relevant laws applicable to the product.



GB

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request ("see general catalogue").

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

During design and construction, the manufacturer has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks.

However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.



Important

Do not modify the equipment in any way.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety. Any change and/or tampering with the equipment or the security devices will invalidate the CE marking and entail the forfeiture of the guarantee offered by the manufacturer.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the equipment could result in risks to the health and safety of people, damage to nearby goods and financial losses.

All maintenance work that requires precise, technical expertise or particular skills or qualifications for legal reasons, should be carried out by suitably trained and/or qualified staff and in any case with recognised experience gained in the specific field of intervention.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with

foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly.

For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

At the end of each session of use, make sure that the appliance are off and not in stand-by and the power supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the manufacturer's instructions and the relevant legal requirements.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.



Caution - Warning

The floor, near the appliance, could be slippery.



Important

The necessary connections (water, electricity and gas) must be set up exclusively by suitably specialised staff, in accordance with local requirements.



Caution - Warning

Do not obstruct the flue to avoid the temperature of the combustion components and products from increasing excessively over the admissible limits.

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.

The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

- Atmospheric emissions
- Discharge of liquid effluents
- Waste management
- Soil contamination
- Use of raw materials and natural resources
- Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

- All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
- During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.

- If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.



Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reassign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive is marked with a special symbol (see page 5).



Important

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.

GB

USE AND OPERATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION



Important

Besides being authorised and appropriately documented, and if necessary, instructed and trained, users, on first usage, have to simulate several operations to identify the controls and main functions.

Use only as intended by the manufacturer and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications.

Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order.

As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A) Digital display: displays the working parameters and alarm codes.

B) On/off key : for switching the electricity supply to the appliance on and off.

- Green light on: appliance off
- Green light off: appliance on

C) Temperature setting key: used to set the cooking temperature and start and/or stop thermoregulation.

D) Time setting key: used to set the cooking time (for information on the use of this function, see page 10).

E) Preheating key: activates and deactivates the function which maintains the temperature at 100°C (melting function).

F) Value increase key: used to increase the value of the selected parameter.

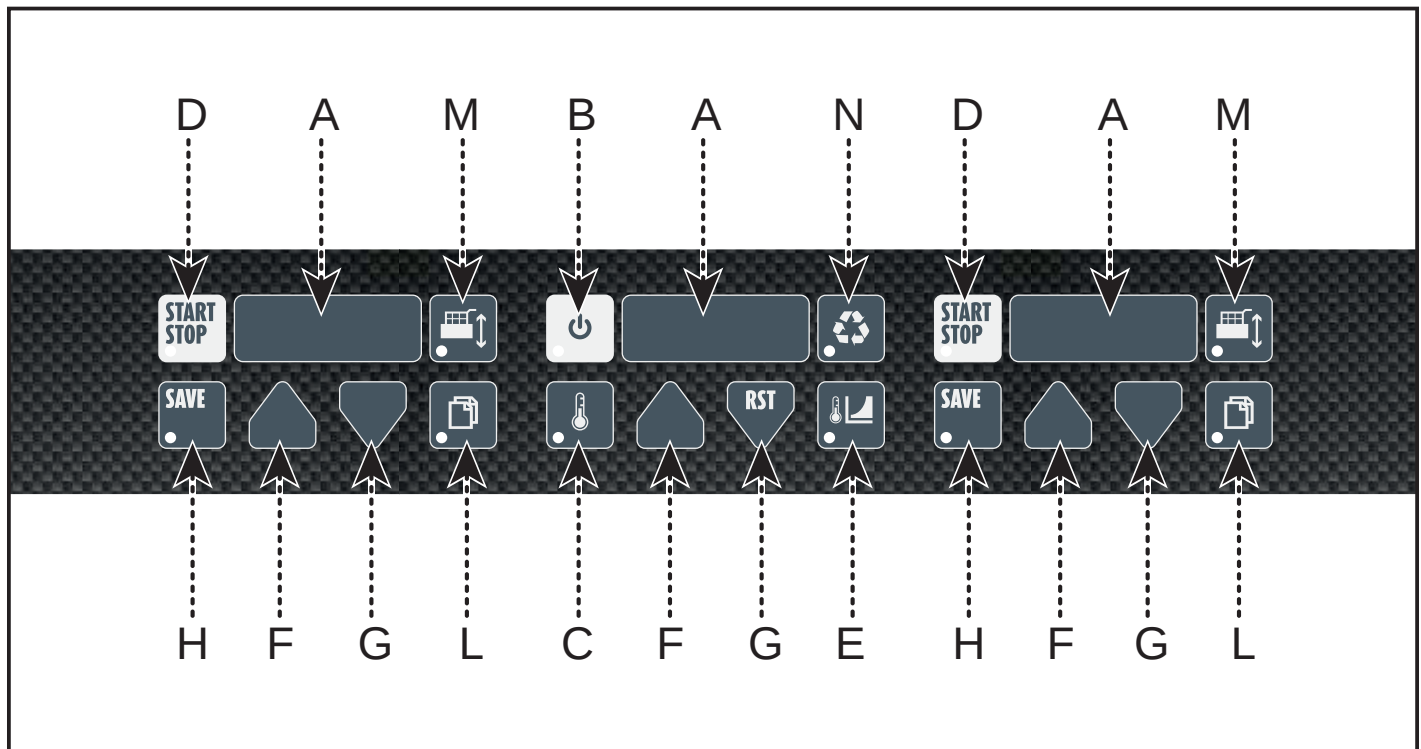
G) Value decrease key: used to decrease the value of the selected parameter. In the event of alarms, resets the current alarm.

H) Cooking data download key: used to send the cooking data acquired so far to a remote device connected to the appliance (PC); function not currently active.

L) Time programming key: used to select and/or modify one of the preset cooking times (for information on the use of this function, see page 10).

M) Automatic basket lifting device: activates/deactivates automatic lifting of the basket at the end of cooking.

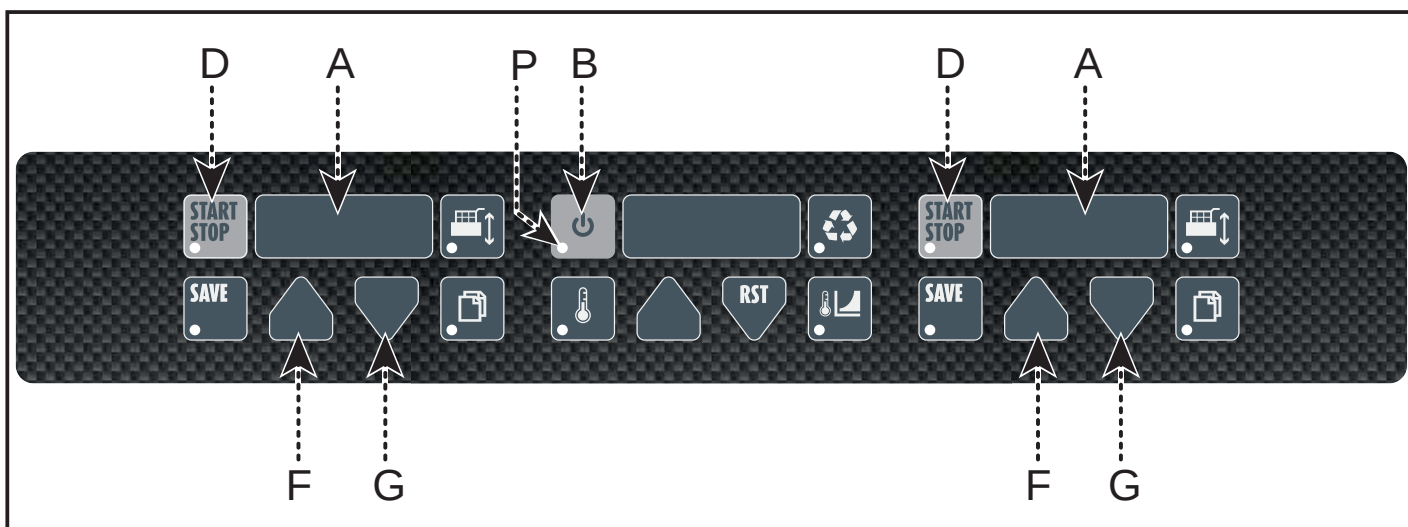
N) Filtering function" on key : activates/deactivates the oil filter function (for version 0*1FR1EX only).



CURRENT TIME SETTING

Proceed as follows.

- 1) Press the key **(B)** to stop the cooking cycle and deactivate the appliance.
The light **(P)** comes on.
- 2) Press the key **(D)**. The value of the hours on the display **(A)** start to flash.
- 3) Press one of the keys **(F-G)** to increase or decrease the value, until the required value is obtained.
- 4) Press the key **(D)** to save the new value displayed. The value of the minutes on the display **(A)** will start to flash.
- 5) Press one of the keys **(F-G)** to increase or decrease the value, until the required value is obtained.
- 6) Press the key **(D)** to save the new value displayed. After a few seconds the appliance switches to stand-by mode.



COOKING TEMPERATURE SETTING

This procedure is used to set a temperature threshold at which a buzzer is triggered.

Proceed as follows.

- 1) Press the key **(C)** to start the oil heating phase and the display **(A)** will show the cooking temperature.
- 2) Press the keys **(F-G)** to increase or decrease the values shown on the display (30÷190°C).
- 3) Wait about 4 seconds for the new value set to be saved.

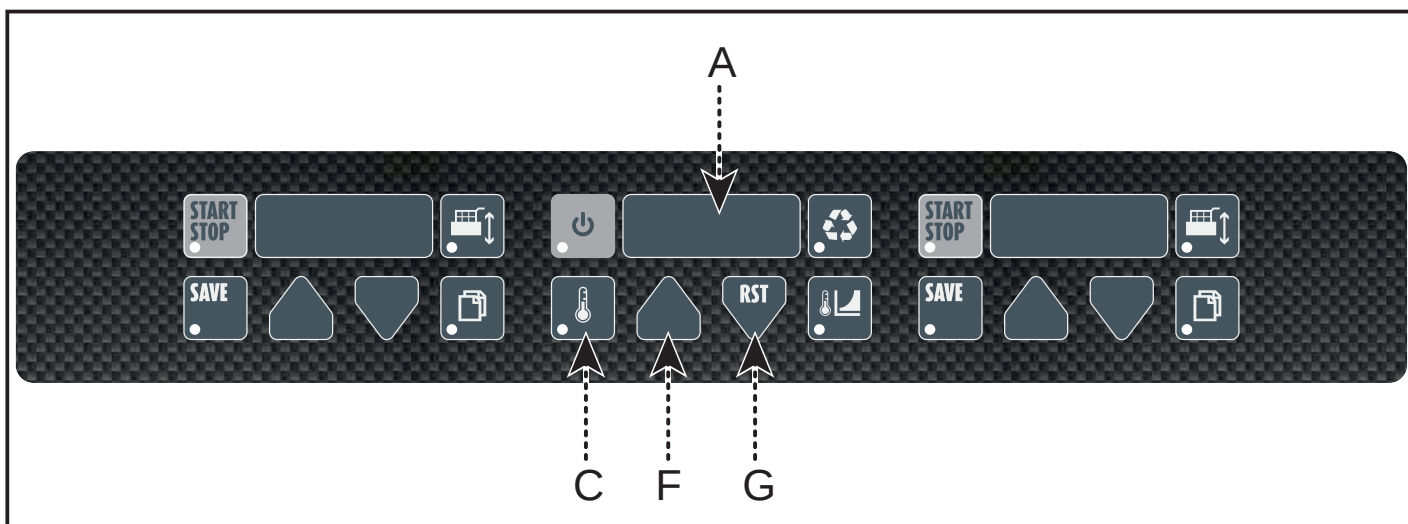
- 4) Press the keys **(F-G)** together and the display **(A)** will show the oil temperature in the cooking well.



Important

During the cooking cycle the value shown on the display **(A)** flashes if the temperature of the oil in the well is less than that set, or remains constantly on if the temperature is at or above the set level.

GB



Manual cooking

Proceed as follows.

- 1) Press the key **(D)**.
The last value set appears on the display **(A)**.
- 2) Press the keys **(F-G)** to increase or decrease the values shown on the display.
The cooking time increases or decreases by 30 seconds each time one of the keys **(F-G)** is pressed.
- 3) Press the key **(D)** again to start the cooking cycle.
If the **(D)** key is pressed after the cooking cycle is started, the display shows the cooking time set for 4 seconds.

Programmed cooking

Proceed as follows.

- 1) Keep pressing the key **(L)** until the display **(A)** shows the cooking time required (up to 5 preset cooking times can be recalled).
- 2) Press key **(D)** to start the cooking cycle.

Modify program

Proceed as follows.

- 1) Press the key **(L)** until the display **(A)** shows the cooking time you wish to modify.
- 2) Press the keys **(F-G)** to increase or decrease the values shown on the display.
The cooking time increases or decreases by 30 seconds each time one of the keys **(F-G)** is pressed.
- 3) Keep the key **(L)** pressed (about 5 seconds) until the buzzer sounds. The value on the display **(A)** will stop flashing.

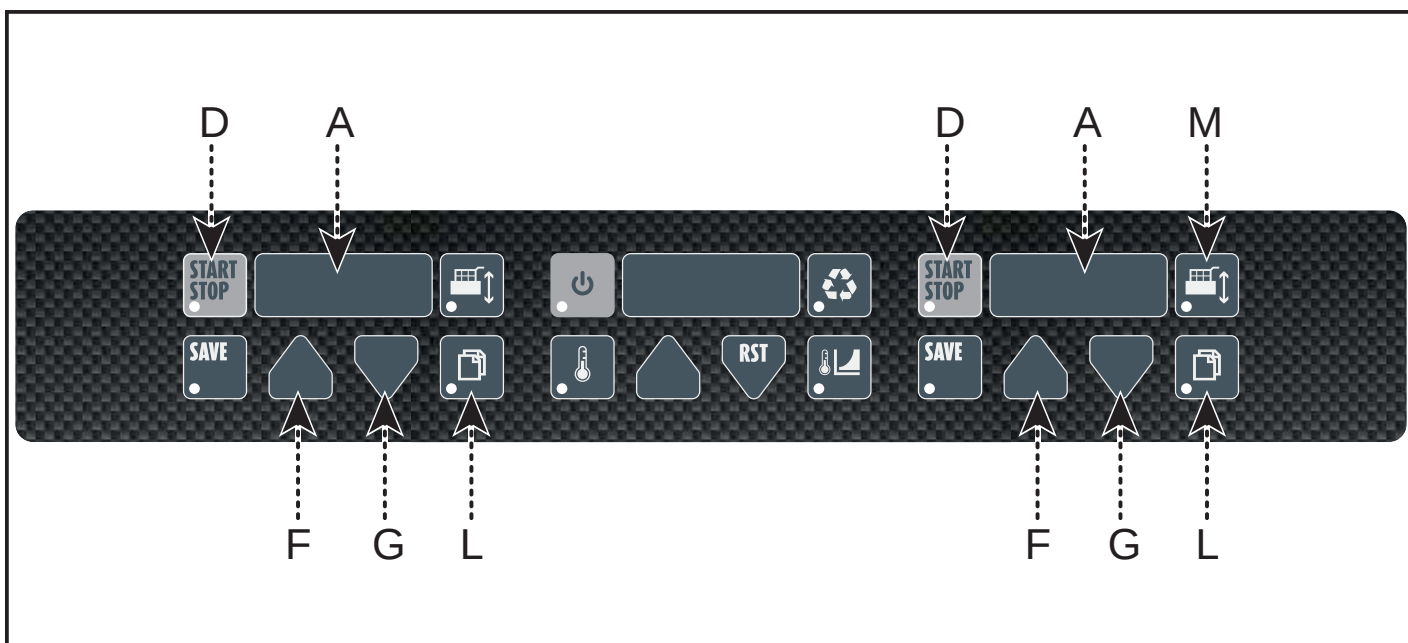


Important

The value which was modified is deleted from the appliance's memory and the new value set is saved.

- 4) Press key **(D)** to start the cooking cycle.

GB



ACTIVATES/DEACTIVATES THE TEMPERATURE HOLDING (MELTING) FUNCTION

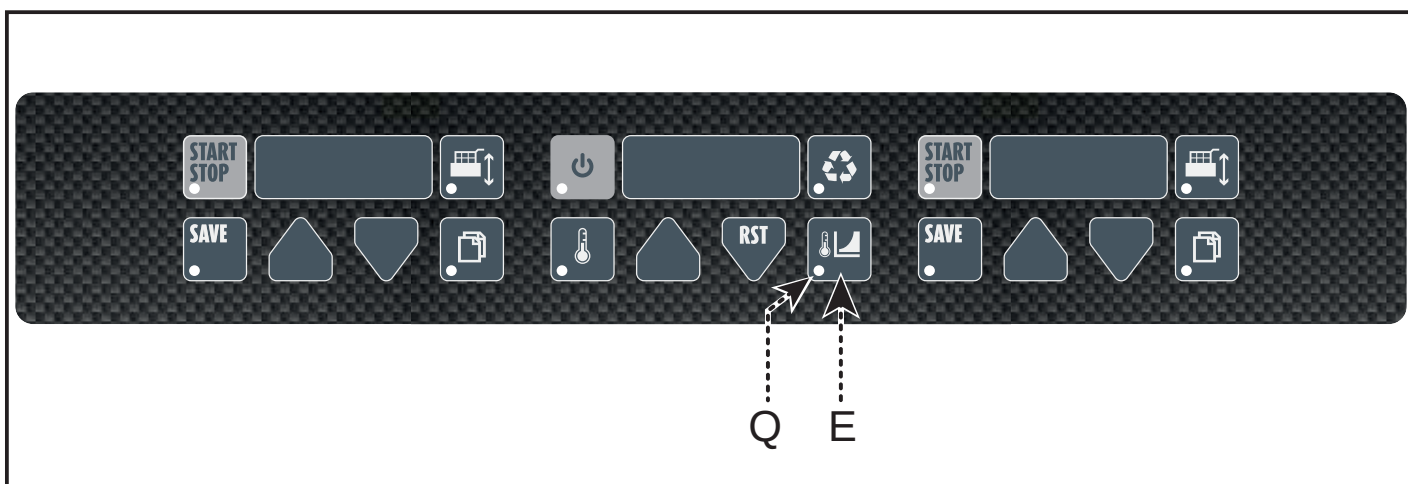
Proceed as follows.

- 1) Press key **(E)** to activate the temperature holding (melting) function.
The light **(Q)** comes on.
- 2) Press key **(E)** to deactivate the temperature holding (melting) function.
The light **(Q)** goes out.



Important

The temperature holding function is always activated whenever a heating operation is started with the real temperature in the well below 90°C.



BASKET LIFTING

The baskets can be lifted in different ways.

Automatic lifting

- 1) Set the cooking time (see page 10).
- 2) Press key **(M)** to activate automatic lifting of the basket.
The light **(R)** comes on.
- 3) the end of the set time, a beeper sounds and the basket rises into the draining position.

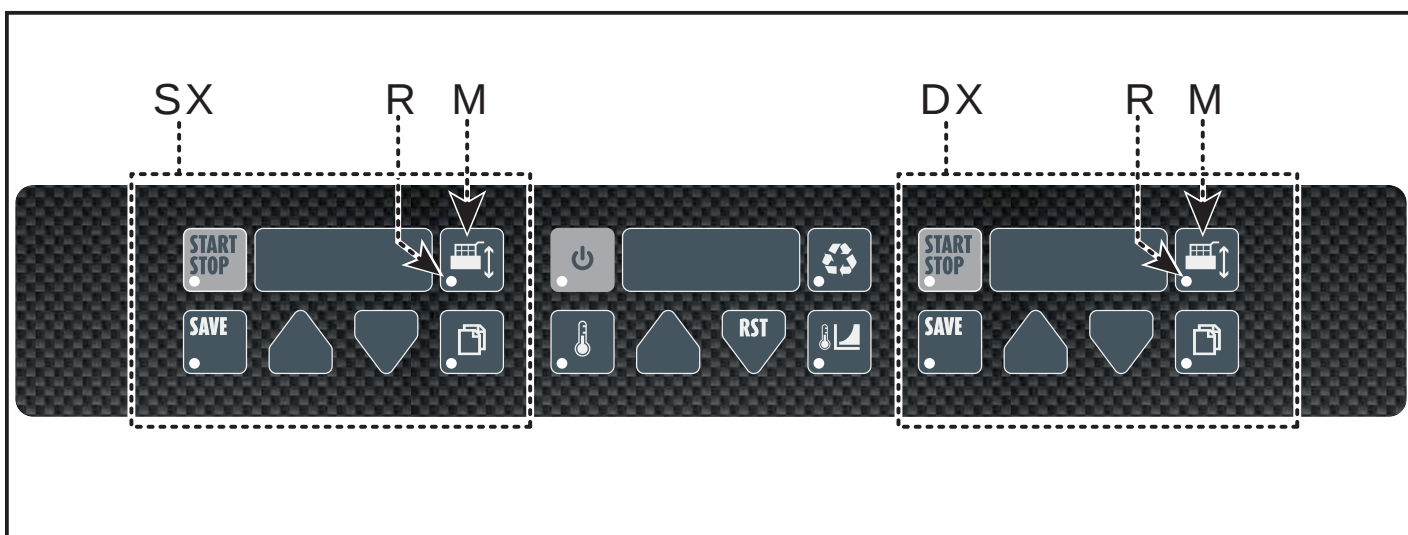


Important

The baskets are controlled and can be operated separately. Set lifting of the left-hand basket on the (Sx) side of the panel and lifting of the right-hand basket on the (Dx) side of the panel.

Manual lifting

- 1) Press key **(M)** to activate automatic lifting of the basket on the side required.



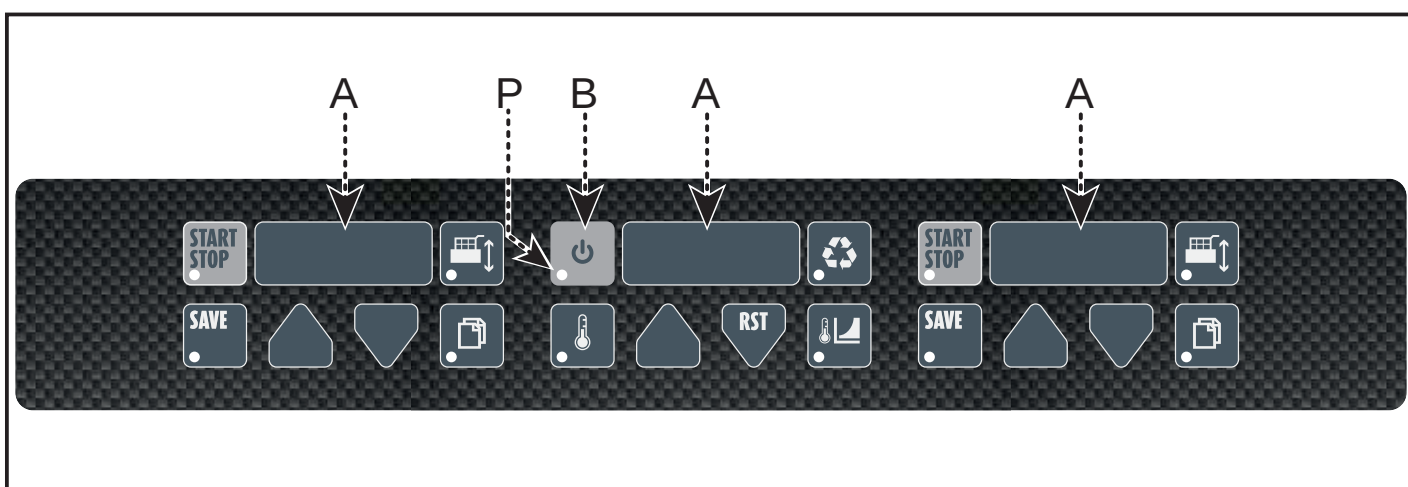
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Lighting

- 1) Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.
The mains light **(P)** comes on.
- 2) Press key **(B)** to set the appliance in "stand-by" mode.
The mains power on light **(P)** goes out and the display **(A)** shows the screen shown here.
- 3) Press the key **(B)** to switch on the appliance and start the cooking cycle.
The cooking temperature set will appear in red on the display **(A)**.

Turning off

- 1) Keep the key **(B)** pressed for about 6 seconds to stop the cooking cycle and switch the appliance off.
The mains light **(P)** comes on.
- 2) Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.



STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

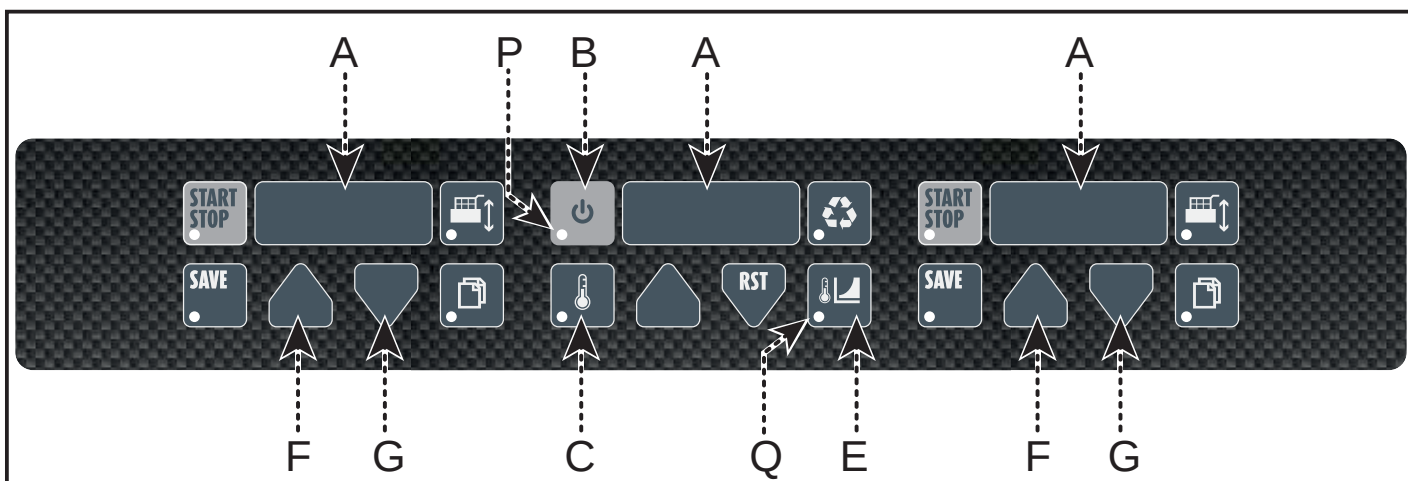
To start and stop the appliance, proceed as follows.

GB Starting

- 1) Press key **(B)** and then press the key **(E)** to activate the temperature holding (melting) function. When the preheating temperature is reached the beeper sounds.

The temperature is maintained at 90°C until cooking starts.

- 2) Press key **(E)** to deactivate the "melting" function.
- 3) Press key **(C)** to start the cooking cycle.



- 2) Press keys **(F-G)** to set the cooking temperature.
The data set on the control panel are retained in the memory until the electricity supply is turned off.
- 3) Lights **(P-Q)** flash while the oil is heating to the temperature of use, and then remain constantly on.

Stopping

- 1) Press key **(C)** to stop the cooking cycle.



Important

If the electricity supply is cut off for less than 20-40 seconds, the cooking cycle restarts automatically.

If the blackout lasts more than 40 seconds, press key (C) to restart the cooking cycle.

FILTERING OIL (0*1FR1EA)

To carry out this operation, proceed as follows.



Important

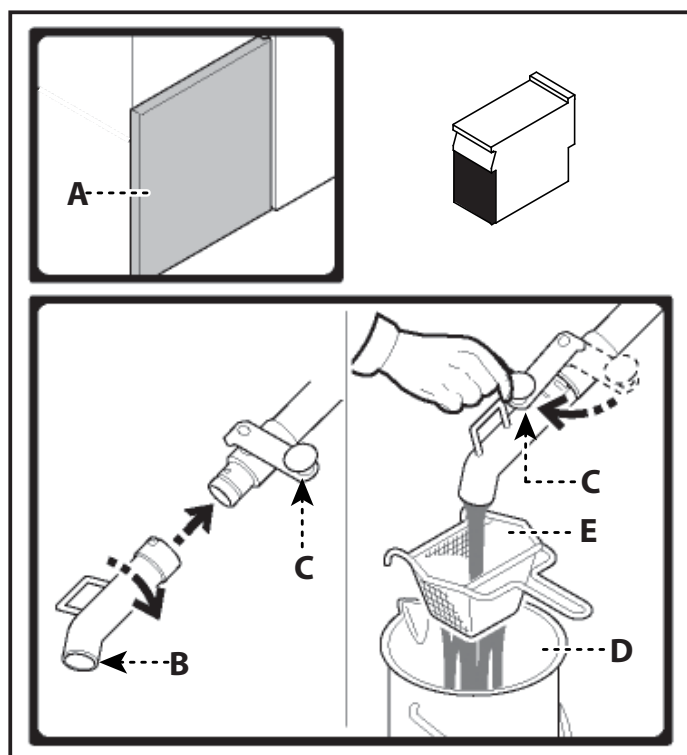
Before proceeding, allow the appliance to cool for 10÷15 min., so that the oil reaches a temperature between 50÷120°C.

- 1) Open the door **(A)**.
- 2) Fit the extension **(B)** onto the tap **(C)**.
- 3) Place the container **(D)** and the filter **(E)**, both available as optionals, underneath the extension **(B)**.
- 4) Turn on the tap **(C)** to empty the well.
- 5) Turn off the tap **(C)** n completion of the operation.
- 6) Close the door **(A)**.



Caution - Warning

Do not dump oil in the environment; dispose of it in accordance with the laws in force in the country of use.



GB

Important

To carry out this operation the Operator's constant presence is required.

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Press key **(A)** to take the appliance into the **STOP** status.
The indicator light **(B)** switches off.

Important

Leave the appliance to cool down so that the oil reaches a temperature below 70°C; if this is not the case the appliance will not filter (HOT appears on the display).

- 2) Open the door **(C)**.
- 3) Introduce the filter **(E)** (supplied) into the drip tray **(F)**.
- 4) Open the drain cock slowly **(D)**.
- 5) Empty the oil from the well into the drip tray **(F)**.

Important

Do not keep the oil in the drip tray.

- 6) Close the drain cock **(D)**.

- 7) Lower the pipe completely **(G)**.

- 8) Press key **(L)** and wait for the operation.
The indicator light **(M)** switches on and **FILT** appears on the display.

- 9) Raise the pipe **(G)**.

- 10) Close the door **(C)**.

The appliance is ready for successive use.

Important

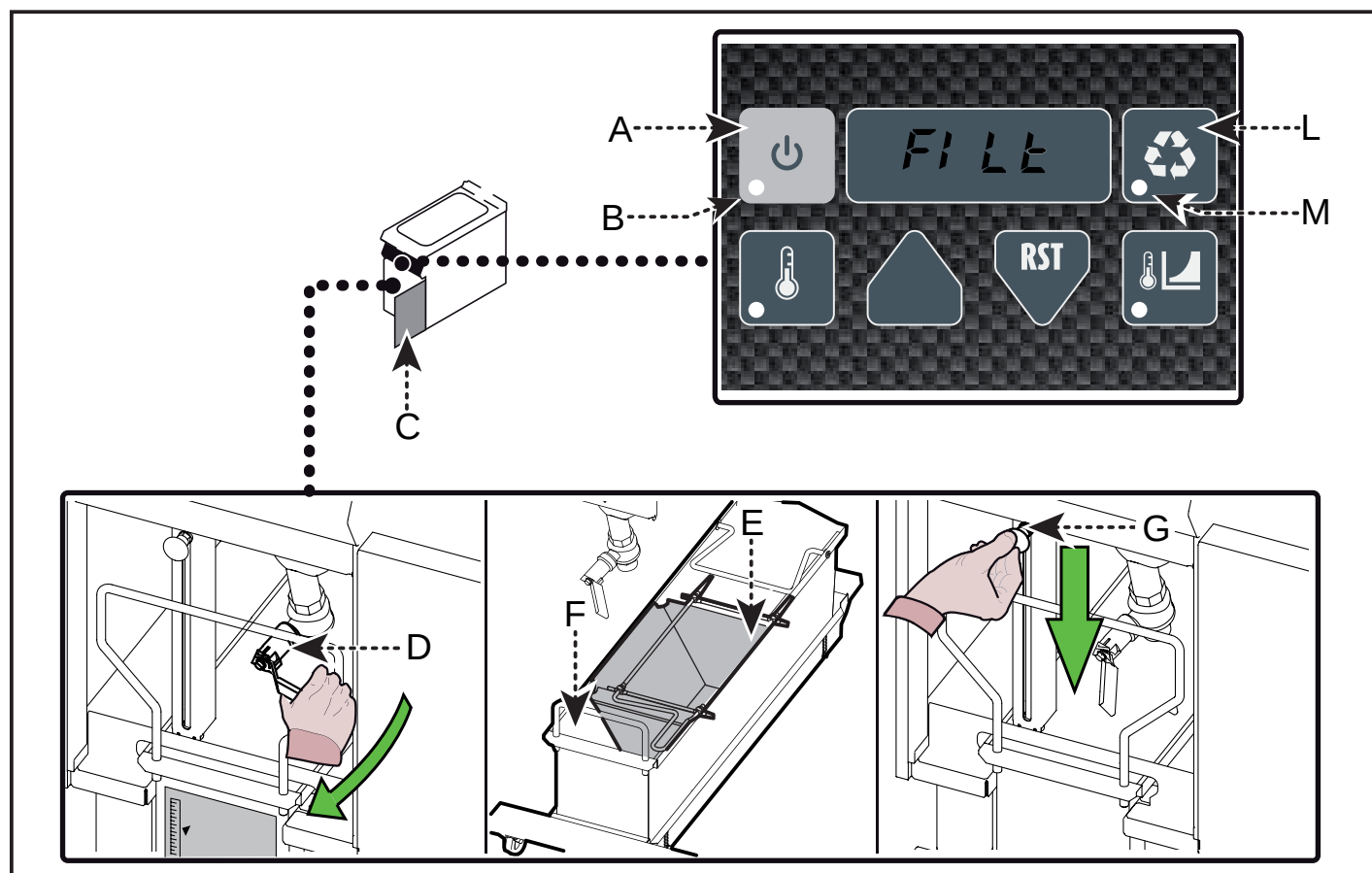
- Do not use the appliance without oil in the well so as not to cause damage to the structure of the appliance itself.
- Use the filtering system with oil only.
- Do not exceed the maximum level indicated on the plate, positioned on the drip tray, to prevent the overflow of oil during transport.



Cautela - Avvertenza

Do not dump oil in the environment; dispose of it in accordance with the laws in force in the country of use.

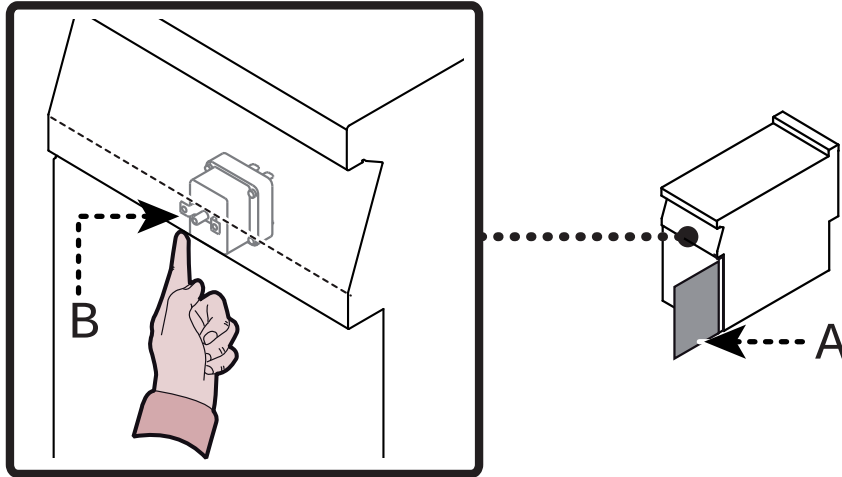
GB



RESETTING THE APPLIANCE

If the safety thermostat is tripped, the appliance has to be restored to the initial working conditions as follows.

- 1) Allow the oil to cool to $30\div 40^{\circ}\text{C}$.
- 2) Open the door **(A)**.
- 3) Press the button **(B)** of the safety thermostat tripped to restore the electricity supply.
- 4) Close the door **(A)**.



GB

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

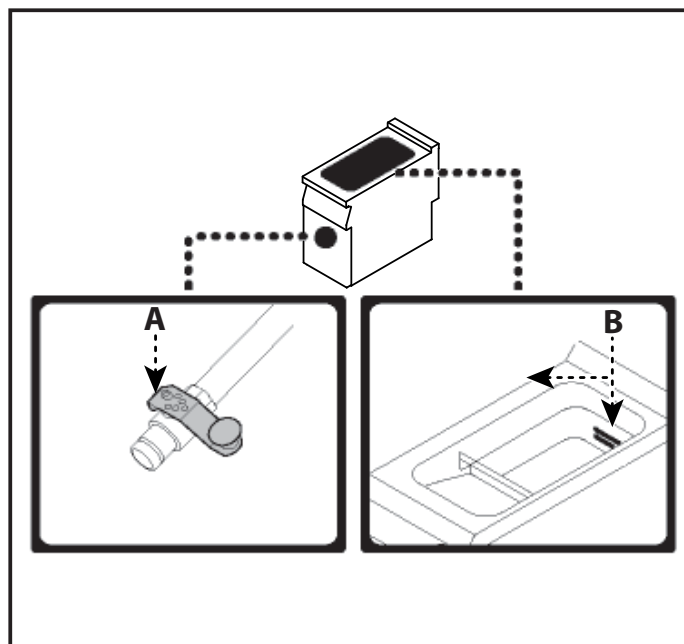
If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

- 1) Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch .
- 2) Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
- 3) Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
- 4) Carry out all the servicing procedures.
- 5) Leave the appliance uncovered and the cooking chambers open.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

- Use only the accessories recommended by the manufacturer;
- Use the baskets as appropriate;
- Before filling the well, check that the drain tap (A) is turned off;
- Check that the oil level never drops underneath the minimum level marked (B);
- Use single-seed oils or blends of oils specially recommended for fryers;
- Melt solid fats in a separate container to avoid damaging the appliance;
- Do not use the appliance until the oil is at working temperature;
- Filter the frying oil often to remove working residues;



Important

Store frying oil in the dark and filter it often to slow down its gradual degradation. The use of degraded oil for frying constitutes a health hazard.



Important

Never use the appliance with no oil in the well, as this may damage its structure;

- Use the basket hanger support to drain the foods fried;

- If the appliance is to be out of use for a short time, reduce the oil temperature to the minimum level or switch off the appliance to prevent unnecessary gas consumption and ageing of the oil;
- Change the oil when it fumes between 160- 180°C or when it becomes dark in colour.
- Use a polarimeter regularly to measure the percentage of polarised compounds.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the manufacturer. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



Important

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

In particular, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

Also make sure that during the maintenance procedure, that the operator is always able to check whether the plug is disconnected from the power outlet.

At the **end of each session** of use and whenever necessary, clean:

- The well (see page 18).
- Accessories (see page 18).
- The appliance and the surrounding environment (see page 17).

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

- Check that the safety thermostat is working correctly.
- Check that the electrical system is in good working order.

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean.



Important

Before starting any cleaning operation, always cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.



Important

When using detergents, rubber gloves, protective mask and safety goggles must be worn in accordance with the relevant safety regulations.

- Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
- Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.

- Take special care when cleaning the zones which come into contact with foods (well, baskets and mesh base). Use of a dishwasher is recommended when possible.



Caution - Warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

- Rinse surfaces with drinking water and dry.
- Pressurised water jets may only be used on external parts.
- Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
- Remove food residues immediately before they set.
- Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

CLEANING WELL, BASKETS AND BASKET SUPPORT STRUCTURE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Switch the appliance off and leave it to cool.
- 2) Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.
- 3) Drain and filter the oil (see pages 13-14).
- 4) Remove and clean the baskets, the basket base (A) and the basket support structure (B).
- 5) Apply a food-grade detergent to the inside of the well.
- 6) Rinse the well with drinking water and drain.
- 7) Apply a specific product or a water and vinegar solution to the well to remove the detergent residues.

8) Rinse, empty and dry the well.

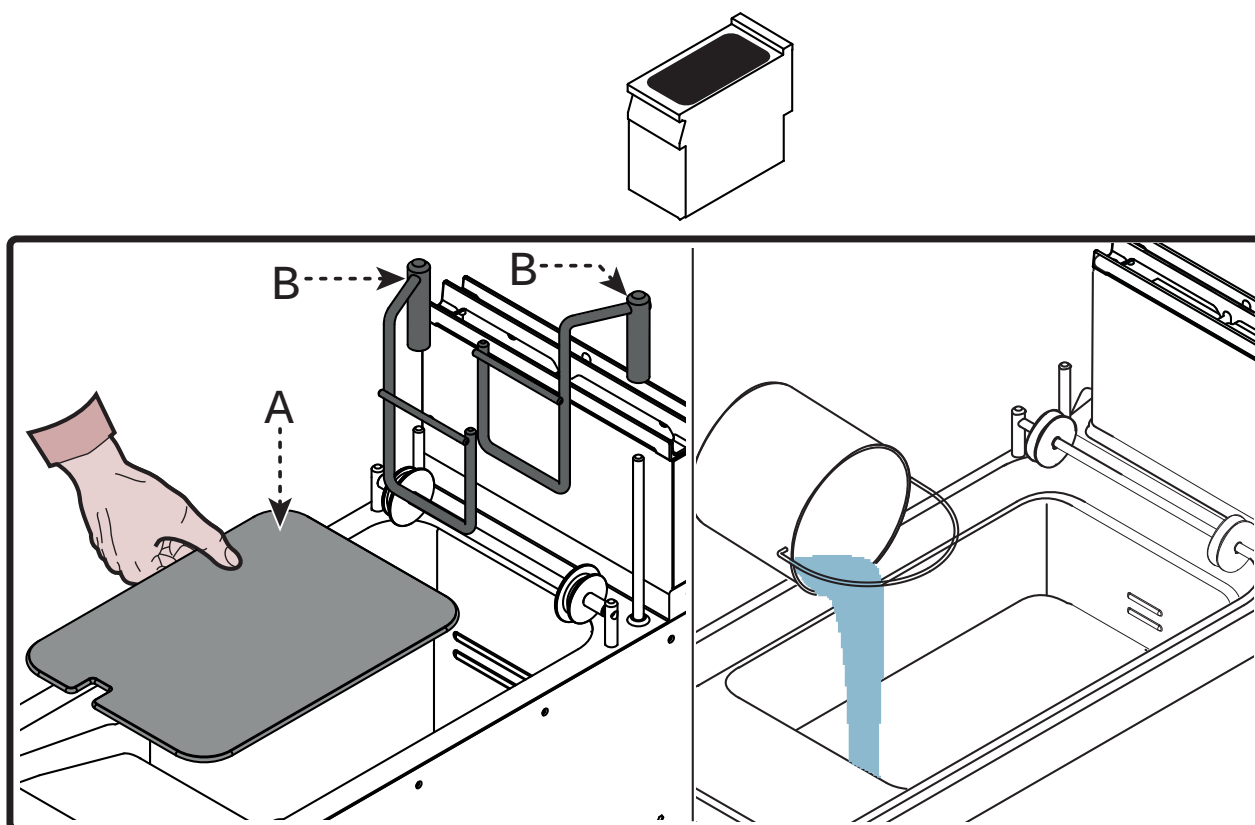
9) After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



Important

When using water for routine cleaning, check that there are no traces of water left in the well, on the accessories and in the drain line before refilling with oil.

GB



FAULT

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.

The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only

be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.



Important

For all requirements contact the agents or the headquarters of Angelo Po which can be found in the contacts section of the website <http://www.angelopo.com>.

Fault	Causes	Remedies
The heating elements do not come on	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente	Electrical connection not made correctly
	Safety thermostat tripped	Carry out the appliance reset (see page 15)
The appliance does not heat up to the set temperature		Check the thermostat and activate any start-up enabling device
	Contactor not receiving electrical power or faulty	Check or replace the contactor coil
The control panel does not come on	Electronic circuit board not receiving electrical power	Check or swap the phase wire connections

GB

TABLE OF ALARM INDICATIONS

Alarm	Cause	Remedy
E00	Safety thermostat failure	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. Reset the safety thermostat (see page 15); if the problem persists, call the after-sales service.
E01	Start the cooking well probe	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out Contact the after-sales service
E.01	Start the cooking well probe	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out Contact the after-sales service

Alarm	Cause	Remedy
E05	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out Contact the after-sales service
E06	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out Contact the after-sales service
E07	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out Contact the after-sales service
E12	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out Contact the after-sales service
E16	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out Contact the after-sales service
E17	Electrical component compartment has overheated	The appliance solves the problem on its own. The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out
E18	Operation of the appliance without oil	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out Contact the after-sales service
E19	The well heating system does not start up	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out Contact the after-sales service
E20	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out Contact the after-sales service
E21	Electrical component compartment has overheated	The appliance solves the problem on its own. The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out



Wichtig

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.



Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



Wichtig

Die erforderlichen Anschlüsse (Wasser, Elektrizität und Gas) dürfen ausschließlich von entsprechendem Fachpersonal gemäß den lokalen Vorschriften ausgeführt werden.



Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.



Wichtig

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist.



Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.



Vorsicht - Achtung

Die geltenden Sicherheitsbestimmungen schreiben vor, dass bei der Verwendung von Reinigungsmitteln Gummihandschuhe, Atemschutzmaske und Schutzbrille zu tragen sind.



Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösungsmittel, Benzin, usw.).



Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.



Wichtig

Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist.



Wichtig

Vor jedem Eingriff zur Ersetzung eines Teils müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren.



Vorsicht - Achtung

Den Schornstein nicht verstellen, um einen übermäßigen Temperaturanstieg der Bauteile und der Verbrennungspodukte über die zulässigen Grenzen hinaus zu verhindern.



Wichtig

Das Gerät nicht verwenden, wenn kein Öl im Becken ist, da sonst Schäden an der Gerätestruktur entstehen können.

ALLGEMEINES	2
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER	2
ZWECK DES HANDBUCHS	2
KUNDENDIENST ANFORDERN	3
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT	3
TECHNISCHE INFORMATIONEN	4
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS	4
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	5
SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN	5
OPTIONALES ZUBEHÖR	5
SICHERHEIT	6
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT	6
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG	7
GEBRAUCH UND BETRIEB	7
EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH	7
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	8
EINSTELLUNG DER UHRZEIT	9
EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR	9
EINSTELLUNG DER GARZEIT	10
EIN-/AUSSCHALTEN DER TEMPERATURHALTEFUNKTION (FETTSCHMELZ- UND TEMPERATURHALTEFUNKTION)	11
ANHEBEN KÖRBE	11
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS	12
STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS	12
ÖLFILTERUNG (0*1FR1EA)	13
ÖLFILTERUNG (0*1FR1EX)	14
RÜCKSETZEN DES GERÄTS	15
LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS	15
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG	16
WARTUNG	17
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG	17
REINIGUNG DES GERÄTS	17
REINIGUNG DES BECKENS, KÖRBE UND KORBAUFHÄNGERGESTELL	18
DEFEKTE	19
FEHLERSUCHE	19
TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN	19

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.

Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für unterschiedliche Benutzer, d.h. für alle Nutzer des Geräts.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

Diese Informationen werden vom Hersteller in der Originalsprache (Italienisch) bereitgestellt und in andere Sprachen übersetzt, um den gesetzlichen bzw. handelstechnischen Bedürfnissen gerecht zu werden.

Die Lektüre dieser Informationen ermöglicht die Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und wirtschaftlichen Schäden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.



Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtsmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.



Wichtig

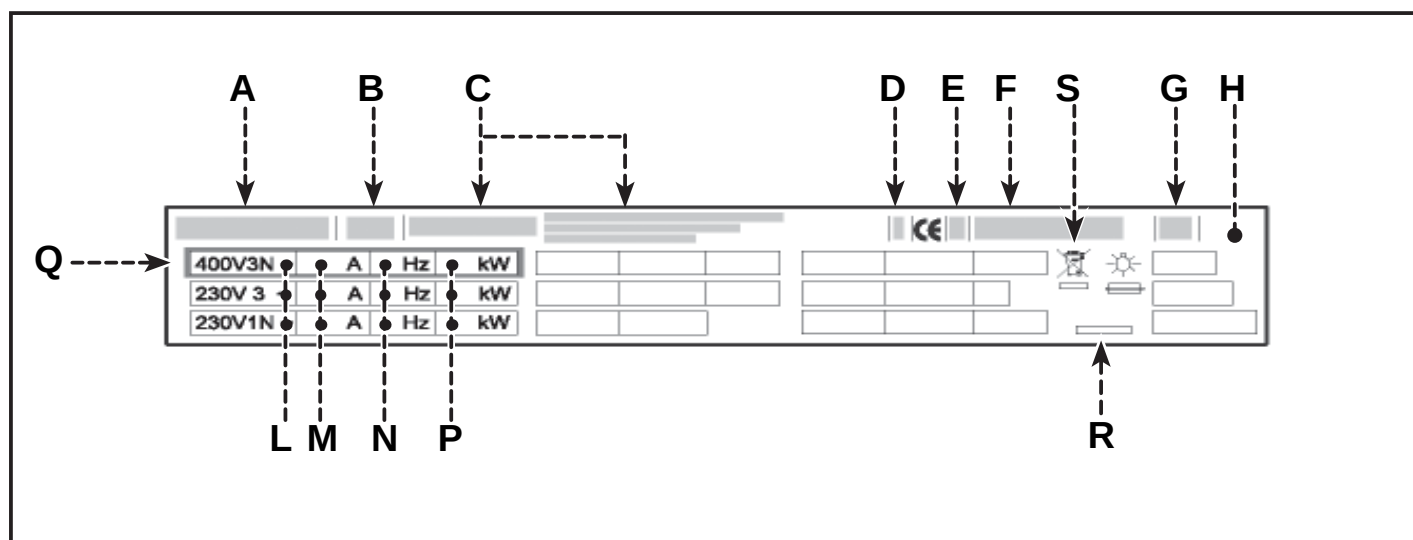
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

- A) Gerätemodell
- B) Art der Anpassung
- C) Angabe des Herstellers
- D) Isolierstoffklasse
- E) Baujahr
- F) Seriennummer

- G) Schutzart
- H) Bestimmungsland
- L) Spannung (V)
- M) Stromaufnahme (A)
- N) Frequenz (Hz)
- P) Angabe der Leistung (kW)
- Q) Abnahmespannungsanzeige
- R) Baujahr
- S) WEEE-Symbol



KUNDENDIENST ANFORDERN

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Handelsvertretungen oder den Hauptsitz des Unternehmens Angelo Po, die entsprechenden Kontaktdaten sind auf der Webseite <http://www.angelopo.com> unter „Kontakt“ zu finden.

Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Friteuse – im Folgenden als Gerät bezeichnet – wurde zum Frittieren von Speisen konzipiert und gebaut und ist für Restaurationsbetriebe bestimmt.

Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt.

Hauptorgane

A) Frittierbecken: aus Edelstahl.

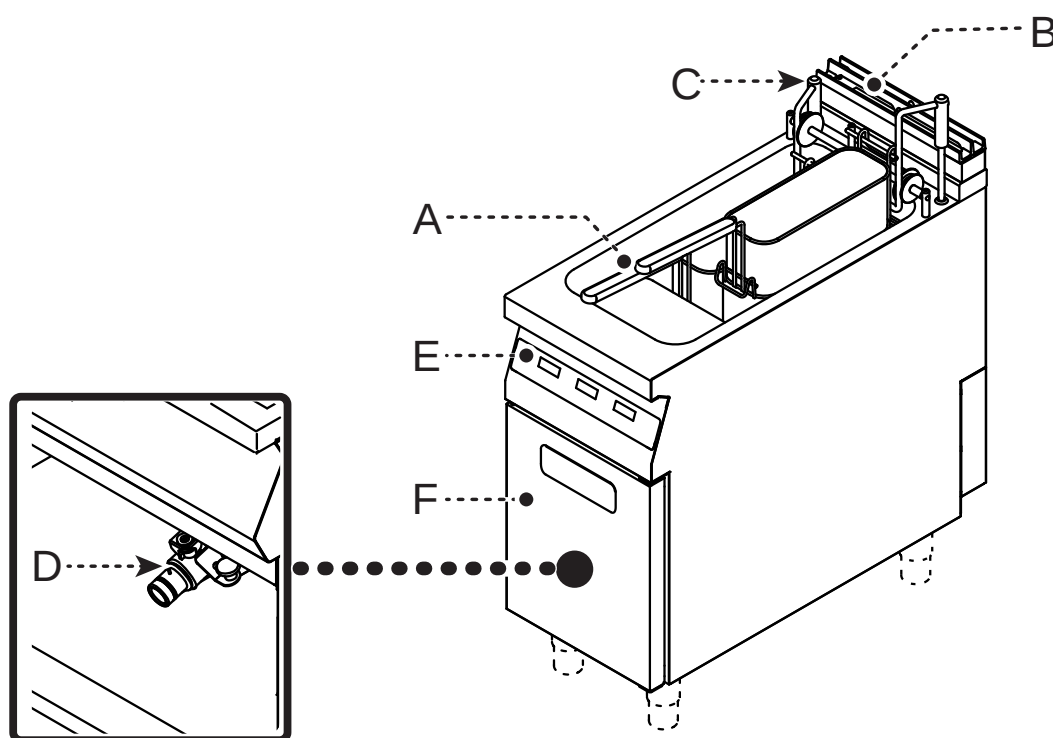
B) Rauchabzug: Zum Abführen der von den Heizwiderständen erzeugten Wärme.

C) Automatische Korbhebeeinrichtung:
Zum automatischen Heben und Senken der Körbe.

D) Ablasshahn: zum Ablassen des im Becken enthaltenen Öls.

E) Kontrolltafel: um die Betriebsfunktionen des Gerätes zu verwalten.

F) Öffnungsklappe: um Zugriff zum Innenraum des Gerätes zu erhalten.

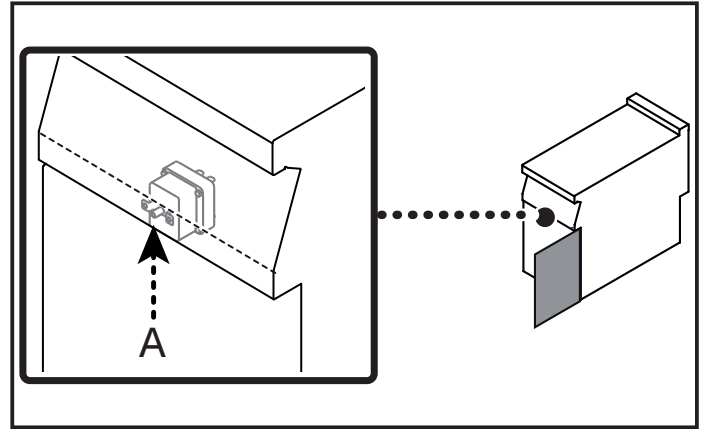


SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A) Sicherheitsthermostat: unterbricht bei Überhitzung die Stromzufuhr.



SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise auf das Gerät.

A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekennndaten.

B) Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

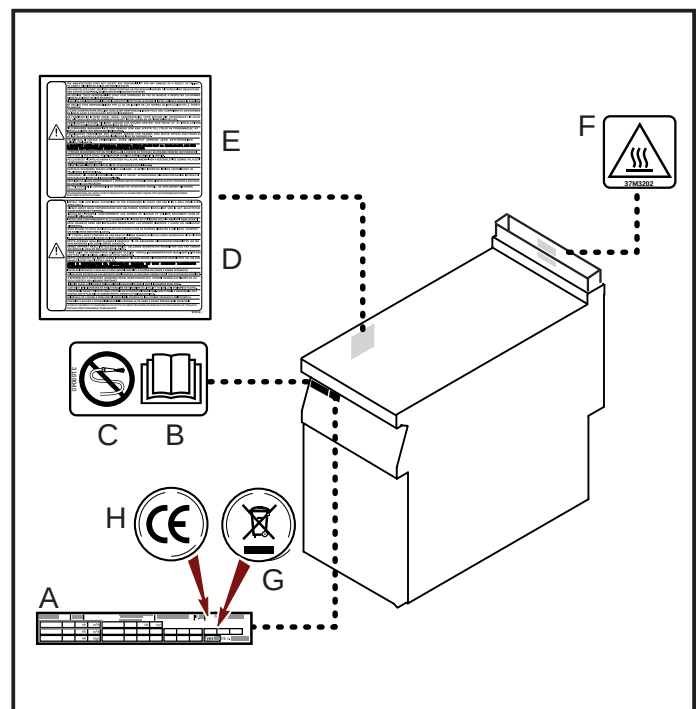
C) Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

D) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. "Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen".

E) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. "Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben".

F) Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

G) CE-Kennzeichen: Es weist darauf hin, dass das Gerät alle für das Produkt anwendbaren, einschlägigen gesetzlichen Vorschriften erfüllt.



H) WEEE-Symbol: Es weist darauf hin, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden ("siehe Hauptkatalog").

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienerpersonen, die das Gerät handhaben. Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.



Wichtig

An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann sowohl die Sicherheit als auch die Gesundheit der Personen gefährden, Gegenstände, die sich in seiner Nähe befinden, beschädigen und wirtschaftliche Schäden verursachen.

Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor

jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

Nach jedem Gebrauch sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und nicht im Standby- und Stromleitungen getrennt sind.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich. Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten. Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.



Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



Wichtig

Die erforderlichen Anschlüsse (Wasser, Elektrizität und Gas) dürfen ausschließlich von entsprechendem Fachpersonal gemäß den lokalen Vorschriften ausgeführt werden.



Vorsicht - Achtung

Den Schornstein nicht verstellen, um einen übermäßigen Temperaturanstieg der Bauteile und der Verbrennungsprodukte über die zulässigen Grenzen hinaus zu verhindern.

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.

Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen.

- Emissionen in die Atmosphäre
- Abwässer
- Abfallwirtschaft
- Bodenverunreinigung
- Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
- Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

- Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
- Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
- Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.



Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

Gemäß der WEEE-Richtlinie (Elektro- und Elektronik- Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.

Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein (siehe Seite 5).



Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektround Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.

GEBRAUCH UND BETRIEB

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH



Wichtig

Die Anwender müssen nicht nur befugt und angemessen informiert, ausgebildet und geschult sein sondern ggf. auch beim ersten Einsatz des Gerätes bestimmte Handgriffe simulieren, um sich mit seinen Bedienelementen und Hauptfunktionen vertraut zu machen.

Die Geräte nur zu den vom Hersteller vorgesehenen Zwecken verwenden und keinesfalls irgendwelche Vorrichtungen verändern, um

andere als die vorgesehenen Leistungen zu erhalten.

Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß installiert und funktionsfähig sind.

Die Benutzer müssen diese Vorschriften und außerdem alle Sicherheitsvorschriften beachten. Sie müssen ferner die Beschreibung der Bedieneinrichtungen und der Inbetriebnahme aufmerksam lesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A) Digitales Display: Zeigt die Betriebsparameter und Nummern der Fehlermeldungen an.

B) Ein-Aus-Taste: Dient zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

- Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Gerät ausgeschaltet
- Grüne Kontrolllampe ausgeschaltet: Gerät eingeschaltet.

C) Temperaturwahltaste: Dient zum Einstellen der Gartemperatur und zum Ein-/Ausschalten der Temperaturregelung.

D) Taste zum Einstellen der Zeit: Sie dient zum Einstellen der Garzeit (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 10).

E) Taste Vorheizung: Dient zum Ein-/Ausschalten der Funktion für die Beibehaltung der Temperatur auf 100°C (Fettschmelz- und Temperaturhaltefunktion).

F) Taste zum Heraufsetzen des Werts: Sie dient zum Heraufsetzen des Werts des gewählten Parameters.

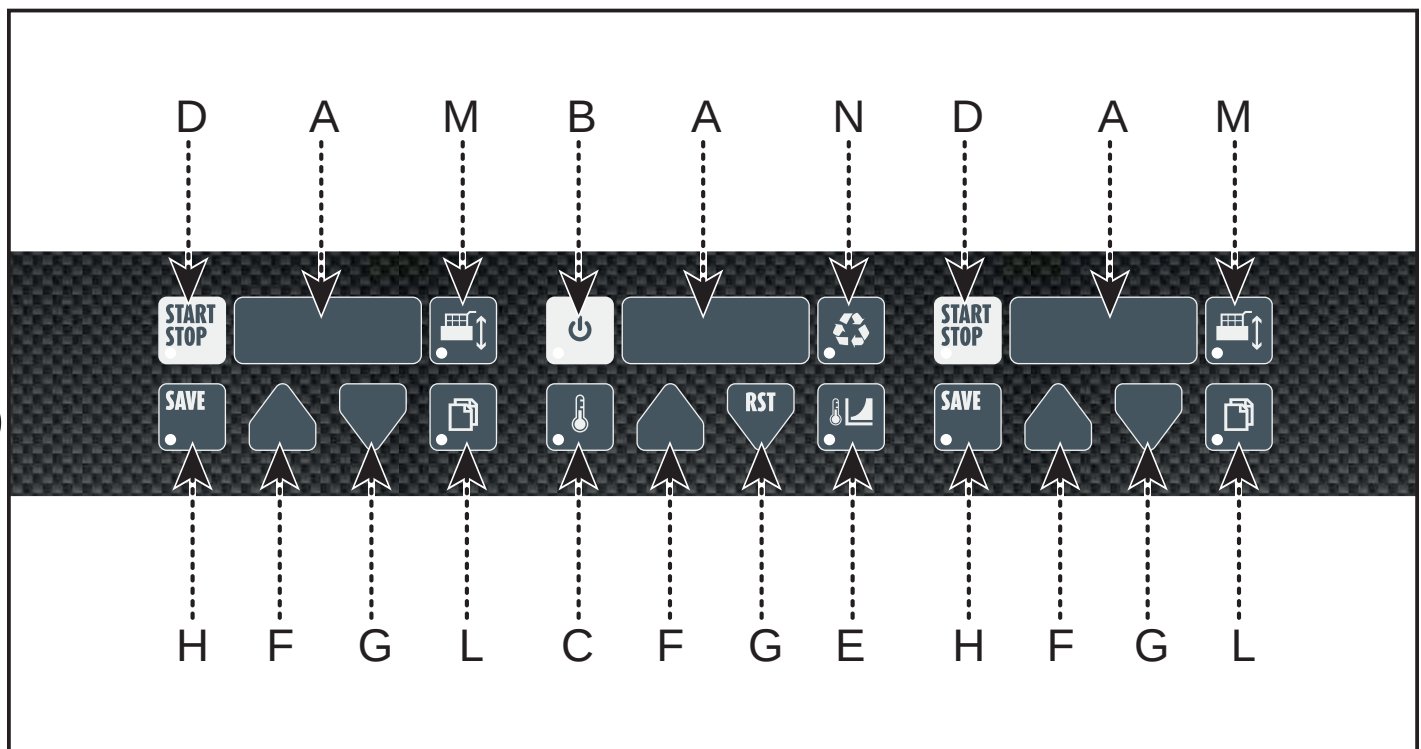
G) Taste zum Herabsetzen des Werts: Sie dient zum Herabsetzen des Werts des gewählten Parameters. Dient zur Quittierung eines Fehlerzustands.

H) Taste Download Gardaten: Dient dazu, die bisher erfassten Gardaten an eine am Gerät angeschlossene Peripherie (PC) zu senden (Funktion nicht aktiv).

L) Taste für Zeitprogrammierung: Sie dient zum Wählen und/oder Ändern von einer der voreingestellten Garzeiten (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 10).

M) Automatische Korbanhebeeinrichtung: Dient zum Ein-/Ausschalten der automatischen Anhebung des Korbs am Ende der Garzeit.

N) Einschalttaste „Filterfunktion“: Dient zum Ein-/ Ausschalten der Funktion zur Ölfiltrierung (Nur bei Version 0*1FR1EX).

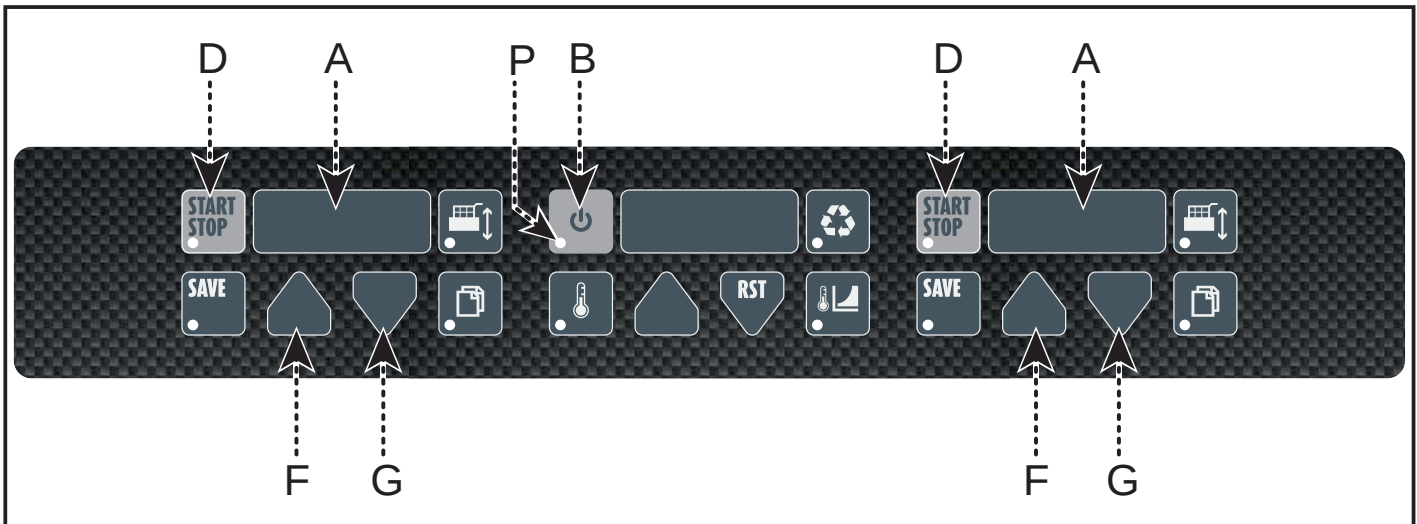


EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus anzuhalten und das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **(P)** leuchtet auf.
- 2) Die Taste **(D)** drücken. Auf dem Display **(A)** beginnt die Stundenanzeige zu blinken.
- 3) Eine der Tasten **(F-G)** drücken, um den Wert herauf- oder herabzusetzen, bis der richtige Wert angezeigt wird.

- 4) Die Taste **(D)** drücken, um den neuen Wert zu speichern. Auf dem Display **(A)** beginnt die Minutenanzeige zu blinken.
- 5) Eine der Tasten **(F-G)** drücken, um den Wert herauf- oder herabzusetzen, bis der richtige Wert angezeigt wird.
- 6) Die Taste **(D)** drücken, um den neuen Wert zu speichern. Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät in den Bereitschaftszustand.



EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR

Diese Prozedur dient zum Einstellen einer Temperaturschwelle, bei deren Erreichen ein akustisches Signal aktiviert wird.

Gehen Sie folgendermaßen vor.

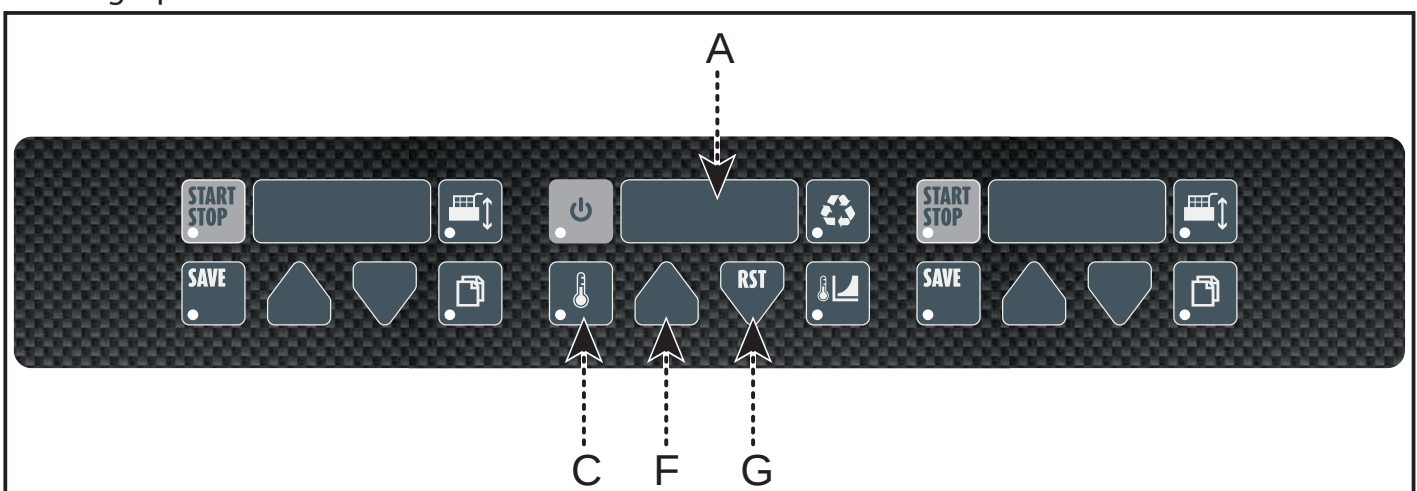
- 1) Die Taste **(C)** drücken, um die Phase der Ölerhitzung einzuschalten und auf dem Display **(A)** die Gartemperatur anzuzeigen.
- 2) Mit den Tasten **(F-G)** den auf dem Display (30÷190°C) angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.
- 3) Ca. 4 Sekunden warten, bis der neue Einstellwert gespeichert ist.

- 4) Gleichzeitig die Tasten **(F-G)** drücken, um auf dem Display **(A)** die Temperatur des Öls im Becken anzuzeigen.



Wichtig

Während des Garzyklus blinkt der auf dem Display (A) angezeigte Wert, wenn die Temperatur des Öls im Becken unter dem Einstellwert liegt; der Wert wird hingegen anhaltend angezeigt, wenn die Temperatur gleich oder höher als der Einstellwert ist.



Kochen im Handbetrieb

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Die Taste **(D)** drücken.
Auf dem Display **(A)** erscheint der zuletzt eingestellte Wert.
- 2) Mit den Tasten **(F-G)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.
Die Garzeit wird bei jeder Betätigung der Tasten **(F-G)** um 30 Sekunden herauf- oder herabgesetzt.
- 3) Erneut die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.
Wird bei gestartetem Garzyklus die Taste **(D)** gedrückt, erscheint am Display 4 Sekunden lang die eingestellte Gartemperatur.

Programmiertes Kochen

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Wiederholt die Taste **(L)** drücken, bis auf dem Display **(A)** die gewünschte Garzeit angezeigt wird (man kann maximal 5 voreingestellte Garzeiten abrufen).
- 2) Die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

Programm ändern

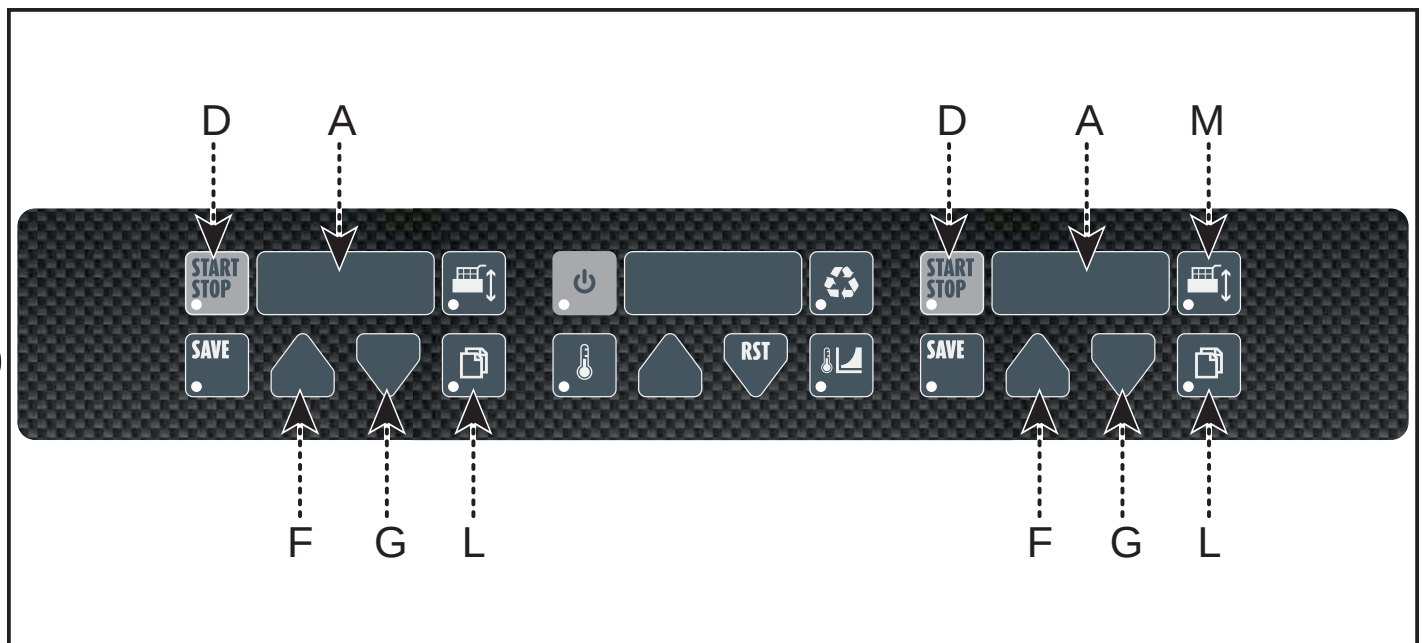
Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Wiederholt die Taste **(L)** drücken, bis auf dem Display **(A)** die Garzeit angezeigt wird, die geändert werden soll.
- 2) Mit den Tasten **(F-G)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.
Die Garzeit wird bei jeder Betätigung der Tasten **(F-G)** um 30 Sekunden herauf- oder herabgesetzt.
- 3) Die Taste **(L)** gedrückt halten (rund 5 Sekunden), bis das akustische Signal ertönt. Der auf dem Display **(A)** angezeigte Wert hört auf zu blinken.

Wichtig

Der geänderte Wert wird aus dem Speicher des Geräts gelöscht und es wird der neu eingestellte Wert gespeichert.

- 4) Die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.



EIN-/AUSSCHALTEN DER TEMPERATURHALTEFUNKTION (FETTSCHMELZ- UND TEMPERATURHALTEFUNKTION)

Gehen Sie folgendermaßen vor.

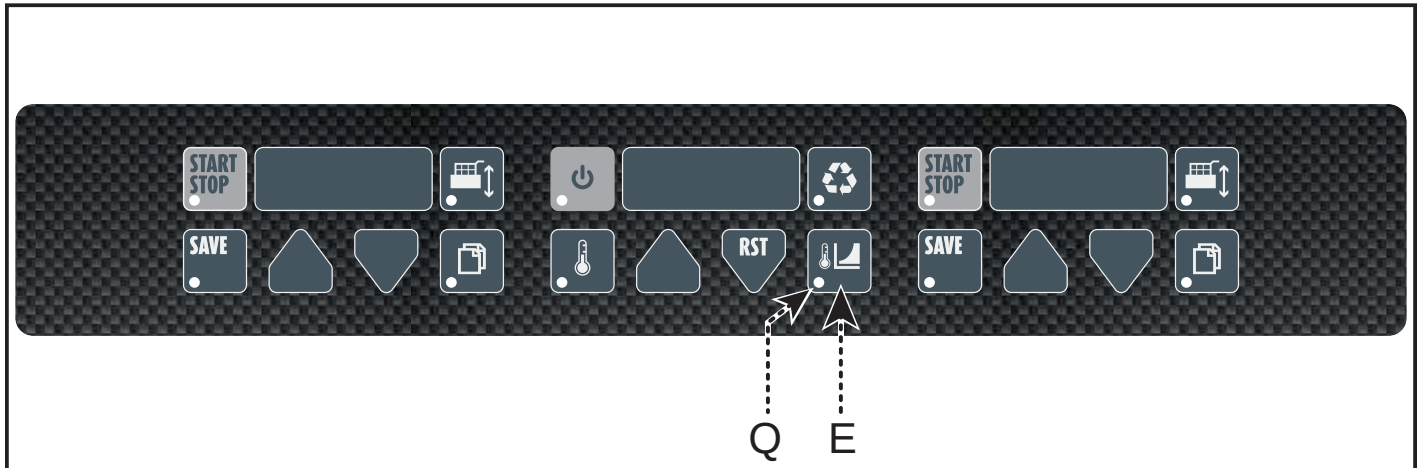
- 1) Die Taste (E) drücken, um die Temperaturhaltephase (Fettschmelz- und Temperaturhaltefunktion) einzuschalten.
Die Kontrollleuchte (Q) erlischt.
- 2) Die Taste (E) drücken, um die Temperaturhaltephase (Fettschmelz- und Temperaturhaltefunktion) auszuschalten.

Die Kontrollleuchte (Q) erlischt.



Wichtig

Die Temperaturhaltefunktion schaltet sich immer ein, wenn die Ist-Temperatur im Becken 90°C unterschreitet und eine Heizphase gestartet wird.



ANHEBEN KÖRBE

Das Anheben der Körbe kann auf unterschiedliche Arten erfolgen.

Automatisches Anheben

- 1) Die Garzeit einstellen (siehe Seite 10).
- 2) Die Taste (M) zum automatischen Anheben des Korbs drücken.
Die Kontrollleuchte (R) leuchtet auf.
- 3) Bei Ablauf der Einstellzeit ergeht ein akustisches Signal, und der Korb wird in die Abtropfposition angehoben.



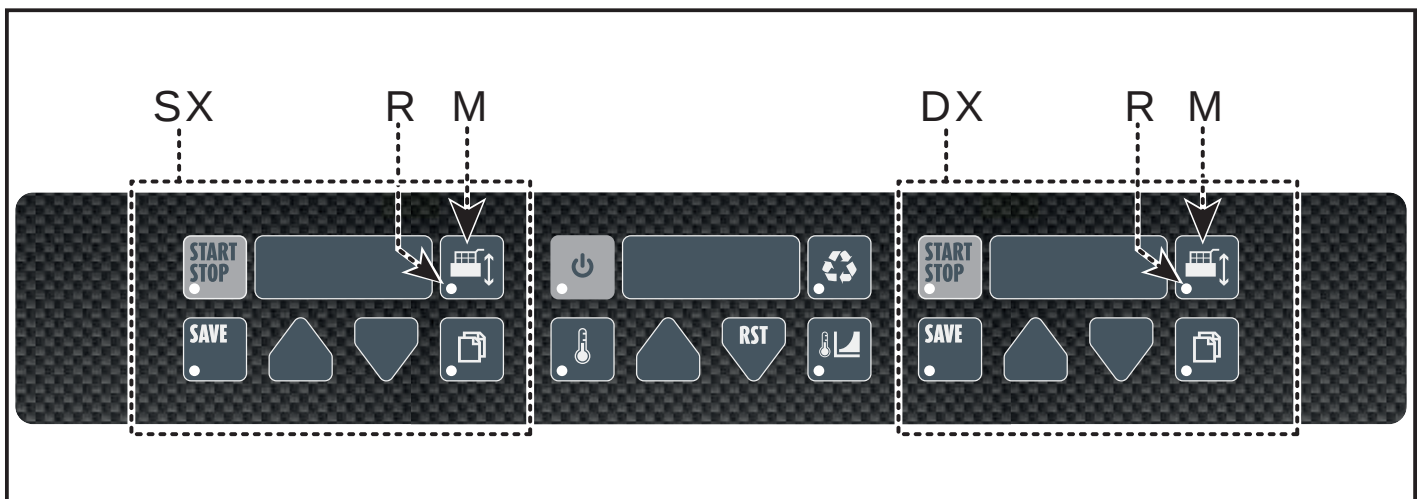
Wichtig

Die Körbe werden separat betätigt. Das Anheben des linken Korbs auf der Seite (Sx) der Bedienblende und das Anheben des rechten Korbs auf der Seite (Dx) der Bedienblende einstellen.

Manuelles Anheben

- 1) Zum manuellen Anheben des Korbs die Taste (M) auf der betreffenden Seite drücken.

DE



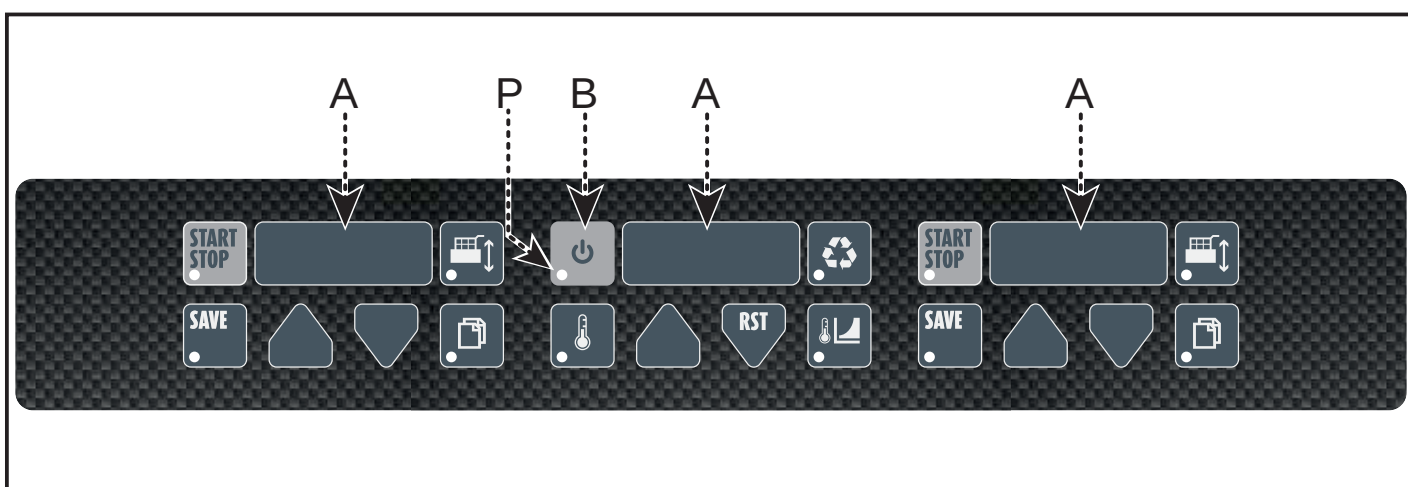
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Zündung

- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen. Die Kontrollleuchte Gaszufuhr (**P**) schaltet sich ein.
- 2) Taste (**B**) drücken, um das Gerät auf Bereitschaft („Stand-by“) zu schalten. Die Kontrollleuchte Strom ein (**P**) erlischt, und auf dem Display (**A**) erscheint das dargestellte Bild.
- 3) Taste (**B**) drücken, um das Gerät einzuschalten und den Garzyklus zu starten. Auf dem Display (**A**) wird die eingestellte Gartemperatur angezeigt (in Rot).

Abschaltung

- 1) Taste (**B**) ca. 6 Sekunden lang gedrückt halten, um den Garzyklus zu stoppen und das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte Gaszufuhr (**P**) schaltet sich ein.
- 2) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.



STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

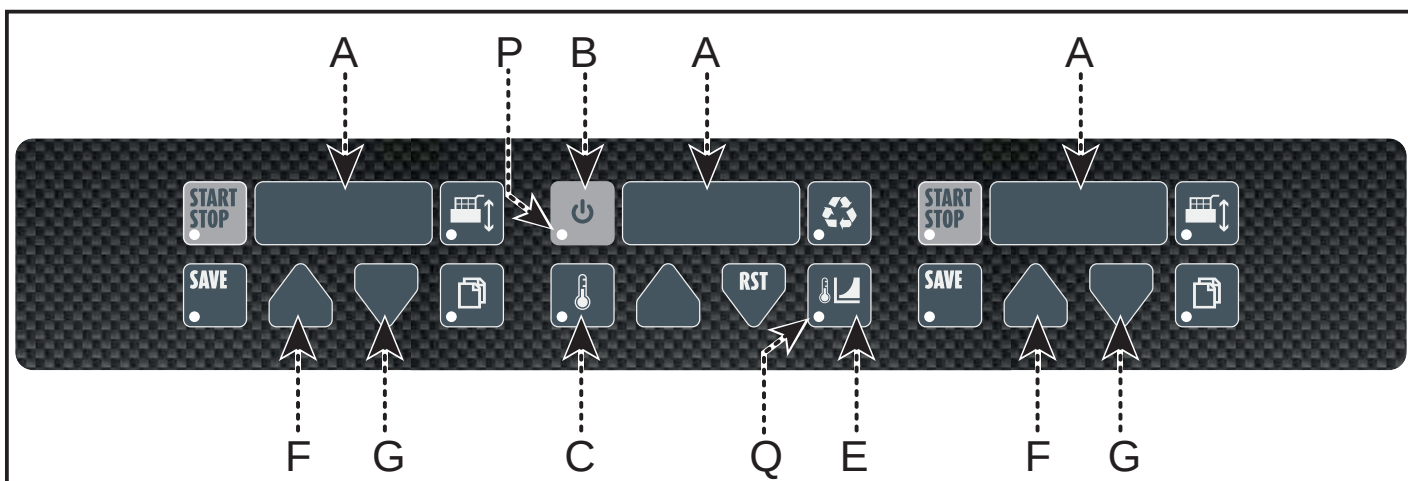
Für das Starten und Stoppen auf die angegebene Weise vorgehen.

Starten

- 1) Die Taste (**B**) und dann die Taste (**E**) drücken, um die „Melting“-Phase für das Öl vorzunehmen. Wenn die Vorheiztemperatur erreicht wird, schaltet sich das akustische Signal.

Diese Temperatur wird bis zum Kochbeginn bei 90°C gehalten.

- 2) Die Taste (**E**) drücken, um die „Melting“-Phase zu deaktivieren.
- 3) Die Taste (**C**) drücken, um den Garzyklus zu starten.



- 4) Die Tasten **(F-G)** drücken, um die Kochtemperatur einzugeben. Die am Bedienfeld eingestellten Daten bleiben gespeichert, bis die Stromversorgung ausgeschaltet wird.
- 5) Die Kontrolllampen **(P-Q)** blinken bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur und leuchten dann ständig.

Stoppen

- 1) Die Taste **(C)** drücken, um den Garzyklus zu stoppen.



Wichtig

Wird die Stromversorgung für weniger als 20-40 Sekunden unterbrochen, startet der Garzyklus automatisch wieder. Bei einer Unterbrechung von mehr als 40 Sekunden, muss man die Taste (C) drücken, um den Garzyklus wieder zu starten.

ÖLFILTERUNG (0*1FR1EA)

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.



Wichtig

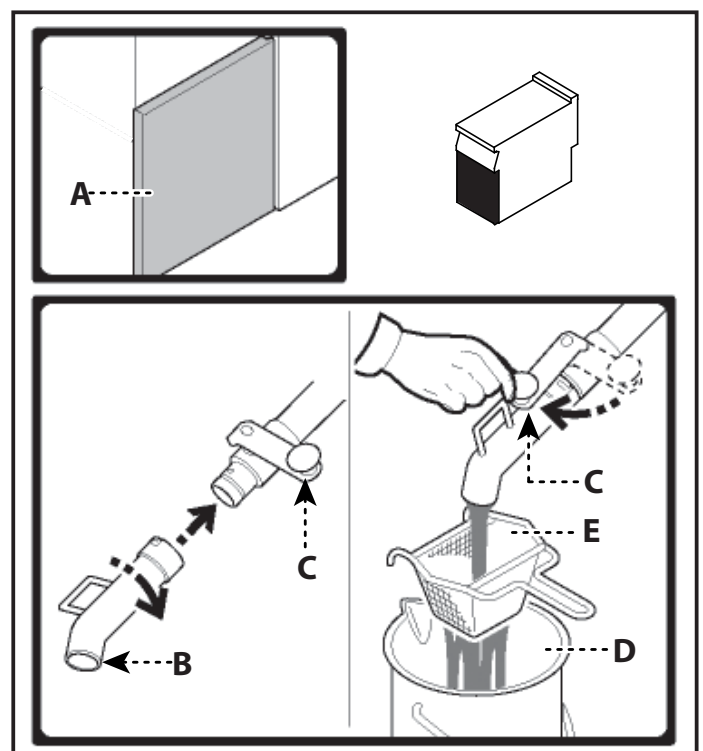
Vor diesem Vorgang das Gerät 10÷15 Min. abkühlen lassen, damit das Öl eine Temperatur zwischen 50÷120°C erreicht.

- 1) Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
- 2) Die Verlängerung **(B)** in den Hahn **(C)** stecken.
- 3) Das auf Anfrage erhältliche Sonderzubehör Behälter **(D)** und Filter **(E)** unter der Verlängerung **(B)** anordnen.
- 4) Den Hahn **(C)** aufdrehen, um das Becken zu leeren.
- 5) Nach beendetem Vorgang den Hahn **(C)** wieder zudrehen.
- 6) Schließen Sie die Klappe **(A)**.



Vorsicht - Achtung

Das Öl vorschriftsmäßig entsprechend den im Benutzungsland geltenden Bestimmungen entsorgen.



DE



Wichtig

Für diesen Vorgang ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Taste **(A)** drücken, um das Gerät in den STOP-Zustand zu bringen. Leuchte **(B)** erlischt.



Wichtig

Gerät abkühlen lassen, so dass das Öl eine Temperatur unter 70°C erreicht; andernfalls führt das Gerät keine Filtrierung durch (auf dem Display erscheint die Meldung HOT).

- 2) Öffnen Sie die Klappe **(C)**.
- 3) Filter **(E)** (mitgeliefert) in Auff angwanne **(F)** einsetzen.
- 4) Ablasshahn **(D)** langsam öffnen.
- 5) Öl aus der Wanne in Auff angwanne **(F)** entleeren.



Wichtig

Öl nicht in der Auff angwanne aufbewahren.

- 6) Ablasshahn **(D)** schließen.

- 7) Leitung **(G)** vollständig absenken.

- 8) Taste **(L)** drücken und Vorgang abwarten. Leuchte **(M)** leuchtet auf und auf dem Display erscheint die Meldung **FILT**.

- 9) Leitung **(G)** anheben.

- 10) Klappe **(C)** schließen.

Das Gerät ist nun für den nächsten Gebrauch bereit.



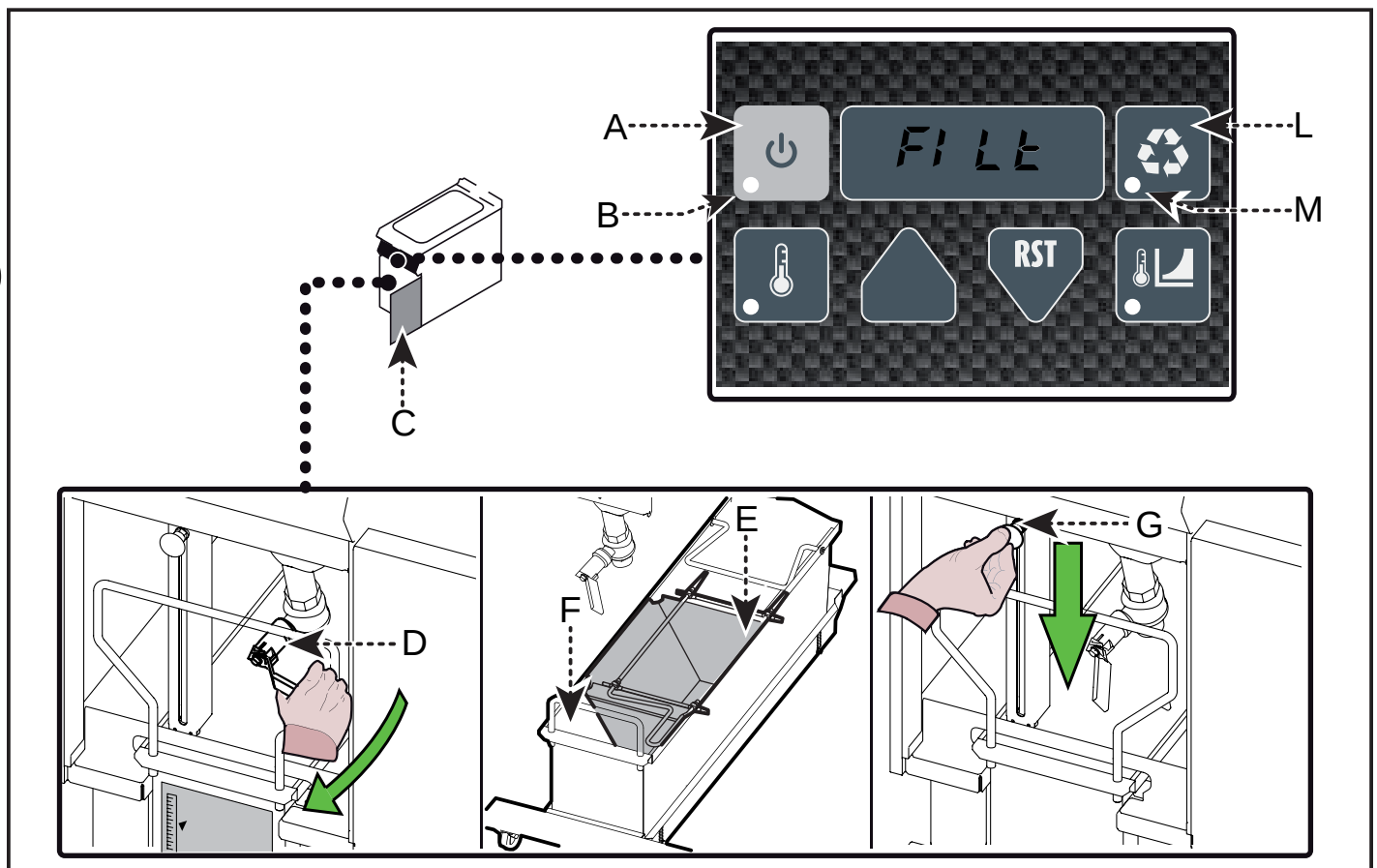
Wichtig

- Gerät niemals ohne Öl im Becken benutzen, um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden.
- Filtersystem nur mit Öl verwenden.
- Nicht über den auf dem Schild an der Auff angwanne angegebenen Höchststand füllen, damit das Öl beim Transport nicht überlaufen kann.



Vorsicht - Achtung

Das Öl vorschriftsmäßig entsprechend den im Benutzungsland geltenden Bestimmungen entsorgen.

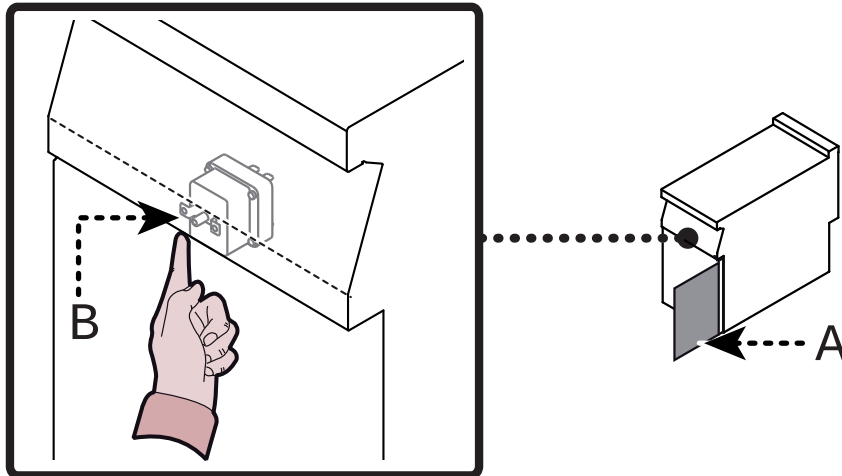


RÜCKSETZEN DES GERÄTS

Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, muss das Gerät in der angegebenen Weise versetzt werden.

- 1) Das Öl um 30-40°C abkühlen lassen.
- 2) Öffnen Sie die Klappe **(A)**.

- 3) Den Taster **(B)** des ausgelösten Sicherheitsthermostaten drücken, um die Gaszufuhr wieder freizugeben.
- 4) Schließen Sie die Klappe **(A)**.



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

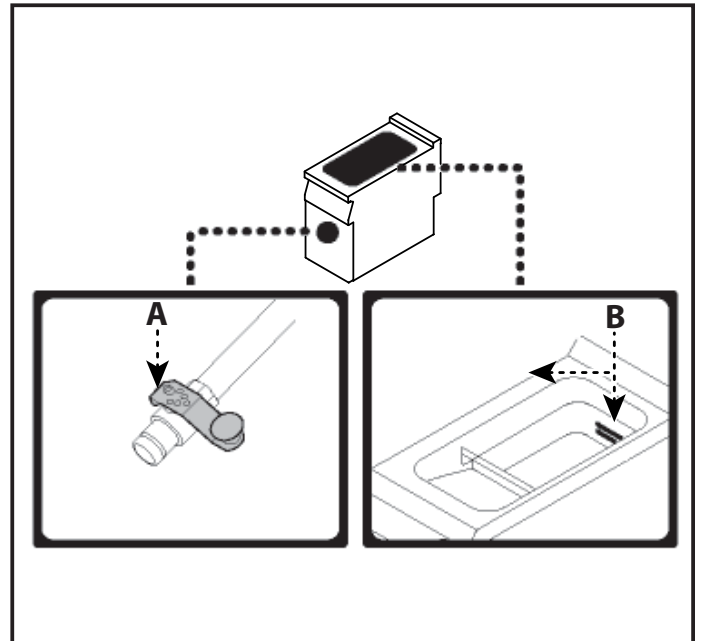
Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll.

- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 2) Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
- 3) Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
- 4) Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
- 5) Lassen Sie das Gerät unbedeckt stehen, wobei die Garräume offen bleiben.

DE

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör;
- Setzen Sie die Körbe auf angemessene Weise ein;
- Vor dem Füllen des Beckens sicherstellen, dass der Ablasshahn **(A)** geschlossen ist.;
- Sicherstellen, dass der Ölstand nie unter die angezeigte Mindestmarke **(B)** sinkt ;
- Man sollte reine, aus einer Samensorte stammende Pflanzenöle oder spezielle Mischöle für Friteusen benutzen;
- Zum Schmelzen von Hartfett ein separates Gefäß verwenden, um das Gerät nicht zu beschädigen;
- Vor Benutzung des Geräts warten, bis das Öl die richtige Temperatur erreicht hat;
- Den Korb langsam eintauchen, um eine Schaumbildung zu vermeiden;
- Das Frittieröl oft filtern, um die Frittierrückstände zu beseitigen;



- Das Korbaufhängergestell zum Abtropfen des Frittierguts benutzen;
- Wird die Benutzung des Geräts für kurze Zeit unterbrochen, die Öltemperatur niedriger schalten oder das Gerät ausschalten, um unnützen Energieverbrauch und die Alterung des Öls zu vermeiden;
- Das Öl auswechseln, wenn es zwischen 160-180 °C Rauch produziert oder wenn es eine dunkle Farbe annimmt.
- Regelmäßig mit einem Polarimeter den Anteil an polaren Bindungen prüfen.



Wichtig

Das Frittieröl im Kühlen und im Dunkeln aufbewahren und häufig filtrieren, um den Zersetzungsprozess zu verlangsamen. Die Verwendung von zersetztem Öl zum Frittieren ist gesundheitsschädlich.



Wichtig

Das Gerät nicht verwenden, wenn kein Öl im Becken ist, da sonst Schäden an der Gerätestruktur entstehen können;

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



Wichtig

Vor jedem Wartungseingriff müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarteter Gefährdung der Sicherheit

und Gesundheit von Personen führen können.

Außerdem muss garantiert sein, dass während der Wartungseingriffe der Bediener immer in der Lage ist, sicherzustellen, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:

- Das Becken (siehe S. 18).
- Das Zubehör (siehe S. 18).
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 17).

Nach jeweils 100 Betriebsstunden müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

- Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats.
- Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen.

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.



Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen.



Wichtig

Die geltenden Sicherheitsbestimmungen schreiben vor, dass bei der Verwendung von Reinigungsmitteln Gummihandschuhe, Atemschutzmaske und Schutzbrille zu tragen sind.

- Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.
- Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.

- Auf die Reinigung der Bereiche achten, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (Becken, Körbe und Bodengitter). Wenn möglich, empfiehlt sich die Reinigung im Geschirrspüler.



Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösungsmittel, Benzin, usw.).

- Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
- Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Behandeln Sie die Edelstahloberflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
- Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
- Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DES BECKENS, KÖRBE UND KORBAUFHÄNGERGESTELL

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

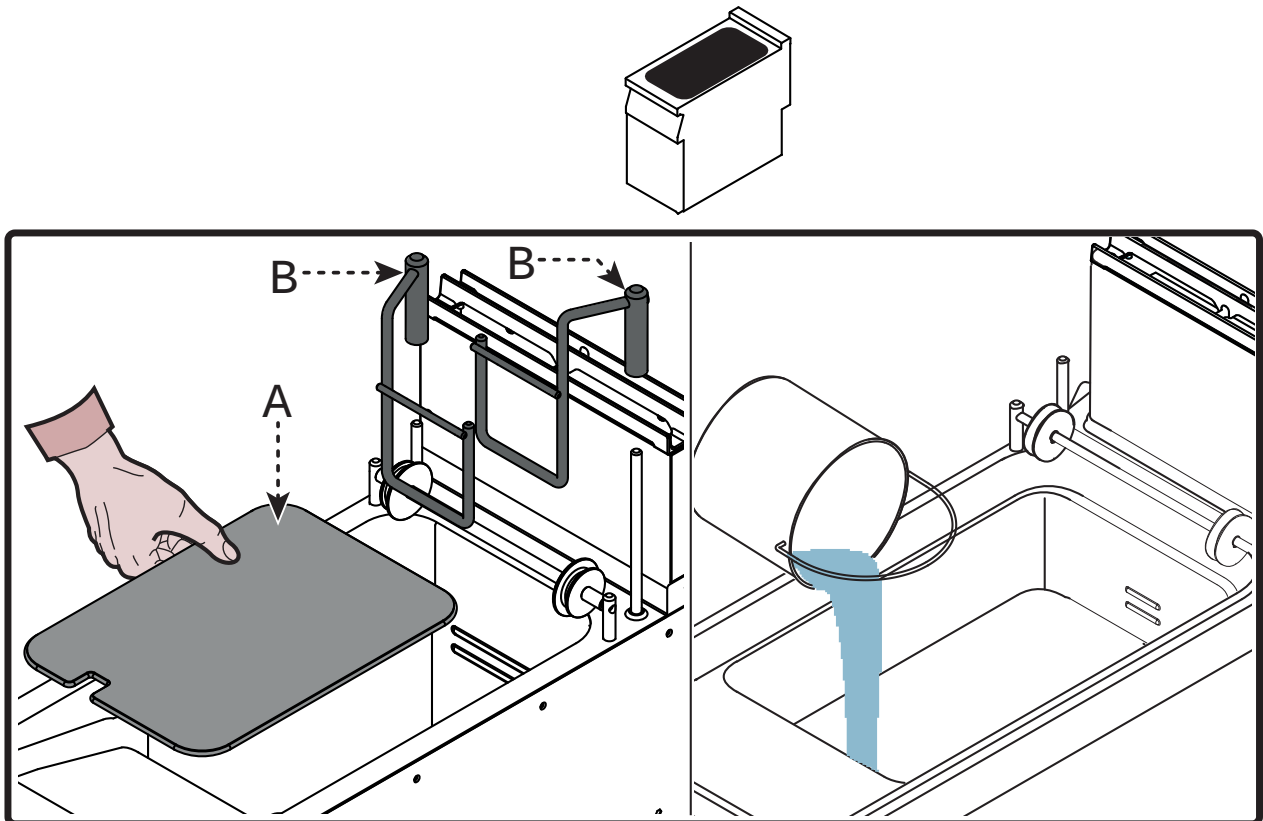
- 1) Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- 2) Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
- 3) Das Öl ablassen und filtern (siehe S. 13-14).
- 4) Die Körbe zum Reinigen herausnehmen und auch den Korbtragboden (**A**) und das Korbaufhängergestell (**B**) säubern.
- 5) Ein geeignetes, lebensmittelechtes Reinigungsmittel in das Becken gießen.
- 6) Mit Trinkwasser nachspülen und das Becken leeren.

- 7) Dann ein spezifisches Mittel oder eine Wasser-Essig-Lösung eingießen, um die Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
- 8) Das Becken ausspülen, leeren und abtrocknen.
- 9) Die Zubehöerteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.



Wichtig

Wenn zur regelmäßigen Reinigung Wasser verwendet wird, muss man vor dem erneuten Einfüllen des Öls sicherstellen, dass sich keine Wasserreste im Becken, auf dem Zubehör und in der Ablassleitung befinden.



DE

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen. Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher

Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.



Wichtig

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Handelsvertretungen oder den Hauptsitz des Unternehmens Angelo Po, die entsprechenden Kontaktdaten sind auf der Webseite <http://www.angelopo.com> unter „Kontakt“ zu finden.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Den Anschluss der Stromkabel prüfen
	Auslösung des Sicherheitsthermostats	Gerät rücksetzen (siehe S. 15)
Das Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur		Kontrollieren Sie den Zustand des Thermostats und aktivieren Sie eventuell die Freigabevorrichtung für die Zündung
	Schütz ohne Stromversorgung oder defekt	Die Fernschalterspule prüfen oder ersetzen
Das Bedienfeld schaltet sich nicht ein	Leiterplatte ohne Stromversorgung	Prüfen und nötigenfalls die Phasenleiter vertauschen

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Fehlermeldung	Ursachen	Lösungen
E00	Der Fühler des Sicherheitsthermostaten ist defekt	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. Den Sicherheitsthermostaten zurücksetzen (siehe Seite 15). Wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst kontaktieren.
E01	Defekt Sonde in Becken (linke Wanne).	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E.01	Defekt Sonde in Becken (linke Wanne).	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Fehlermeldung	Ursachen	Lösungen
E05	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E06	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E07	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E12	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte (linke Wanne).	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E16	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E17	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten	Das Gerät löst dieses Problem eigenständig. Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E18	Trockenbetrieb des Geräts	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. Contattare il servizio assistenza.
E19	Beckenheizung schaltet sich nicht ein.	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.. Contattare il servizio assistenza.
E20	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.. Contattare il servizio assistenza.
E21	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten	Das Gerät löst dieses Problem eigenständig. Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.

DE



Important

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.



Attention

Le sol, à proximité de l'appareil, pourrait être glissant.



Important

Les raccordements nécessaires (eau, électricité et gaz) doivent être effectués exclusivement par du personnel adéquatement spécialisé, conformément aux dispositions locales.



Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.



Important

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité.



Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.



Attention

Lorsqu'on utilise des détergents, il est obligatoire de porter des gants en caoutchouc, un masque de protection respiratoire et des lunettes de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur.



Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).



Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.



Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.



Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité.



Important

Avant d'effectuer tout remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité.



Attention

Ne pas obstruer la cheminée pour éviter l'augmentation excessive de la température des composants et produits de combustion supérieurs aux limites admises.



Important

Ne pas utiliser l'appareil sans huile à l'intérieur de la cuve pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l'appareil.

INFORMATIONS GENERALES.....	2
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR.....	2
BUT DU MANUEL.....	2
DEMANDE D'ASSISTANCE	3
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL.....	3
INFORMATIONS TECHNIQUES	4
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL.....	4
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	5
SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION.....	5
ACCESSOIRES SUR DEMANDE	5
SÉCURITÉ.....	6
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ.....	6
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL.....	7
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
DESCRIPTION DES COMMANDES	8
RÉGLAGE DE L'HEURE COURANTE	9
SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON	9
SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON	10
ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE (MELTING)	11
LEVAGE DES PANIERS	11
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL	12
MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON	12
FILTRAGE DE L'HUILE (0*1FR1EA)	13
FILTRAGE DE L'HUILE (0*1FR1EX)	14
RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL.....	15
INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL.....	15
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION.....	16
ENTRETIEN	17
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN	17
NETTOYAGE DE L'APPAREIL.....	17
NETTOYAGE DE LA CUVE, DES PANIERS ET DE LA STRUCTURE DE SUPPORT DES PANIERS	18
PANNES	19
DÉPANNAGE	19
TABEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES	19

INFORMATIONS GENERALES

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

Ces informations sont fournies par le Fabricant dans sa langue originale (italien) et sont traduites dans les autres langues afin de satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

La lecture de ces informations permettra d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes et dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.



Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A) Modèle de l'appareil

B) Type de personnalisation

C) Identification du fabricant

D) Classe d'isolation

E) Année de fabrication

F) Numéro de série

G) Degré de protection

H) Pays de destination

L) Tension (V)

M) Absorption (A)

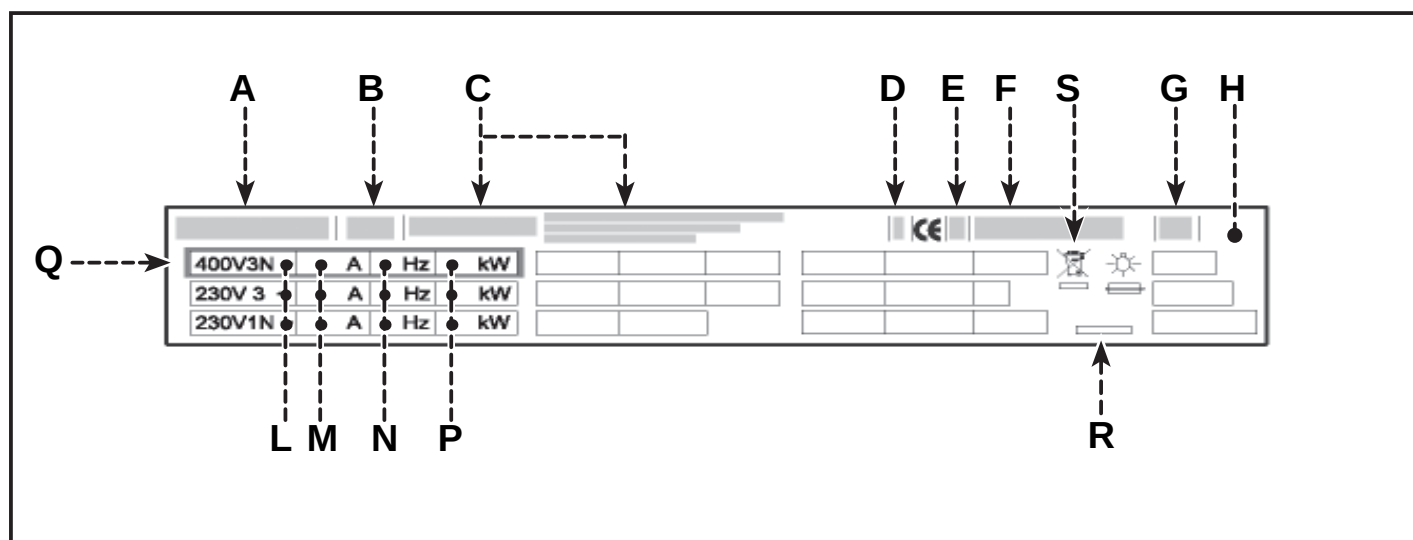
N) Fréquence (Hz)

P) Puissance déclarée (kW)

Q) Indicateur de tension d'essai

R) Date de fabrication

S) Symbole DEEE



DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser aux agences ou au siège centra Angelo Po dont les références sont reportées dans la section contacts du site internet <http://www.angelopo.com>.

Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

FR

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

La friteuse, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la friture d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions.

Organes principaux

A) Cuve de friture: en acier inox.

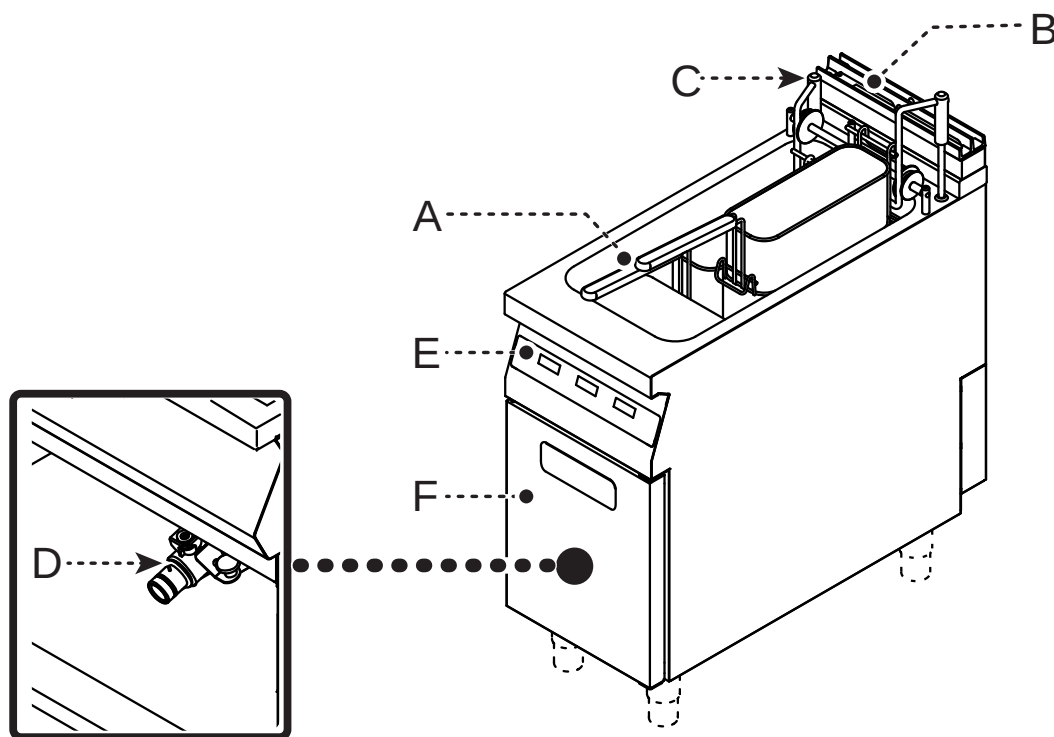
B) Évacuation des fumées: pour évacuer la chaleur générée par les résistances.

C) Dispositif de levage automatique des paniers: pour lever et baisser automatiquement les paniers.

D) Robinet de vidage: pour évacuer l'huile contenue dans la cuve.

E) Panneau de contrôle: pour gérer les fonctions opérationnelles de l'appareil.

F) Porte: pour accéder à la zone interne de l'appareil.

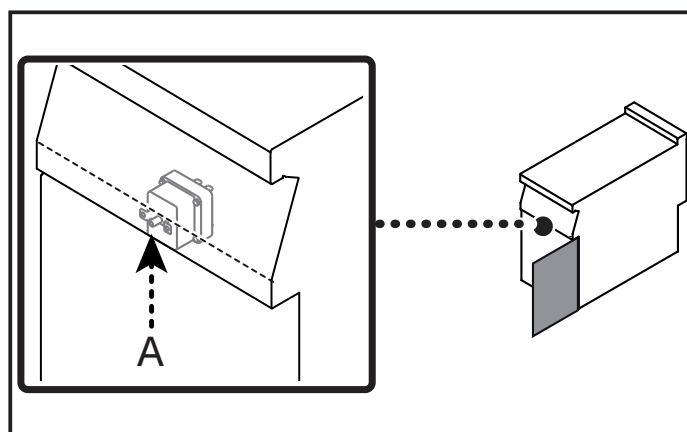


DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

L'illustration indique la position des dispositifs.

A) Thermostat de sécurité: bloque l'alimentation électrique dans le cas de surchauffe.



SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

B) Risque générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

C) Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

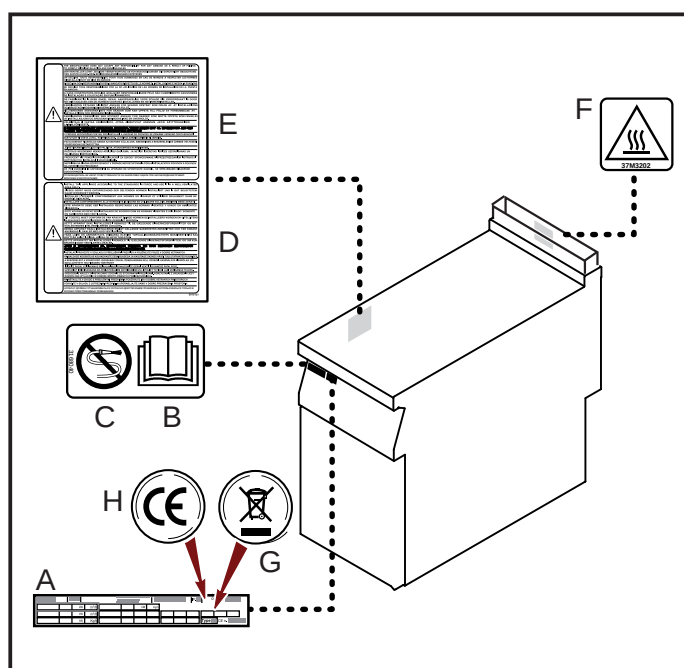
D) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

E) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».

F) Risque de brûlure : attention aux surfaces chaudes.

G) Marquage CE : indique que l'équipement est conforme à toutes les dispositions législatives pertinentes pour les produits applicables.

H) Symbole DEEE : indique que l'appareil doit faire l'objet d'une collecte sélective.



FR

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants ("voir le catalogue général").

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil. Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.



Important

Ne pas modifier le dispositif en aucune façon.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. L'éventuelle modification et/ou détérioration de l'équipement ou des dispositifs de sécurité comportera automatiquement l'invalidation du marquage CE et la décadence du droit à la garantie offert par le Fabricant.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'emploi de l'appareil pour des utilisations incorrectes peut provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes, des dommages aux biens placés à proximité et des dommages économiques.

Toutes les interventions de maintenance qui nécessitent une compétence technique précise ou de particulières capacités ou qualifications prévues par la loi doivent être effectuées exclusivement par un personnel dûment qualifié, et/ou habilité et possédant en tout cas une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les

aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

À la fin de chaque utilisation, s'assurer que l'appareil est éteint et non en stand-by et les lignes d'alimentation débranchées.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil. Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures. Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.



Attention

Le sol, à proximité de l'appareil, pourrait être glissant.



Important

Les raccordements nécessaires (eau, électricité et gaz) doivent être effectués exclusivement par du personnel adéquatement spécialisé, conformément aux dispositions locales.



Attention

Ne pas obstruer la cheminée pour éviter l'augmentation excessive de la température des composants et produits de combustion supérieurs aux limites admises.

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.

Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

- Émissions dans l'atmosphère
- Évacuations des liquides
- Gestion des déchets
- Contamination du sol
- Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
- Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

- Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
- Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de

leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.



Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

En référence à la Directive DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE, sont marqués d'un symbole spécial (voir p. 5).



Important

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

FR



Important

Les utilisateurs, en plus d'être autorisés et documentés de façon appropriée, formés et entraînés, si nécessaire, lors de la première utilisation, devront simuler certaines manœuvres pour identifier les commandes et les fonctions principales.

Utiliser seulement comme prévu par le Fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.

Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces.

Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A) Afficheur numérique: il affiche les paramètres de travail et les sigles des alarmes.

B) Touche d'allumage/extinction: pour activer et désactiver électriquement l'appareil:

- Voyant vert allumé: appareil désactivé
- Voyant vert éteint: appareil activé.

C) Touche de sélection de la température: pour sélectionner la température de cuisson et faire partir et/ou interrompre la thermorégulation.

D) Touche de sélection du temps: elle sert pour sélectionner le temps de cuisson (pour des informations sur son utilisation voir page 10).

E) Touche préchauff: pour activer et désactiver la fonction de maintien de la température à 100°C (melting).

F) Touche d'augmentation des valeurs: elle sert pour augmenter la valeur du paramètre sélectionné.

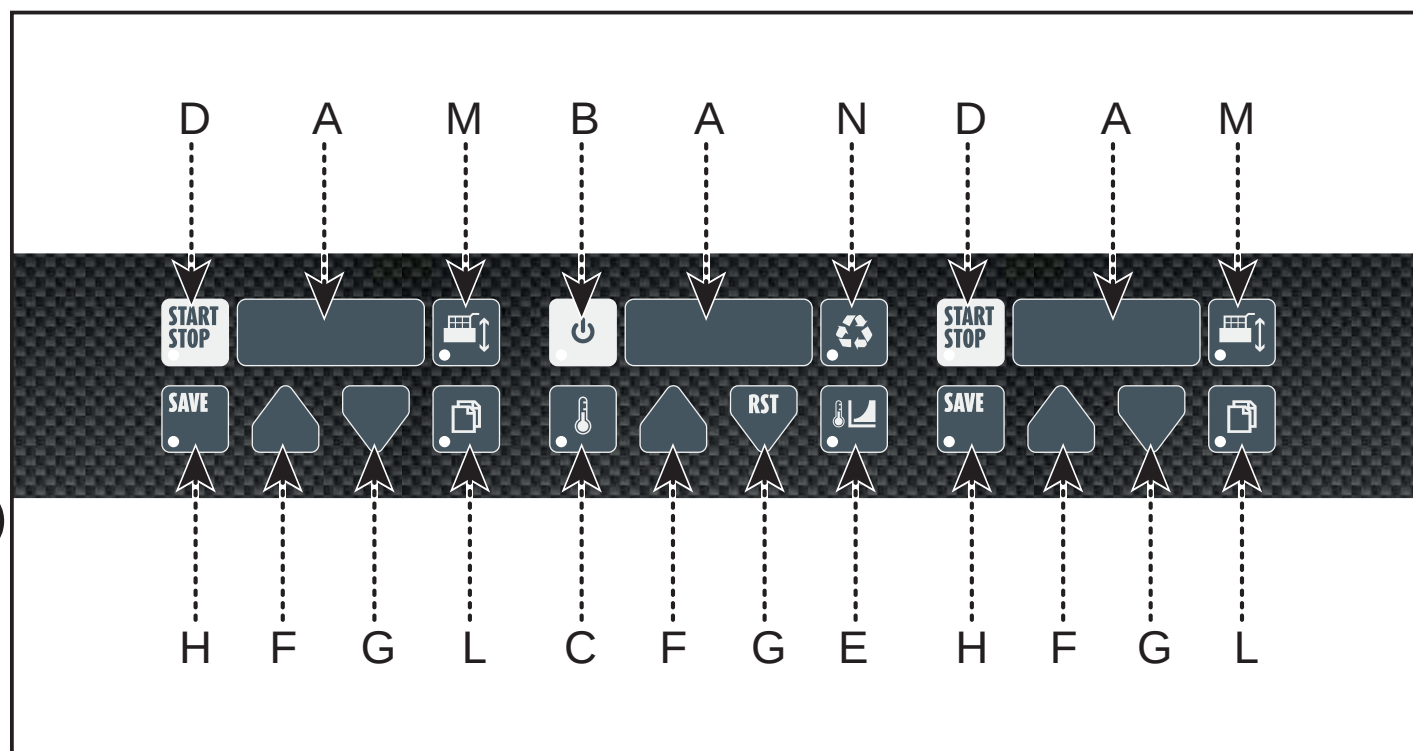
G) Touche de diminution des valeurs: elle sert pour diminuer la valeur du paramètre sélectionné. Dans des conditions d'alarme, elle sert pour remettre l'alarme en cours à zéro.

H) Touche transfert des données de cuisson: pour envoyer, à un périphérique extérieur relié à l'appareil (PC), les données de cuisson acquises jusqu'à cet instant (fonction non active).

L) Touche de programmation du temps: elle sert pour sélectionner et/ou modifier un des temps de cuisson prédéfinis (pour des informations sur son utilisation voir page 10).

M) Touche de levage automatique du panier: pour activer/désactiver le levage automatique du panier en fin de cuisson.

N) Touche activation « fonction filtrage »: pour activer/désactiver la fonction de filtrage de l'huile (Seulement pour la version 0*1FR1EX).

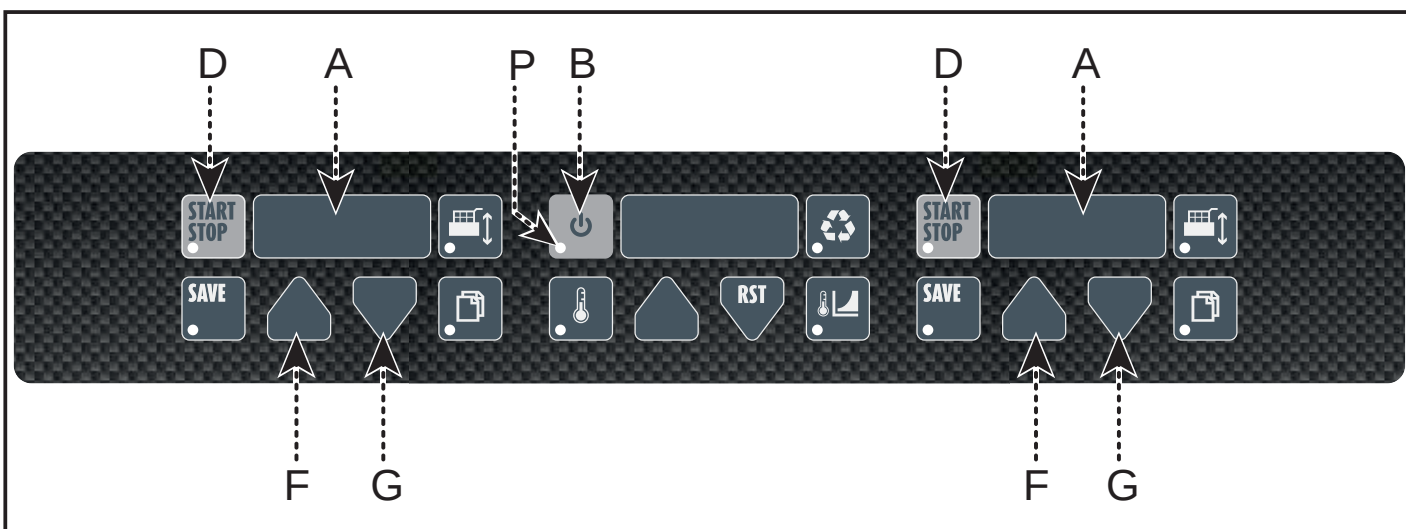


RÉGLAGE DE L'HEURE COURANTE

Procéder comme suit.

- 1) Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson et désactiver l'appareil.
Le voyant **(P)** s'allume.
- 2) Presser la touche **(D)**. L'heure commence à clignoter sur l'afficheur **(A)**.
- 3) Presser une des touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.

- 4) Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur. Les minutes commencent à clignoter sur l'afficheur **(A)**.
- 5) Presser une des touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.
- 6) Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur. Au bout de quelques secondes l'appareil entre en phase de stand-by.



SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

Cette procédure sert pour sélectionner un seuil de température ; lorsqu'elle est atteinte, un signal sonore retentit.

Procéder comme suit.

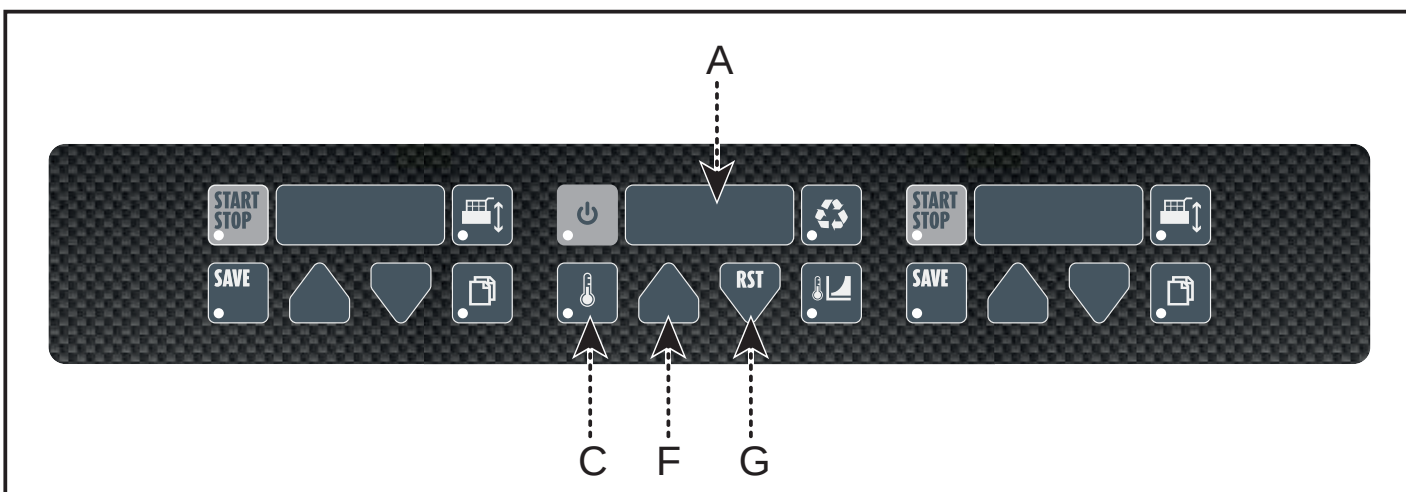
- 1) Presser la touche **(C)** pour faire partir la phase de chauffage de l'huile et afficher sur l'afficheur **(A)** la température de cuisson.
- 2) Agir sur les touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur (30÷190°C).
- 3) Attendre environ 4 secondes pour la mémorisation de la nouvelle valeur entrée.

- 4) Presser simultanément les touches **(F-G)** pour afficher sur l'afficheur **(A)** la température de l'huile dans la cuve de cuisson.



Important

Pendant le cycle de cuisson, la valeur affichée sur l'afficheur (A) clignote si la température de l'huile dans la cuve est inférieure à celle sélectionnée, alors qu'elle reste fixe si la température est égale ou supérieure à celle sélectionnée.



SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON

Cuisson manuelle

Procéder comme suit.

- 1) Presser la touche **(D)**.
Sur l'afficheur **(A)** apparaît la dernière valeur entrée.
- 2) Agir sur les touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur.
Le temps de cuisson augmente ou diminue de 30 secondes à chaque pression des touches **(F-G)**.
- 3) Presser de nouveau la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson. Si, lorsque le cycle de cuisson a commencé, on presse la touche **(D)** le temps de cuisson sélectionné s'affiche sur l'afficheur pendant 4 secondes.

Cuisson programmée

Procéder comme suit.

- 1) Presser plusieurs fois la touche **(L)** jusqu'à afficher sur l'afficheur **(A)** le temps de cuisson choisi (on peut rappeler au maximum 5 temps de cuisson prédéfinis).
- 2) Presser la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.

Modification du programme

Procéder comme suit.

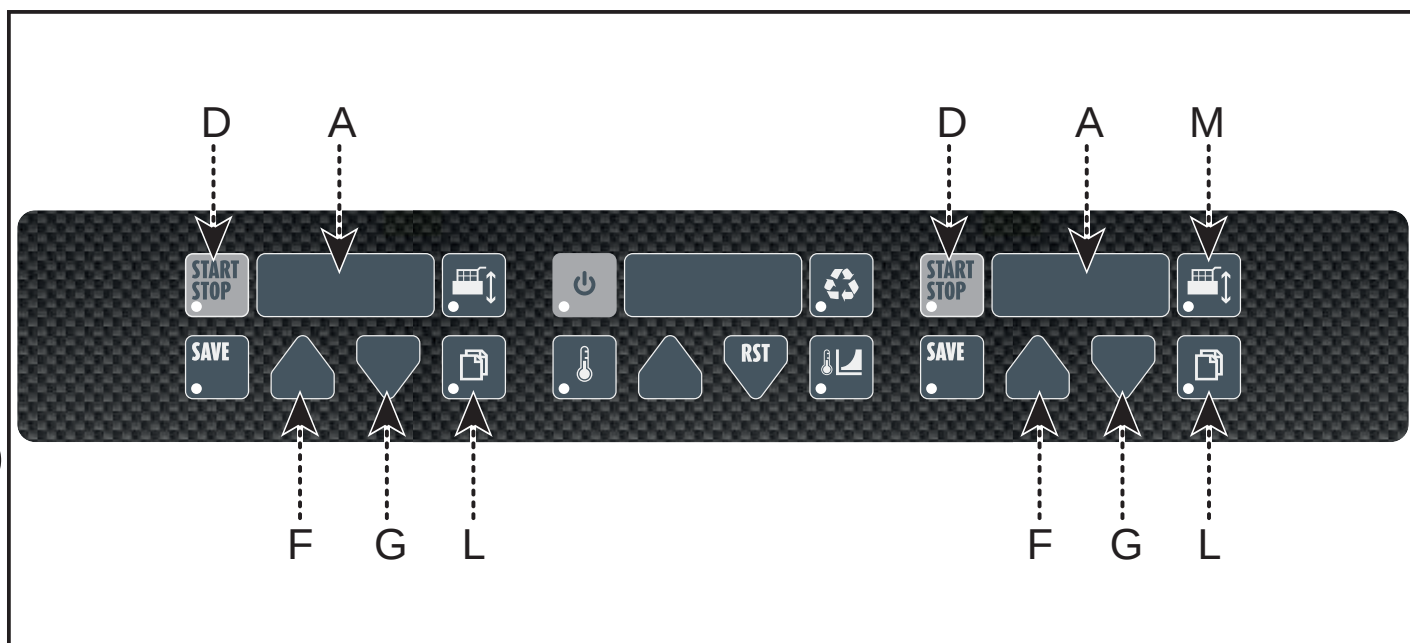
- 1) Presser plusieurs fois la touche **(L)** jusqu'à afficher sur l'afficheur **(A)** le temps de cuisson que l'on veut modifier.
- 2) Agir sur les touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur. Le temps de cuisson augmente ou diminue de 30 secondes à chaque pression des touches **(F-G)**.
- 3) Tenir pressée la touche **(L)** (environ 5 secondes) jusqu'à ce que retentisse le signal sonore. La valeur sur l'afficheur **(A)** arrête de clignoter.



Important

La valeur modifiée est éliminée de la mémoire de l'appareil et la nouvelle valeur entrée est mémorisée.

- 4) Presser la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.



ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE (MELTING)

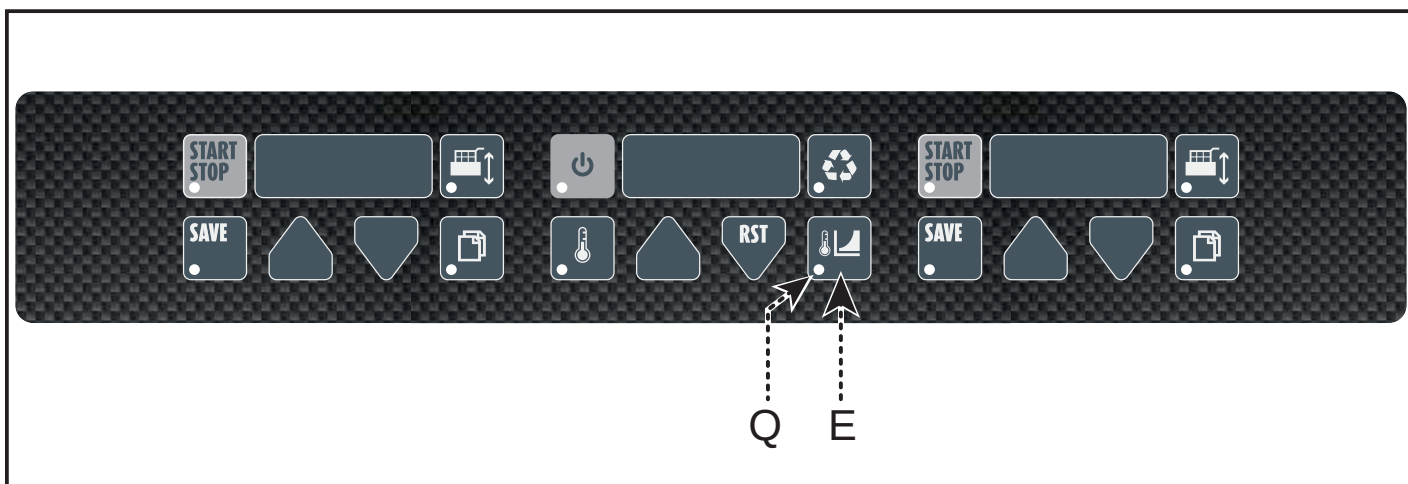
Procéder comme suit.

- 1) Presser la touche **(E)** pour activer la phase de maintien de la température (melting).
Le voyant **(Q)** s'allume.
- 2) Presser la touche **(E)** pour désactiver la phase de maintien de la température (melting).
Le voyant **(Q)** s'éteint.



Important

La fonction de maintien de la température est activée à chaque fois que l'on active un réchauffement avec une température réelle dans la cuve inférieure à 90°C.



LEVAGE DES PANIERS

Le levage des paniers peut être effectué en modes différents.

Levage automatique

- 1) Sélectionner le temps de cuisson (voir page 10).
- 2) Presser la touche **(M)** pour activer le levage automatique du panier.
Le voyant **(R)** s'allume.
- 3) À la fin du temps sélectionné, un signal sonore se met en marche et le panier se soulève en position d'égouttement.

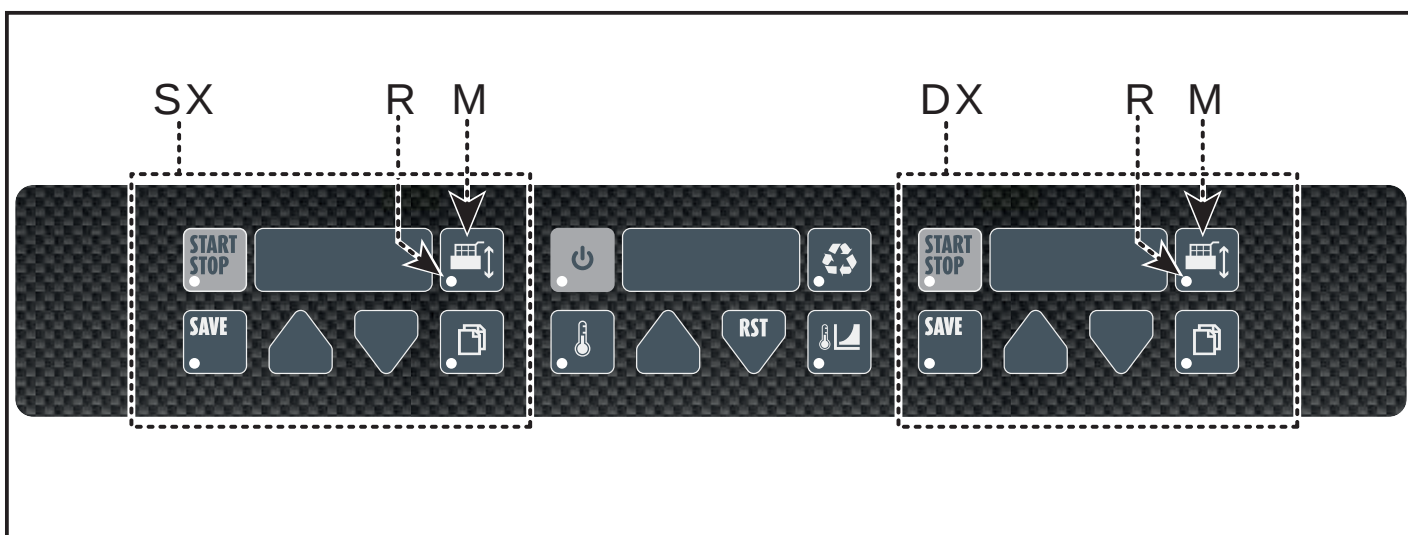


Important

Les paniers peuvent être utilisés séparément. Sélectionner le levage du panier gauche sur le côté (Sx) du panneau et le levage du panier droit sur le côté (Dx) du panneau.

Levage manuel

- 1) Presser la touche **(M)** pour activer le levage manuel du panier.



FR

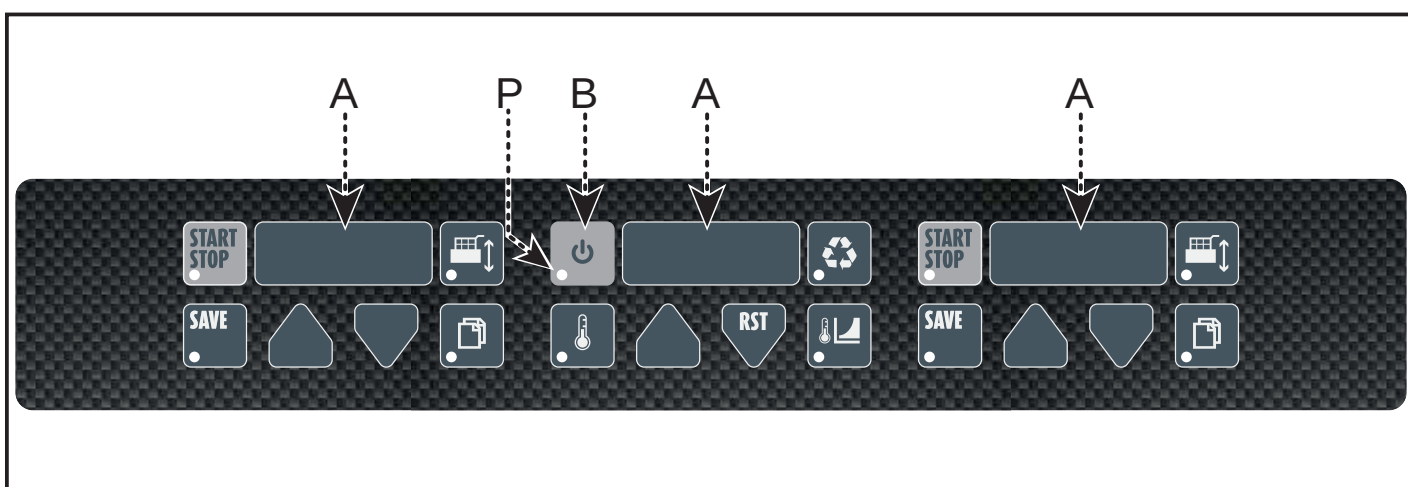
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Allumage

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
Le voyant de réseau **(P)** s'allume.
- 2) Presser la touche **(B)** pour porter l'appareil en « stand-by ».
Le voyant de réseau **(P)** s'éteint et l'afficheur **(A)** affiche ce qui est représenté ci-dessous.
- 3) Presser la touche **(B)** pour allumer l'appareil et faire partir le cycle de cuisson.
L'afficheur **(A)** affiche la température de cuisson sélectionnée (couleur rouge).

Extinction

- 1) Tenir pressée la touche **(B)** pendant environ 6 secondes pour arrêter le cycle de cuisson et éteindre l'appareil.
Le voyant de réseau **(P)** s'allume.
- 2) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

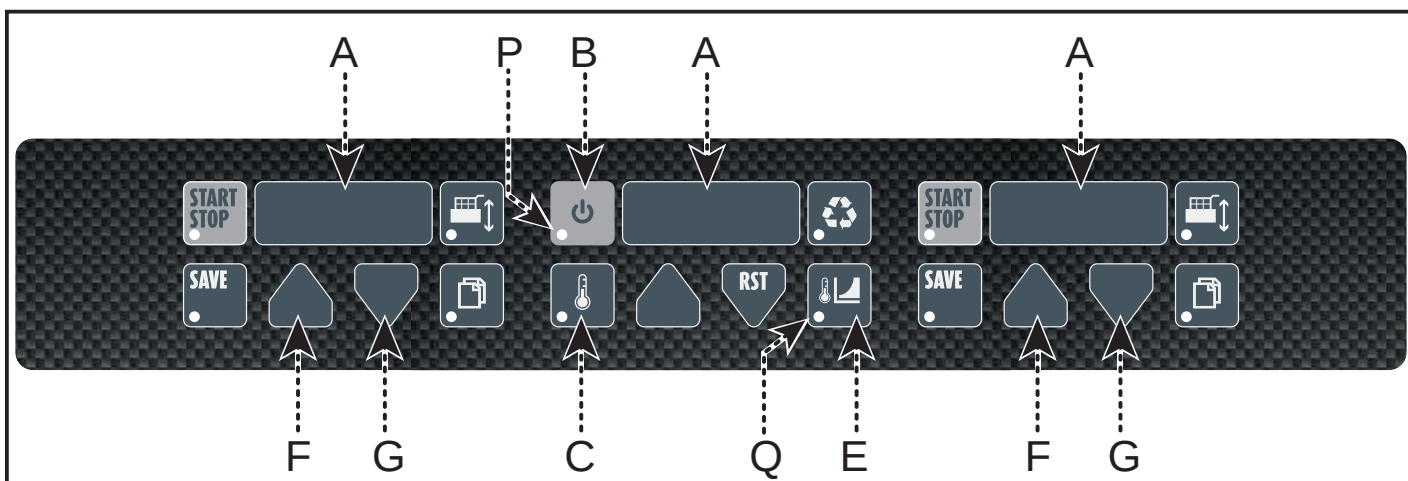
Pour la mise en marche et l'arrêt, procéder comme indiqué.

Mise en marche

- 1) Presser la touche **(B)** puis la touche **(E)** pour effectuer la phase de "melting" de l'huile.
Quand la température de préchauffage est atteinte, le signal sonore se met en marche.

Cette température est maintenue à 90°C jusqu'au début de la cuisson.

- 2) Presser la touche **(E)** pour désactiver la phase de "melting".
- 3) Presser la touche **(C)** pour faire partir le cycle de cuisson.



- 4) Presser les touches **(F-G)** pour sélectionner la température de cuisson.
Les données introduites dans le panneau de contrôle restent mémorisées tant que l'alimentation électrique n'est pas désactivée.
- 5) Les voyants **(P-Q)** clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte puis ils restent allumés fixes.

Arrêt

- 1) Presser la touche **(C)** pour arrêter le cycle de cuisson.



Important

En cas d'interruption de l'alimentation électrique pendant moins de 20-40 secondes, le cycle de cuisson repart automatiquement. Si l'interruption est supérieure à 40 secondes, presser la touche (C) pour reprendre le cycle de cuisson.

FILTRAGE DE L'HUILE (0*1FR1EA)

Pour cette opération, procéder comme suit.



Important

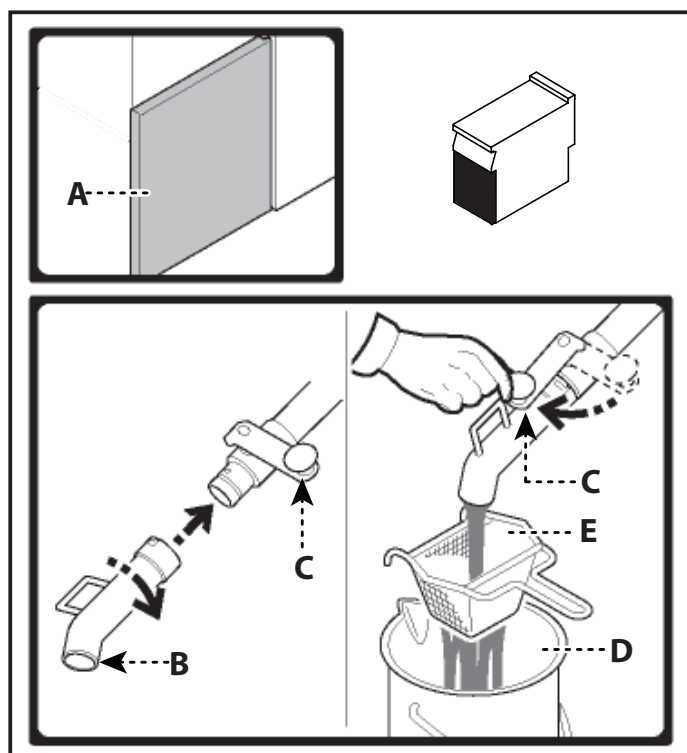
Avant d'effectuer cette opération, laisser refroidir l'appareil pendant 10÷15 min. de façon à ce que l'huile atteigne une température comprise entre 50÷120°C.

- 1) Ouvrir la porte **(A)**.
- 2) Introduire la rallonge **(B)** dans le robinet **(C)**.
- 3) Positionner sous la rallonge **(B)** le récipient **(D)** et le filtre **(E)**, tous deux fournis sur demande.
- 4) Ouvrir le robinet **(C)** pour vider la cuve.
- 5) L'opération étant terminée, fermer le robinet **(C)**.
- 6) Refermer la porte **(A)**.



Attention

Ne pas écouler l'huile dans l'atmosphère, mais effectuer son élimination conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.



FR



Important

Pour cette opération un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation.

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Appuyer sur le bouton (A) pour mettre l'appareil en position d'ARRET.
Le voyant (B) s'éteint.



Important

Laisser refroidir l'appareil de façon à ce que l'huile descende à une température inférieure à 70°C; dans le cas contraire, l'appareil ne filtre pas (le mot HOT apparaît sur l'afficheur).

- 2) Ouvrir la porte (C).
- 3) Introduire le filtre (E) (fourni de série) sur le bac de récupération (F).
- 4) Ouvrir lentement le robinet de vidange (D)
- 5) Vider l'huile de la cuve dans le bac de récupération (F).



Important

Ne pas conserver l'huile dans le bac de récupération.

- 6) Fermer le robinet de vidange (D).

- 7) Baisser le tube complètement (G).

- 8) Appuyer sur le bouton (L) et attendre l'opération. Le voyant (M) s'allume et le mot **FILT** apparaît sur l'afficheur.

- 9) Lever le tube (G).

- 10) Refermer la porte (C).

L'appareil est prêt pour une utilisation ultérieure.



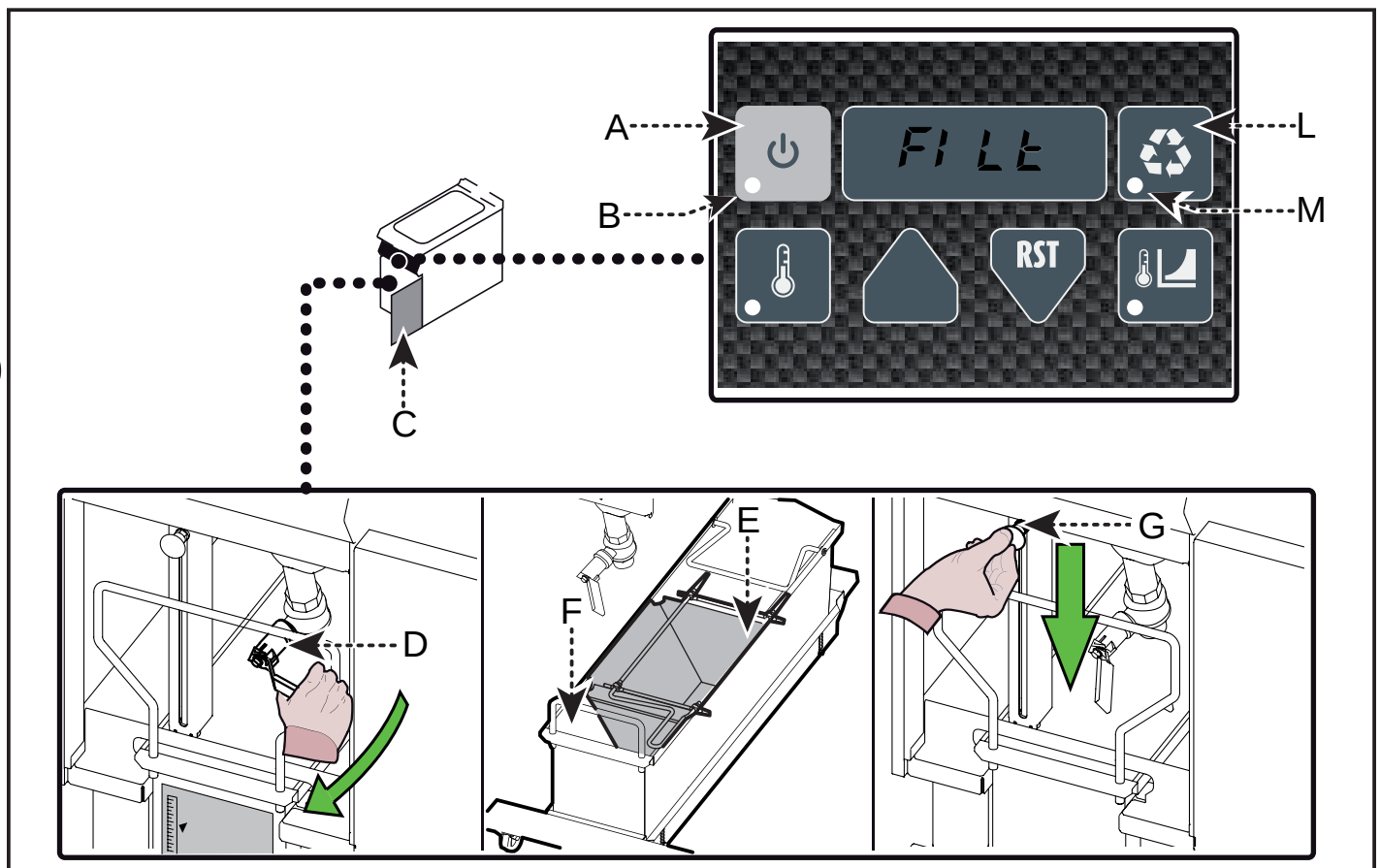
Important

- Ne pas utiliser l'appareil quand il n'y a pas d'huile dans la cuve, pour ne pas provoquer de dommages à la structure de l'appareil.
- Utiliser le système de filtrage uniquement avec de l'huile.
- Veiller à ne pas dépasser le niveau maximum indiqué sur la plaquette, appliquée sur le bac de récupération, pour éviter le débordement de l'huile durant le transport.



Attention

Ne pas écouler l'huile dans l'atmosphère, mais effectuer son élimination conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.



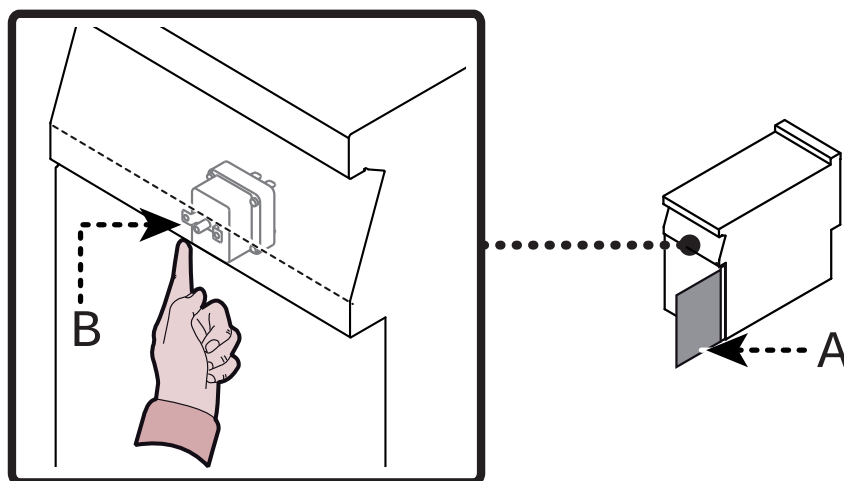
RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil dans le mode indiqué.

- 1) Laisser refroidir l'huile $30 \div 40^{\circ}\text{C}$.
- 2) Ouvrir la porte **(A)**.

3) Appuyer sur le bouton **(B)** du thermostat de sécurité intervenu pour réactiver l'alimentation du gaz.

- 4) Refermer la porte **(A)**.



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes.

3) Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.

4) Exécuter toutes les opérations d'entretien.

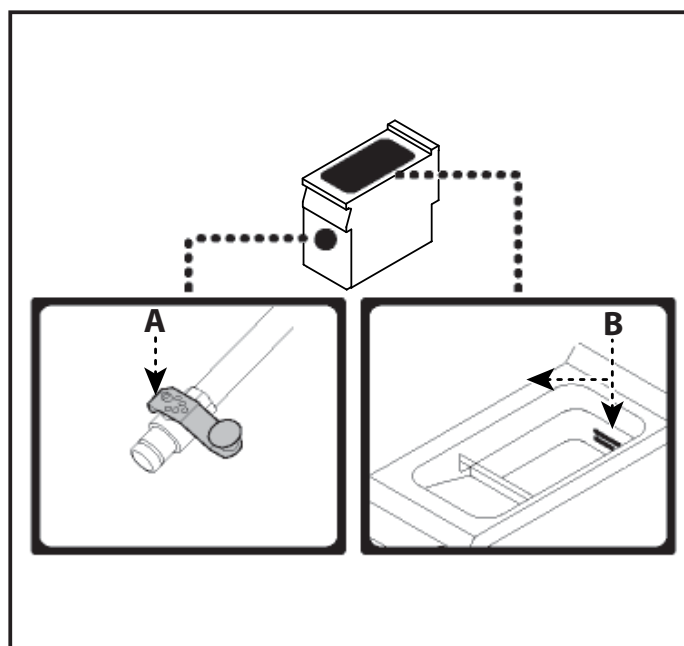
5) Laisser l'appareil découvert et les chambres de cuisson ouvertes.

FR

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant;
- Utiliser les paniers de façon appropriée;
- Avant de remplir la cuve, vérifier que le robinet de vidange **(A)** soit fermé;
- Vérifier que le niveau de l'huile ne descende jamais au-dessous du minimum indiqué **(B)**;
- Utiliser des huiles monograines ou des mélanges d'huiles spécifiques pour friteuses;
- Utiliser un récipient à part pour fondre les graisses solides afin de ne pas endommager l'appareil;
- Avant d'utiliser l'appareil attendre que l'huile ait atteint la température;
- Plonger le panier lentement pour éviter la formation d'écume;
- Filtrer souvent l'huile de friture pour éliminer les résidus;



- Utiliser le support porte-panier pour égoutter la friture;
- Quand on interrompt l'utilisation de l'appareil pour une brève période, réduire la température de l'huile au minimum ou éteindre pour éviter des consommations inutiles et le vieillissement de l'huile;
- Remplacer l'huile si elle produit de la fumée entre 160 et 180 °C ou lorsqu'elle devient foncée.
- Mesurer régulièrement le pourcentage de composés polaires avec un polarimètre.



Important

Conserver l'huile de friture dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. La filtrer souvent pour réduire sa vitesse de dégradation. L'utilisation d'huile usagée pour la friture est dangereuse pour la santé.



Important

Ne pas utiliser l'appareil sans huile à l'intérieur de la cuve pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l'appareil;

FR

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.



Important

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut voir informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

S'assurer, en outre, que, pendant l'intervention d'entretien, l'opérateur soit toujours en mesure de pouvoir contrôler que la fiche soit débranchée de la prise de courant.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

- La cuve de cuisson (voir page 18).
- Les accessoires (voir page 18).
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 17).

Tous les **100 heures** de fonctionnement faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité.
- Vérifier l'efficacité de l'installation électrique.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.



Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.



Important

Lorsqu'on utilise des détergents, il est obligatoire de porter des gants en caoutchouc, un masque de protection respiratoire et des lunettes de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur.

- De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.

- Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.
- Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

- De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
- Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.
- De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
- De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
- De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

NETTOYAGE DE LA CUVE, DES PANIERS ET DE LA STRUCTURE DE SUPPORT DES PANIERS

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Eteindre et laisser refroidir l'appareil.
- 2) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 3) Vider et filtrer l'huile (voir page 13-14).
- 4) Enlever et nettoyer les paniers, le fond porte-paniers (A) et la structure de support des paniers (B).
- 5) Vaporiser l'intérieur de la cuve avec un produit approprié pour usage alimentaire.
- 6) Rincer avec de l'eau potable et vider la cuve.

7) Verser dans la cuve un produit spécifique que ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.

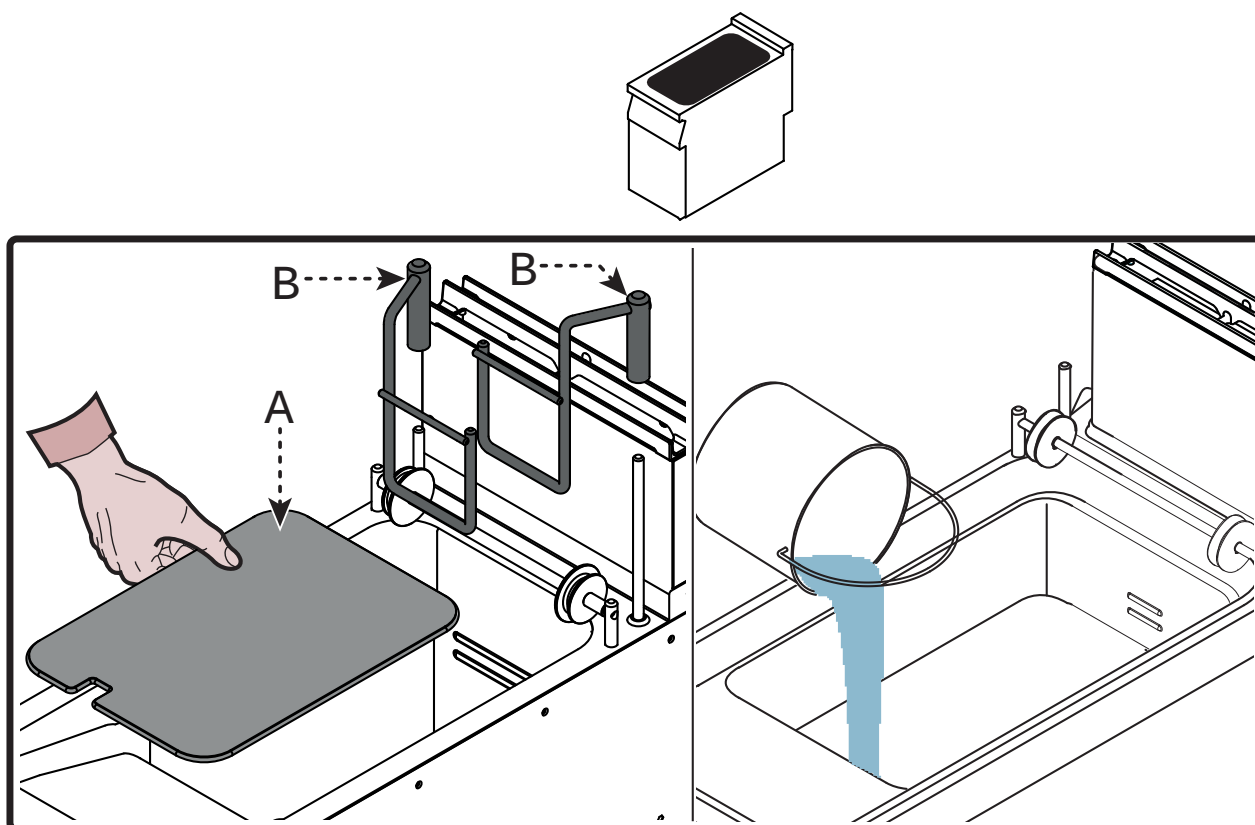
8) Rincer, vider et essuyer la cuve.

9) Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



Important

Après le lavage périodique à l'eau, s'assurer qu'il n'y a plus de traces d'eau dans la cuve, sur les accessoires et dans le conduit d'évacuation avant de remettre l'huile.



FR

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés

exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.



Important

Pour toute exigence, s'adresser aux agences ou au siège centra Angelo Po dont les références sont reportées dans la section contacts du site internet <http://www.angelopo.com>.

Inconvénients	Causes	Solutions
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement	Contrôler la connexion des câbles électriques
	Intervention du thermostat de sécurité	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 15)
L'appareil n'atteint pas la température sélectionnée		Contrôler l'état du thermostat et activer l'éventuel dispositif de consentement à l'allumage
	Télerupteur non alimenté électriquement ou endommagé	Contrôler ou remplacer la bobine du télerupteur
Le panneau de contrôle ne s'allume pas	Carte électronique non alimentée électriquement	Vérifier ou inverser le branchement des phases

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Alarme	Causes	Solutions
E00	Sonde thermostat de sécurité en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 15), si le problème persiste, contacter le service assistance
E01	Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve gauche)	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Contactez le service assistance.
E.01	Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve gauche)	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Contactez le service assistance.

Alarme	Causes	Solutions
E05	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Contactez le service assistance.
E06	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Contactez le service assistance.
E07	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Contactez le service assistance.
E12	La carte électronique est en panne (cuve gauche)	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Contactez le service assistance.
E16	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Contactez le service assistance.
E17	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	L'appareil résout le problème de façon autonome. Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson Contactez le service assistance.
E18	Fonctionnement à sec de l'appareil	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Contactez le service assistance.
E19	Le chauffage de la cuve ne s'active pas	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Contactez le service assistance.
E20	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Contactez le service assistance.
E21	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	L'appareil résout le problème de façon autonome. Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.



Importante

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



Importante

Las conexiones necesarias (agua, electricidad y gas) se deben realizar exclusivamente por el personal especializado de manera adecuada y de acuerdo con las disposiciones locales.



Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.



Importante

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto al personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato.



Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.



Precaución - advertencia

Al aplicar los detergentes es obligatorio utilizar guantes en goma, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad.



Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).



Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.



Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.



Importante

Antes de efectuar cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima.



Importante

Antes de efectuar cualquiera operación de sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar adecuadamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en proximidad del equipo.



Precaución - advertencia

No obstruya la chimenea para evitar el aumento excesivo de la temperatura de los componentes y de los productos de combustión superiores a los límites admitidos.



Importante

No utilizar el aparato sin aceite en el interior de la cuba a fin de impedir que se dañe la estructura del aparato mismo.

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	2
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR.....	2
OBJETIVO DEL MANUAL.....	2
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA	3
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO	3
INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	4
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO.....	4
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	5
SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN	5
ACCESORIOS BAJO PEDIDO	5
SEGURIDAD.....	6
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD	6
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL.....	7
USO Y FUNCIONAMIENTO	7
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO	7
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	8
PROGRAMACIÓN HORA CORRIENTE.....	9
PROGRAMACIÓN TEMPERATURA DE COCCIÓN	9
PROGRAMACIÓN TIEMPO DE COCCIÓN	10
ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN MANTENIMIENTO TEMPERATURA (MELTING) ..	11
ELEVACIÓN CESTOS	11
ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO	12
PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN.....	12
FILTRACIÓN ACEITE (0*1FR1EA)	13
FILTRACIÓN ACEITE (0*1FR1EX)	14
REACTIVACIÓN APARATO.....	15
PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO	15
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO	16
MANTENIMIENTO	17
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO.....	17
LIMPIEZA APARATO	17
LIMPIEZA DE CUBA, SOPORTE CESTOS Y ACCESORIOS.....	18
AVERÍAS	19
BÚSQUEDA DE AVERÍAS.....	19
TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS.....	19

INFORMACIONES DE CARACTER GENERAL

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltase el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.

Este manual incluye toda la información necesaria para los destinatarios heterogéneos, es decir, para los usuarios del equipo.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.

Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.

Esta información es proporcionada por el Fabricante en su idioma original (italiano) y está traducida en los demás idiomas para satisfacer necesidades comerciales y/o requisitos establecidos en la Ley.

La lectura de esta información permitirá evitar riesgos a la salud y la seguridad de las personas y daños económicos.

Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Modelo del aparato

B) Tipo de personalización

C) Identificación fabricante

D) Clase de aislamiento

E) Año de fabricación

F) Número de matrícula

G) Grado de protección

H) País de destino

L) Tensión (V)

M) Consumo (A)

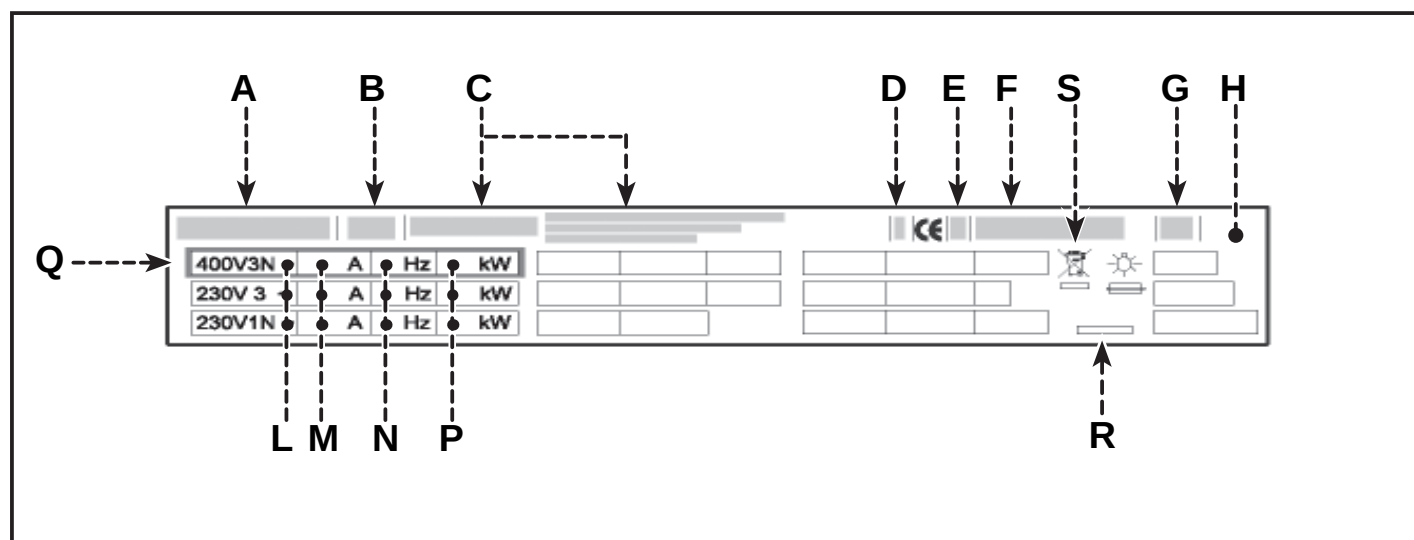
N) Frecuencia (Hz)

P) Potencia declarada (kW)

Q) Indicador tensión de prueba

R) Fecha de fabricación

S) Símbolo RAEE



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

Para cualquier necesidad, diríjase a las agencias o a la sede central de Angelo Po, cuyos referentes se indican en la sección de contactos del sitio web <http://www.angelopo.com>.

Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

ES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La freidora, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para freír alimentos en el sector de la restauración profesional.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso.

Órganos principales

A) Cuba de freído: fabricada en acero inox.

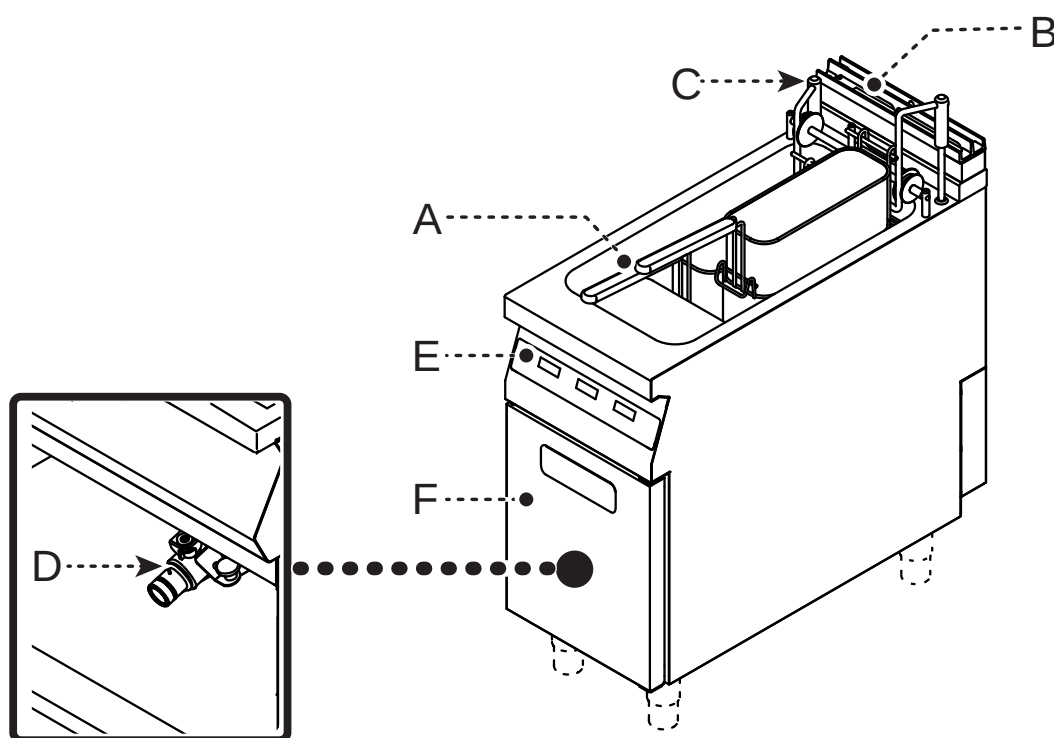
B) Descarga humos: para disipar el calor generado por las resistencias.

C) Dispositivo de elevación automático cestos : para elevar y bajar automáticamente los cestos.

D) Grifo de descarga: para descargar el aceite presente en el interior de la cuba.

E) Panel de control: para gestionar las funciones operativas del aparato.

F) Portezuela: para acceder a la zona interior del equipo.

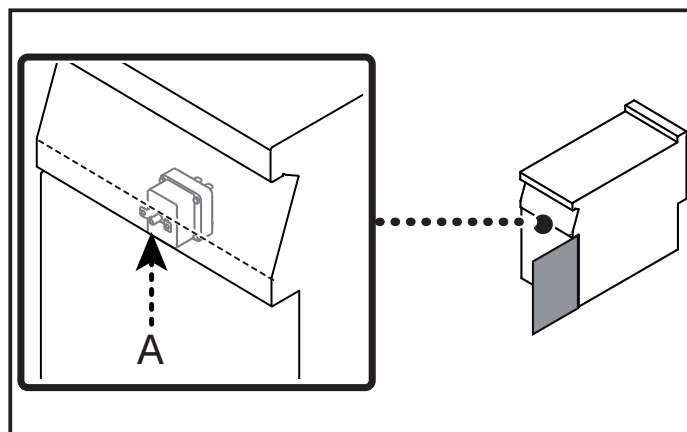


DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A) Termostato de seguridad: interrumpe la alimentación eléctrica en caso de recalentamiento.



SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A) Placa de identificación fabricante y aparato.

B) Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

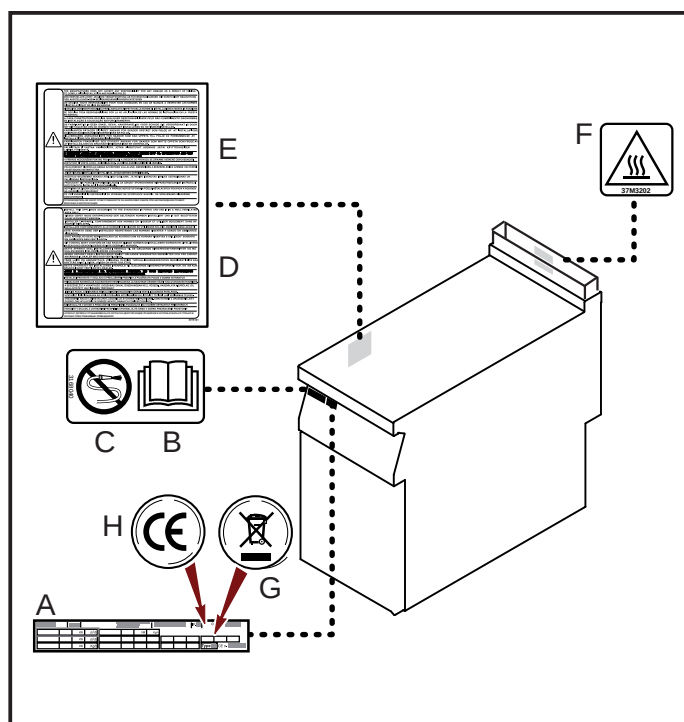
C) Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

D) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados".

E) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento".

F) Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

G) Marcado CE: indica que el aparato es conforme con todas las disposiciones legislativas pertinentes de producto aplicables.



H) Simbolo RAEE: indica que las piezas del aparato deben clasificarse de modo selectivo.

ES

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican ("vea el catálogo general").

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las “reglas de la buena técnica de fabricación”. El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.



Importante

No modifique de ninguna manera el equipo.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La modificación y/o manipulación del equipo o de los dispositivos de seguridad comportará la anulación del marcado CE y la pérdida del derecho a la garantía ofrecida por el Fabricante.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. El empleo del equipo para usos impropios puede provocar riesgos para la seguridad y la salud de las personas, daños a los bienes situados en los alrededores y daños económicos.

Todas las operaciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica específica o especiales capacidades o cualificaciones previstas por la Ley tienen que ser realizadas exclusivamente por personal debidamente cualificado y/o habilitado y de todas formas con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno

de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

Al final de cada utilización, controlar que el aparato esté apagado y no stand-by y que las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

No dejar objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



Importante

Las conexiones necesarias (agua, electricidad y gas) se deben realizar exclusivamente por el personal especializado de manera adecuada y de acuerdo con las disposiciones locales.



Precaución - advertencia

No obstruya la chimenea para evitar el aumento excesivo de la temperatura de los componentes y de los productos de combustión superiores a los límites admitidos.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.

Dichos procedimientos, que permiten identificar impactos significativos en el ambiente deben considerar los factores que a continuación se indican.

- Emisiones en la atmósfera
- Descargas de líquidos
- Gestión de residuos
- Contaminación del suelo
- Uso de materias primas y de recursos naturales
- Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el empaque deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
- Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función

de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.



Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

Conforme con la Directiva RAEE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor. Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pág. 5).



Importante

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción. Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

USO Y FUNCIONAMIENTO

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO



Importante

Los utilizadores, además de estar autorizados y oportunamente documentados, formados y adiestrados, si fuera necesario, con el primer uso, deberán simular algunas maniobras para individual los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas.

Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz.

Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

ES

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A) Display digital: muestra los parámetros de trabajo y las siglas de las alarmas.

B) Tecla de encendido/apagado: permite activar y desactivar eléctricamente el aparato.

- Piloto verde encendido: aparato desactivado
- Piloto verde apagado: aparato en función.

C) Tecla de programación de la temperatura: sirve para programar la temperatura de cocción y activar y/o interrumpir la termorregulación.

D) Tecla de programación del tiempo: sirve para programar el tiempo de cocción (para informaciones sobre su uso véase pág. 10).

E) Tecla de precalentamiento: sirve para activar y desactivar la función de mantenimiento de la temperatura a 100°C (melting).

F) Tecla de incremento valores: sirve para aumentar el valor del parámetro seleccionado.

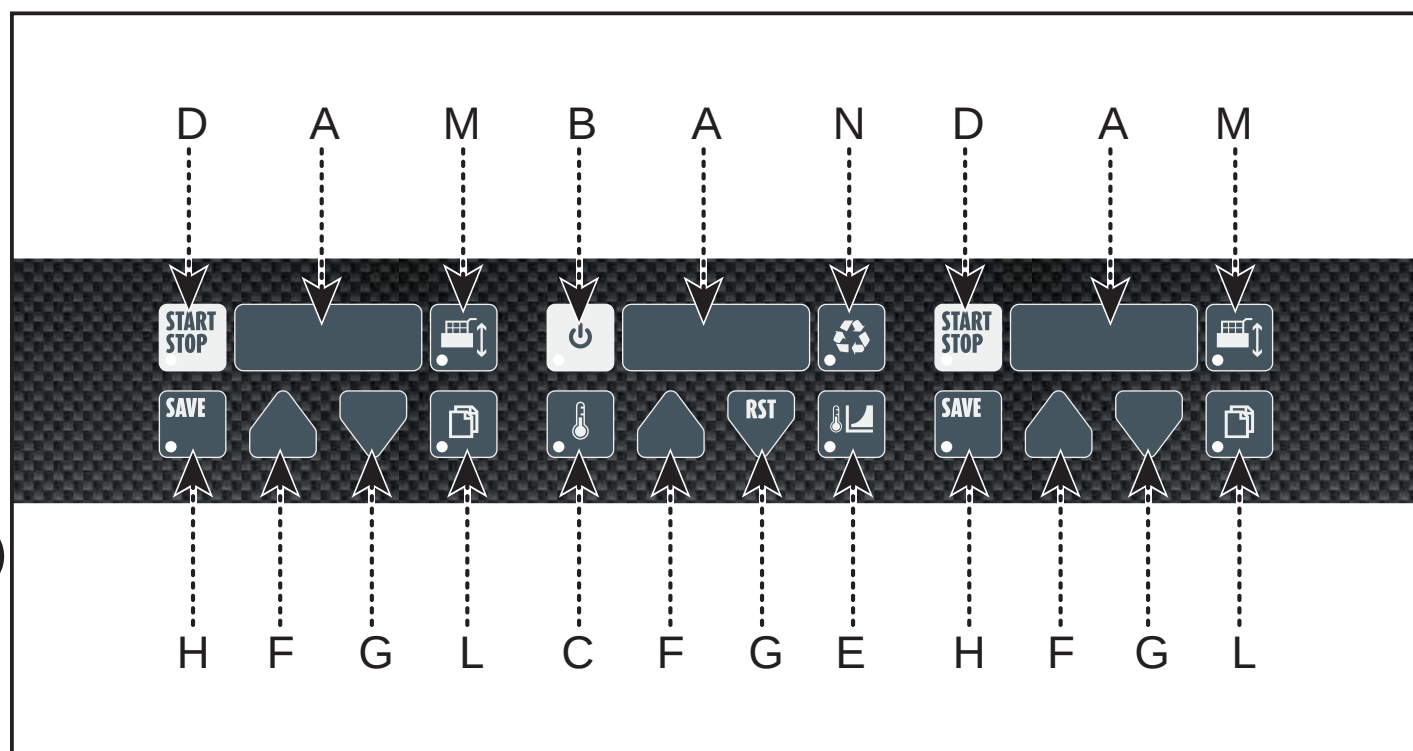
G) Tecla de reducción valores: sirve para reducir el valor del parámetro seleccionado. En condiciones de alarma sirve para resetear la alarma en curso.

H) Tecla de descarga datos de cocción: sirve para enviar a una periférica externa conectada con el aparato (PC) los datos de cocción adquiridos hasta ese momento (función no activada).

I) Tecla de programación del tiempo: sirve para seleccionar y/o modificar uno de los tiempos de cocción ya programados (para informaciones sobre su uso véase pág. 10).

M) Tecla de elevación automática cesto: sirve para habilitar/inhabilitar la elevación automática del cesto al concluir la cocción.

N) Tecla de activación "función fi ltraje": sirve para activar/desactivar la función de fi ltración del aceite (solo para versión 0*1FR1EX).

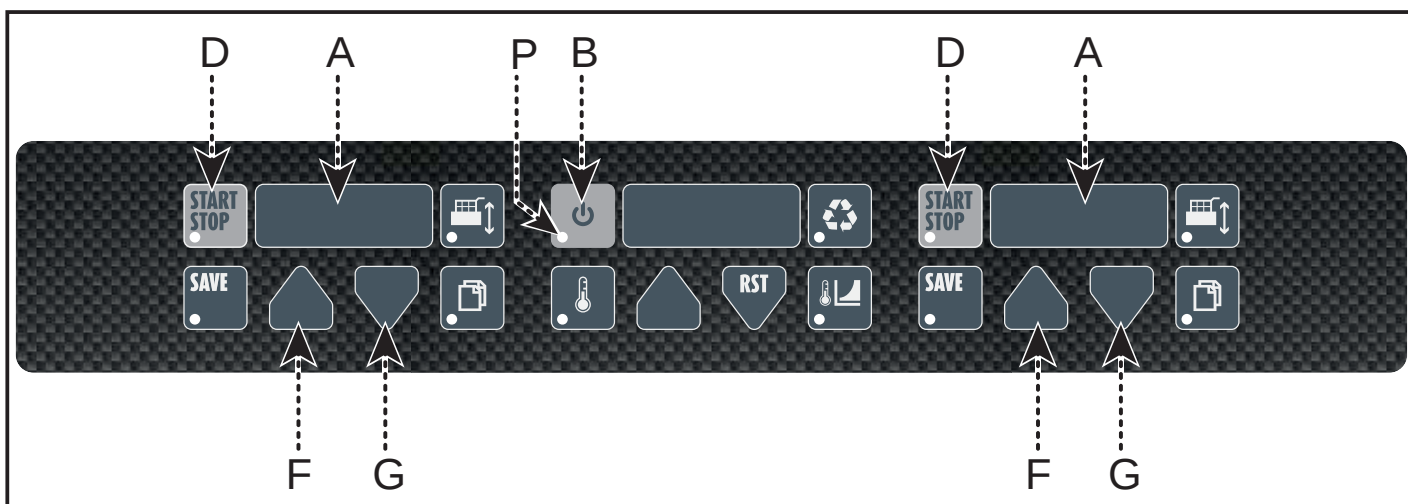


PROGRAMACIÓN HORA CORRIENTE

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción y desactivar el aparato. Se enciende el testigo luminoso **(P)**.
- 2) Presionar la tecla **(D)**. En el display **(A)** el valor de la hora comienza a parpadear.
- 3) Presionar una de las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.

- 4) Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor. En el display **(A)** el valor de los minutos comienza a parpadear.
- 5) Presionar una de las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.
- 6) Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor. Después de algunos segundos el aparato entra en fase de stand-by.



PROGRAMACIÓN TEMPERATURA DE COCCIÓN

Este procedimiento sirve para programar un umbral de temperatura que, al ser alcanzado, activa una señal acústica.

Aplicar las siguientes instrucciones.

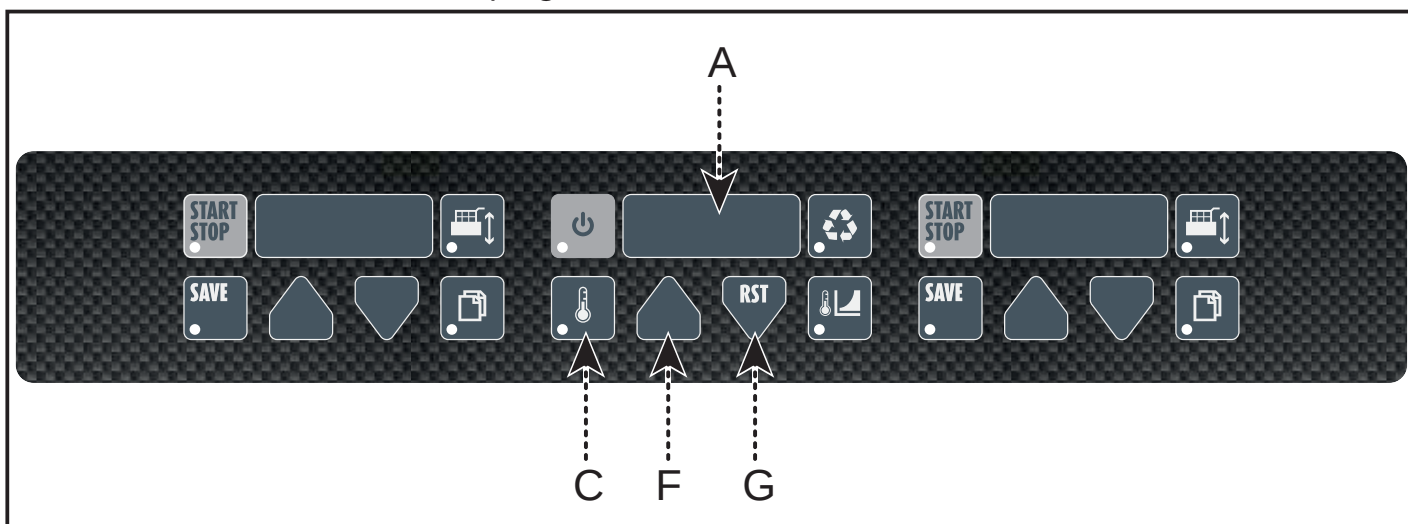
- 1) Presionar la tecla **(C)** para activar la fase de calentamiento del aceite y visualizar en el display **(A)** la temperatura de cocción.
- 2) Operar con las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display (30÷190°C).
- 3) Esperar más o menos 4 segundos la memorización del nuevo valor programado.

- 4) Presionar simultáneamente las teclas **(F-G)** para visualizar en el display **(A)** la temperatura del aceite en la cuba de cocción.



Importante

Durante el ciclo de cocción el valor visualizado en el display (A) parpadea si la temperatura del aceite en la cuba es inferior a aquella programada, mientras que permanece con luz fija si la temperatura es igual o superior a aquella programada.



ES

Cocción manual

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar la tecla **(D)**.
En el display **(A)** aparece el último valor programado.
- 2) Operar con las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display.
El tiempo de cocción aumenta o disminuye en 30 segundos cada vez que se presionan las teclas **(F-G)**.
- 3) Presionar nuevamente la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.
Si con ciclo de cocción iniciado se presiona la tecla **(D)** en el display aparece por 4 segundos el tiempo de cocción programado.

Cocción programada

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar repetidamente la tecla **(L)** hasta visualizar en el display **(A)** el tiempo de cocción que interesa (como máximo es posible convocar 5 tiempos de cocción preprogramados).
- 2) Presione la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.

Modifi car programa

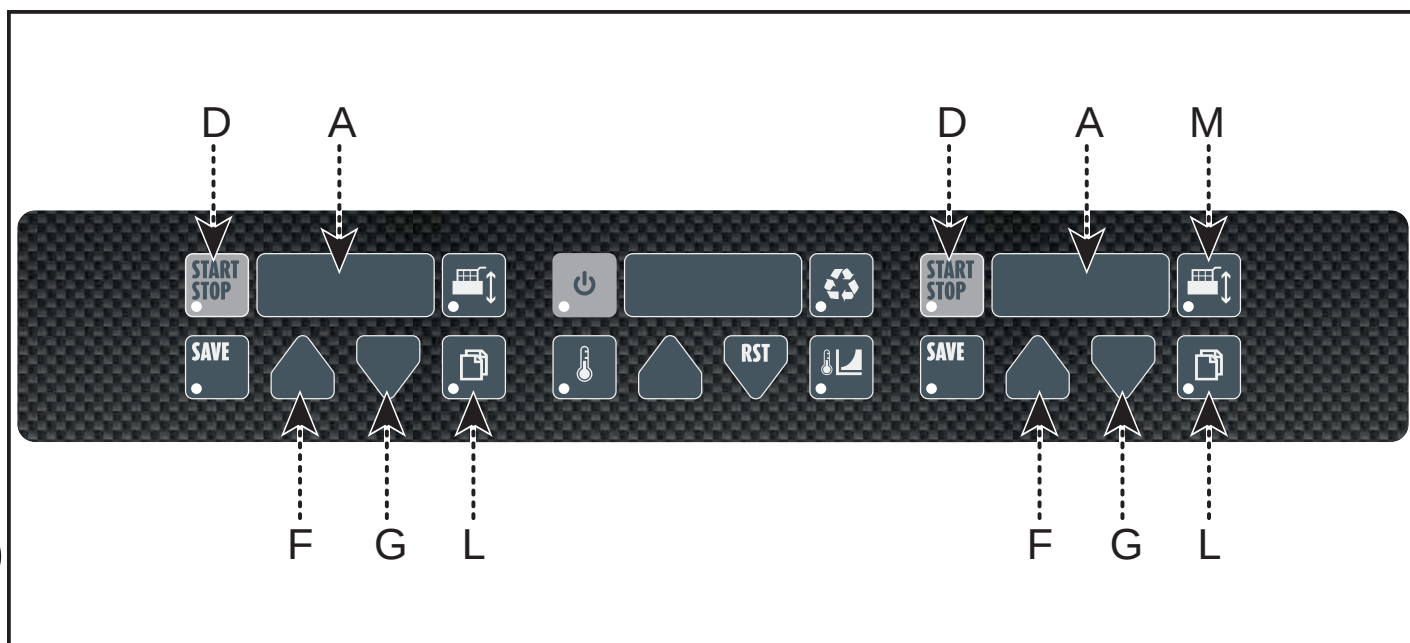
Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar la tecla **(L)** para visualizar en el display **(A)** el tiempo de cocción que se desea modificar.
- 2) Operar con las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display. El tiempo de cocción aumenta o disminuye en 30 segundos cada vez que se presionan las teclas **(F-G)**.
- 3) Mantener presionada la tecla **(L)** (por unos 5 segundos) hasta obtener que se escuche la señal acústica.
El valor en el display **(A)** deja de parpadear.

Importante

El valor modifi cado es eliminado de la memoria del aparato y es memorizado el nuevo valor programado.

- 4) Presione la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.



ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN MANTENIMIENTO TEMPERATURA (MELTING)

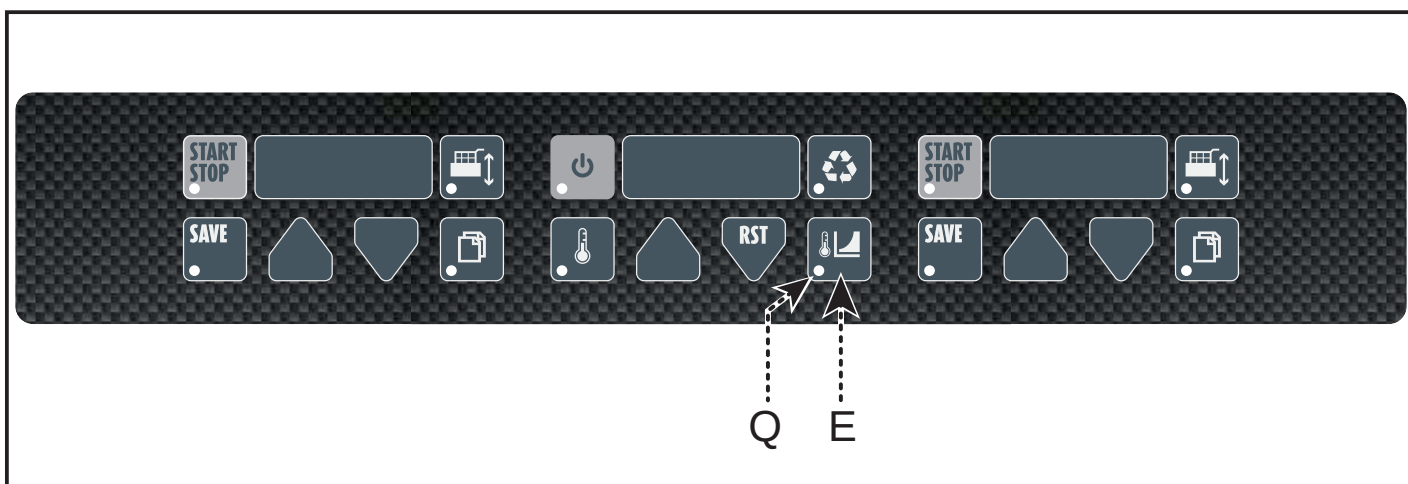
Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar la tecla **(E)** para activar la fase de mantenimiento temperatura (melting).
Se enciende el testigo luminoso **(Q)**.
- 2) Presionar la tecla **(E)** para desactivar la fase de mantenimiento temperatura (melting).
Se apaga el testigo luminoso **(Q)**.



Importante

De cualquier forma, la función de mantenimiento temperatura se activa cada vez que se ejecuta un calentamiento con temperatura real en cuba inferior a 90°C.



ELEVACIÓN CESTOS

La elevación de los cestos puede efectuarse de diferentes maneras.

Elevación automática

- 1) Programar el tiempo de cocción (véase pág. 10).
- 2) Pulsar la tecla **(M)** para obtener la elevación automática del cesto. Se enciende el testigo luminoso **(R)**.
- 3) Al concluirse el tiempo programado, se activa una señal acústica y el cesto se eleva hasta alcanzar la posición de escurrimiento.

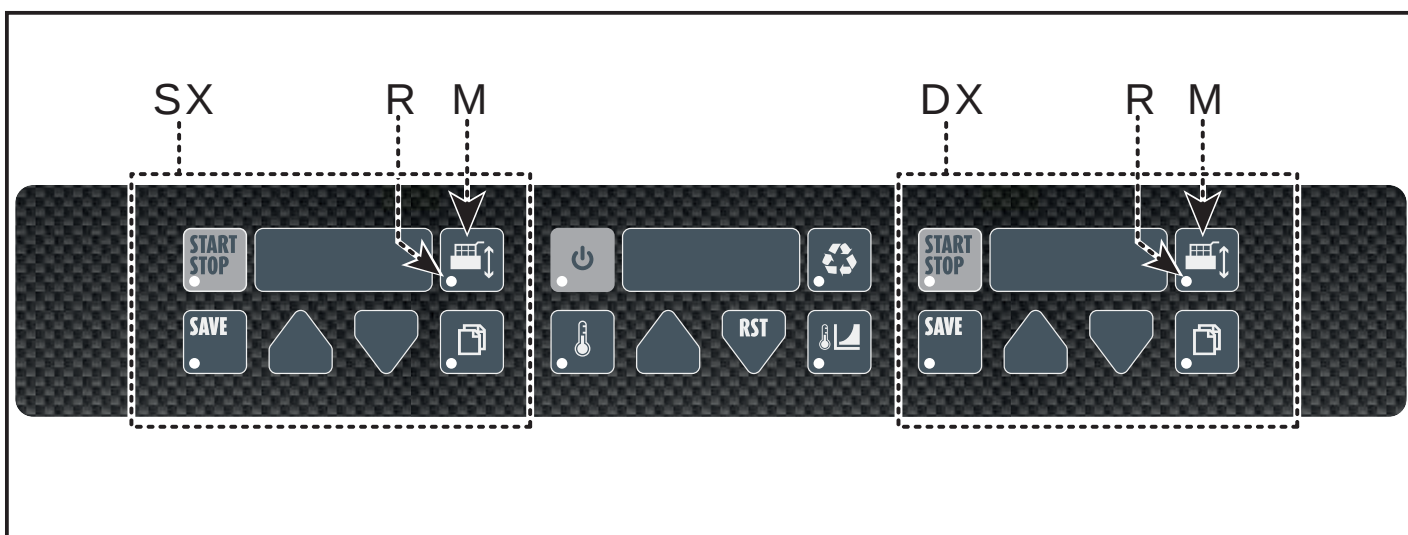


Importante

Los cestos son gestionados y pueden ser gestionados por separado. Programar la elevación del cesto izquierdo en el lado (Sx) del panel y la elevación del cesto derecho en el lado (Dx) del panel.

Elevación manual

- 1) Pulsar la tecla **(M)** para obtener la elevación manual del cesto del lado que interesa.



ES

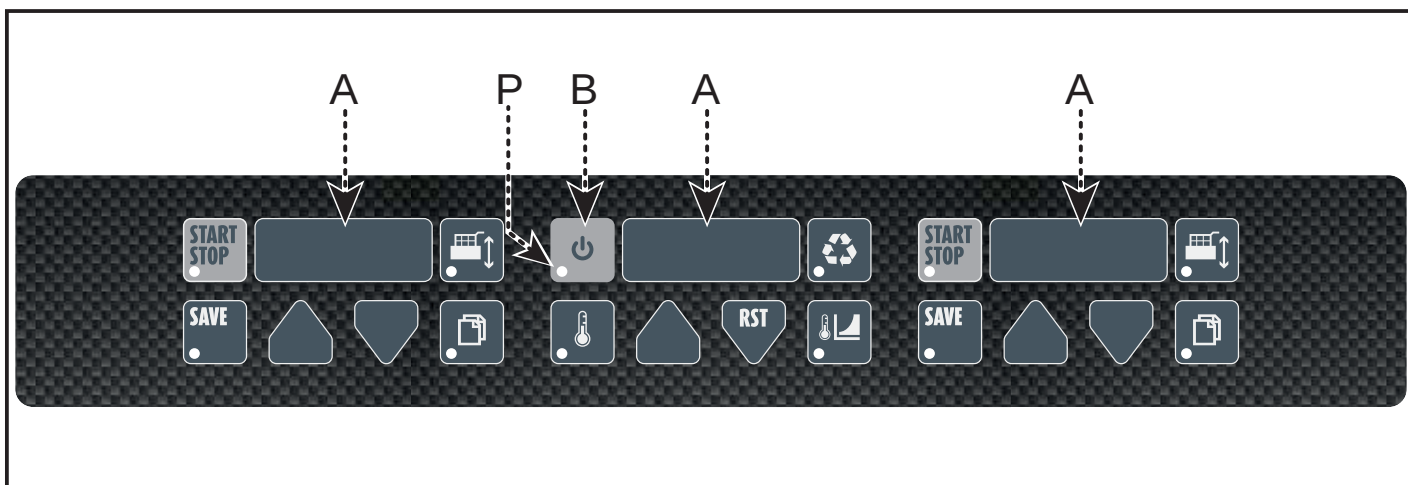
ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Encendido

- 1) Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal. Se enciende el testigo de red (**P**).
- 2) Presionar la tecla (**B**) para disponer en "stand-by" el aparato.
El testigo de red (**P**) se apaga y en el display (**A**) aparece la pantalla representada.
- 3) Presionar nuevamente la tecla (**B**) para encender el aparato y activar el ciclo de cocción. El display (**A**) muestra la temperatura de cocción programada (color rojo).

Apagado

- 1) Mantener presionada la tecla (**B**) por unos 6 segundos para interrumpir el ciclo de cocción y apagar el aparato.
Se enciende el testigo de red (**P**).
- 2) Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

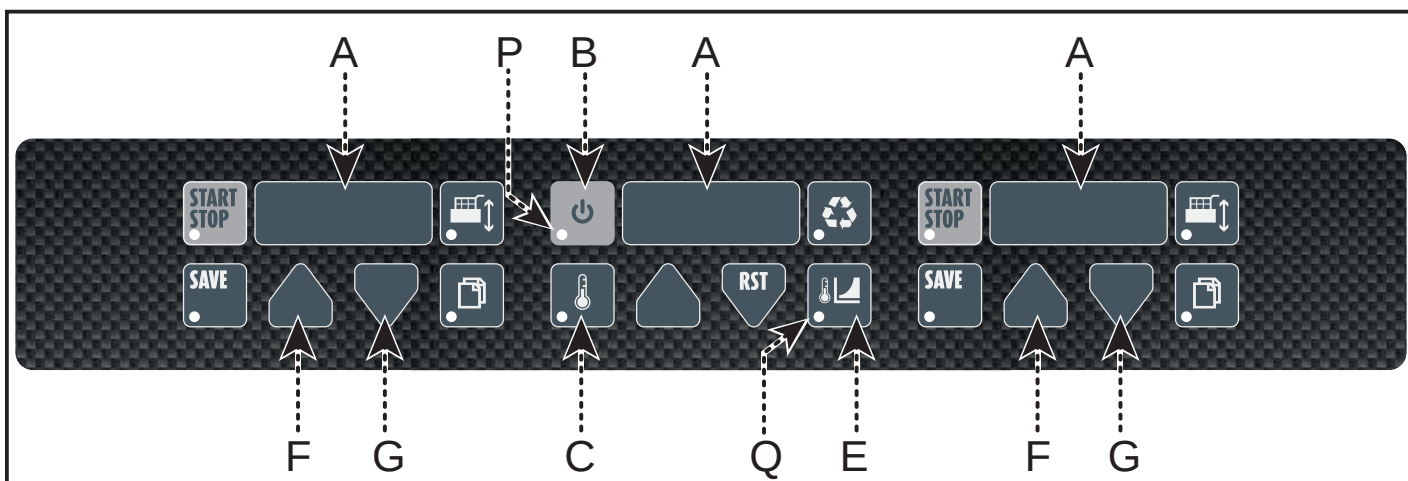
Para la puesta en marcha y detención proceda de la manera que a continuación se indica.

Puesta en marcha

- 1) Presione la tecla (**B**) y a continuación la tecla (**E**) para activar la fase de "melting" del aceite. Al alcanzarse la temperatura de precalentamiento se activa el aviso sonoro.

Esta temperatura es mantenida a 90°C hasta comenzar el ciclo de cocción.

- 2) Presione la tecla (**E**) para desactivar la fase de "melting".
- 3) Presionar el botón (**C**) para activar el ciclo de cocción.



- 2) Presione las teclas **(F-G)** para programar la temperatura de cocción.
Los datos programados en el panel de control permanecen memorizados mientras no se desconecte la alimentación eléctrica.
- 3) Los testigos **(P-Q)** centellean hasta alcanzarse la temperatura programada y a continuación permanecen encendidos con luz fija.

Arresto

- 1) Presione la tecla **(C)** para interrumpir el ciclo de cocción.



Importante

En caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante un lapso inferior a 20-40 segundos, el ciclo de cocción se reanuda de modo automático. En caso de interrupción superior a 40 segundos, será necesario presionar la tecla (B) para reanudar el ciclo de cocción.

FILTRACIÓN ACEITE (0*1FR1EA)

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.



Importante

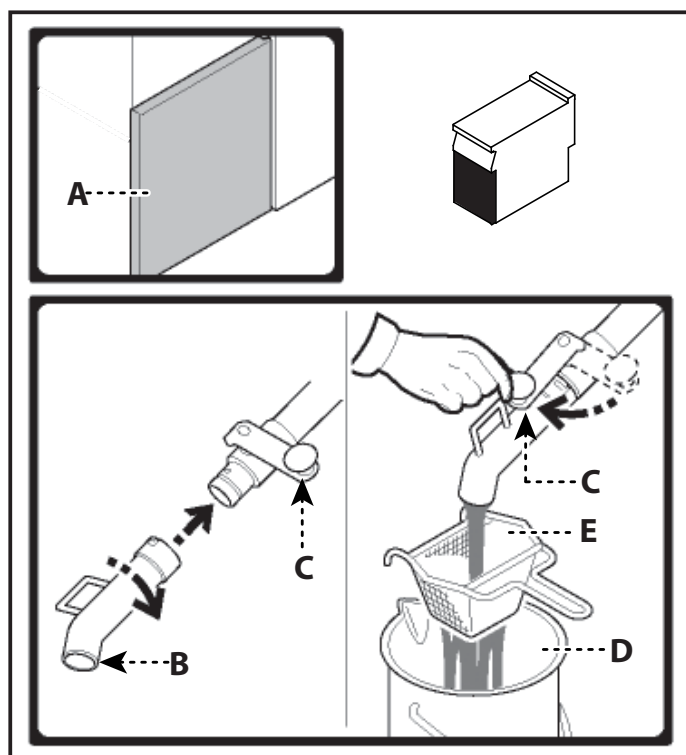
Antes de ejecutar esta operación dejar enfriar el aparato durante 10÷15 min. para obtener que el aceite reduzca su temperatura a un valor comprendido entre 50÷120°C.

- 1) Abrir la portezuela **(A)**.
- 2) Conecte el alargador **(B)** en el grifo **(C)**.
- 3) Posicione bajo el alargador **(B)** el recipiente **(D)** y el filtro **(E)**, ambos suministrados bajo pedido.
- 4) Abrir el grifo **(C)** para vaciar la cuba.
- 5) Para concluir, cerrar el grifo **(C)**.
- 6) Cerrar la portezuela **(A)**.



Precaución - advertencia

No derrame el aceite en el ambiente. Su eliminación deberá efectuarse de conformidad con lo establecido por las normas vigentes en el país de uso.



ES



Importante

Para efectuar esta operación se requiere la presencia constante del operador.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar el pulsador (A) con el objetivo de llevar el aparato al estado de STOP.
El indicador luminoso (B) se apaga.



Importante

Dejar enfriar el aparato, de manera que el aceite alcance una temperatura inferior a 70°C; en caso contrario, el aparato no lleva a cabo la filtración, (en la pantalla aparece el mensaje HOT).

- 2) Abrir la portezuela (C).
- 3) Introducir el filtro (E) (que se suministra de serie), en el depósito de recolección (F).
- 4) Abrir lentamente el grifo de descarga (D)
- 5) Vaciar el aceite del contenedor en el interior del depósito de recolección (F).



Importante

No conservar el aceite en el depósito de recolección.

- 6) Cerrar el grifo de descarga (D).
- 7) Bajar completamente el tubo (G).
- 8) Presionar el pulsador (L), y esperar la operación. El indicador luminoso (M) se enciende, y en la pantalla aparece el mensaje **FILT**.
- 9) Levantar el tubo (G).
- 10) Cerrar la portezuela (C).

El aparato está listo para una sucesiva utilización.



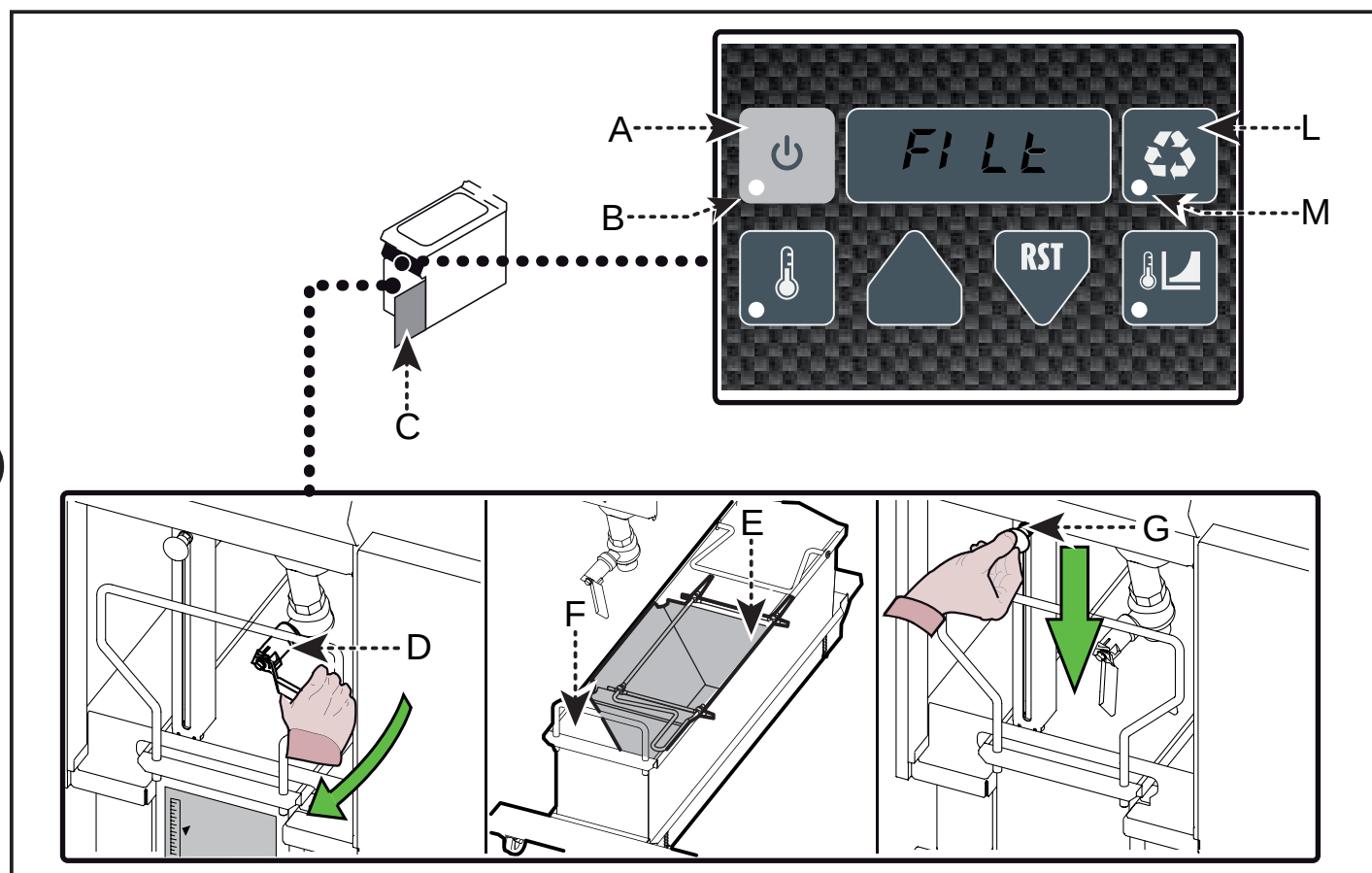
Importante

- No utilizar el aparato sin aceite en el interior del contenedor, a fin de no provocar daños en la estructura del aparato mismo.
- Utilizar el sistema de filtración solamente con aceite.
- Asegurarse de no superar el nivel máximo que se indica en la placa de identificación, la cual está posicionada en el depósito de recolección, con el objetivo de evitar el desborde del aceite durante el transporte.



Cautela - Advertencia

No derrame el aceite en el ambiente. Su eliminación deberá efectuarse de conformidad con lo establecido por las normas vigentes en el país de uso.



REACTIVACIÓN APARATO

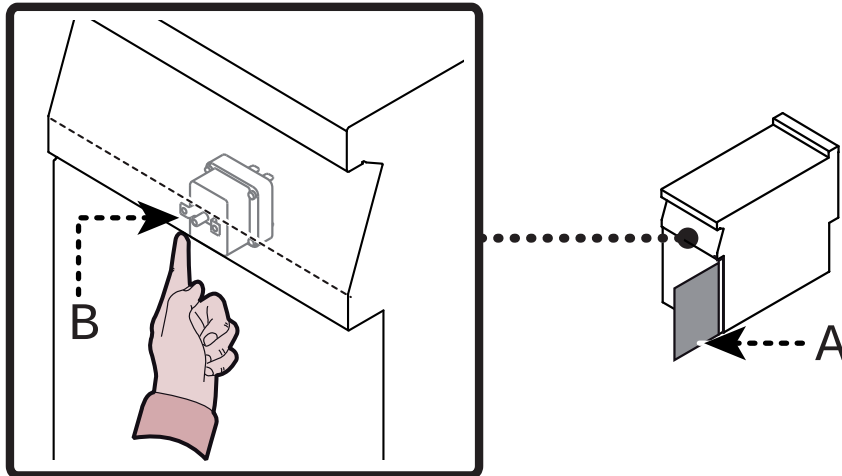
En caso de intervención del termostato de seguridad será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que a continuación se indica.

1) Dejar enfriar el aceite en la medida de 30÷40°C.

2) Abrir la portezuela (A).

3) Presionar el botón (B) del termostato de seguridad que ha intervenido a fin de restablecer la alimentación eléctrica.

4) Cerrar la portezuela (A).



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1) Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

2) Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

3) Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.

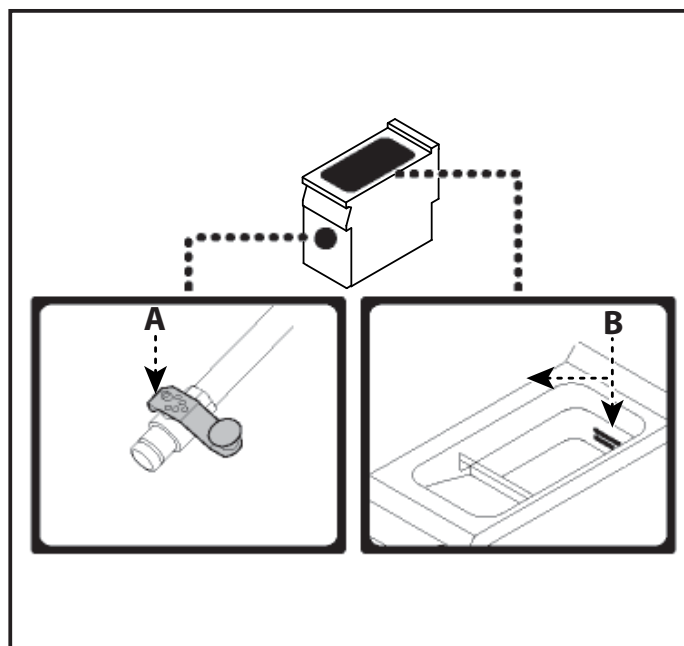
4) Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.

5) Dejar el equipo descubierto y las cámaras de cocción abiertas.

ES

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- Utilizar adecuadamente los cestos;
- Antes de llenar la cuba, controlar que el grifo de descarga (A) esté cerrado;
- Verificar que el nivel del aceite no se reduzca nunca a menos del mínimo indicado (B);
- Usar aceites monosemilla o mezclas de aceites específicos para freidoras;
- A fin de no dañar el aparato, utilizar un recipiente separado para fundir las grasas sólidas;
- Esperar que el aceite alcance la temperatura requerida antes de utilizar el aparato;
- Sumergir el cesto lentamente a fin de evitar la formación de espuma;
- Filtrar frecuentemente el aceite de freído para eliminar los residuos de freidura;



i Importante

Conservar el aceite de freído en frío y en la obscuridad y filtrarlo frecuentemente a fin de retardar su paulatina degradación. Freír utilizando aceite degradado es dañino para la salud de las personas.

i Importante

No utilizar el aparato sin aceite en el interior de la cuba a fin de impedir que se dañe la estructura del aparato mismo;

- Utilizar el soporte del enganche cesto para colar la fritura;
- Al interrumpir el uso del aparato durante un breve período reducir al mínimo la temperatura del aceite o bien apagar el aparato para evitar inútiles consumos y envejecimiento del aceite mismo;
- Sustituir el aceite cuando produzca humo entre 160-180 °C, o bien cuando adquiera un color oscuro.
- Usar periódicamente un polarímetro para medir el porcentaje de compuestos polares.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.



Importante

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.

Además debe asegurarse de que durante la intervención de mantenimiento, el operador pueda controlar en todo momento que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente.

Siempre **al final del servicio** y cada vez que sea necesario, limpiar:

- La cuba de cocción (véase pág. 18).
- Los accesorios (véase pág. 18).
- El equipo y el medio ambiente (véase pág. 17).

Cada **100 horas de servicio**, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones:

- Control de la eficiencia del termostato de seguridad.
- Controlar la eficiencia del sistema eléctrico.

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.



Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.



Importante

Al aplicar los detergentes es obligatorio utilizar guantes en goma, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad.

- Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.



Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

- Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
- Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.
- Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
- Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
- Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

LIMPIEZA DE CUBA, SOPORTE CESTOS Y ACCESORIOS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Apagar y dejar enfriar el aparato.
- 2) Operar con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.
- 3) Descargar y filtrar el aceite (véase pág. 13-14).
- 4) Retirar y limpiar los cestos y el soporte del enganche cestos **(A)**.
- 5) Aplicar en el interior de la cuba un producto detergente apropiado para uso alimenticio.
- 6) Enjuagar con agua potable y vaciar la cuba.
- 7) Aplicar en el interior de la cuba un producto específico o una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.

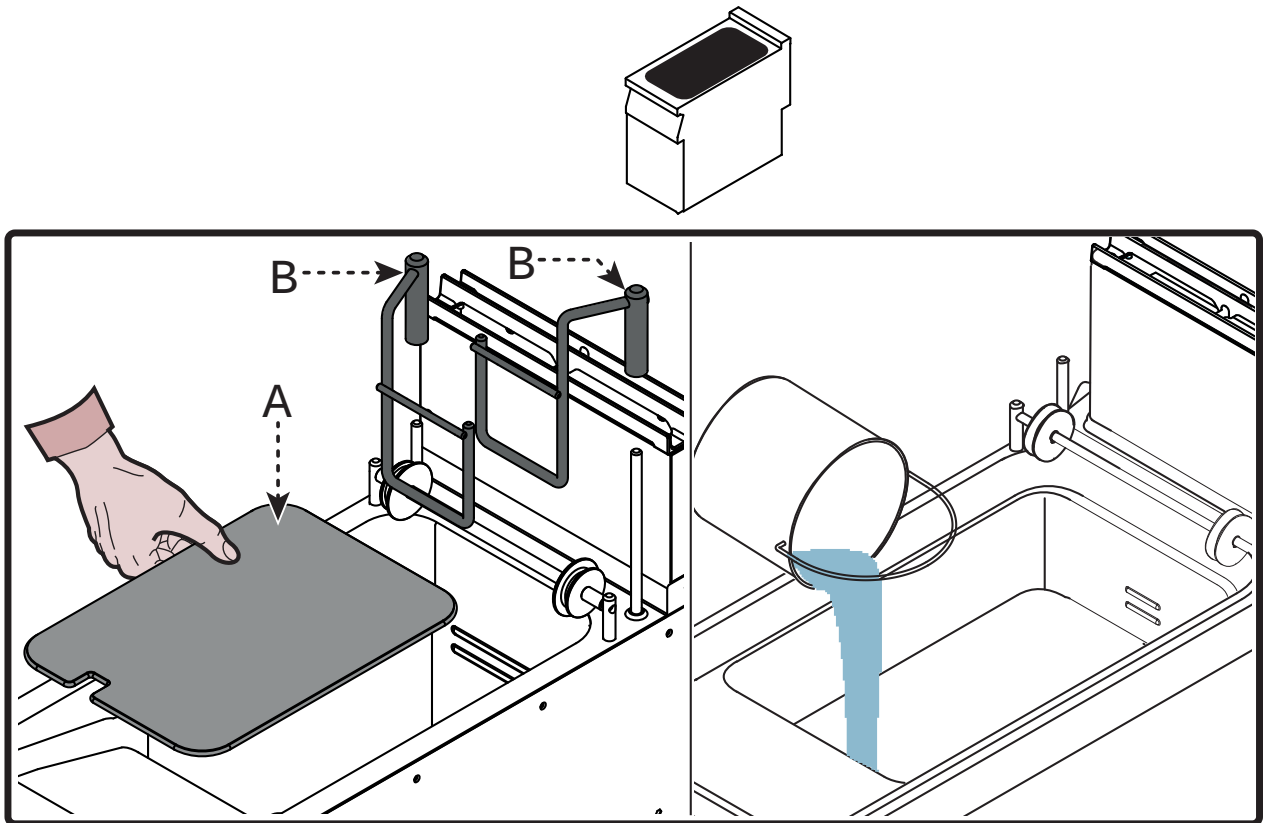
8) Enjuagar, vaciar y secar la cuba.

9) Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



Importante

En caso de utilizar agua para efectuar la limpieza periódica, antes de reintroducir el aceite controlar la ausencia de trazas de agua en la cuba, en los accesorios y en el conducto de evacuación.



ES

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.

Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resuel-

tos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.



Importante

Para cualquier necesidad, diríjase a las agencias o a la sede central de Angelo Po, cuyos referentes se indican en la sección de contactos del sitio web <http://www.angelopo.com>.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Las resistencias de calentamiento no se activan	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto	Controlar el enlace de los cables eléctricos
	Intervención del termostato de seguridad	Reactivar el aparato (véase pág. 15)
El aparato no alcanza la temperatura programada		Controlar el estado del termostato y activar el eventual equipo que habilita el encendido
	Telerruptor no alimentado eléctricamente o dañado	Controle o sustituya la bobina del telerruptor
El panel de control no se enciende	Tarjeta electrónica no alimentada eléctricamente	Controle o invierta la conexión de las fases

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

Alarma	Causas	Remedios
E00	Avería en la sonda del termostato de seguridad	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Reinicializar el termostato de seguridad (véase pág. 15), en caso de que el problema persista sírvase contactar con el servicio de asistencia.
E01	Avería sonda en la cuba de cocción (cuba izquierda)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Contactar el servicio de asistencia.
E.01	Avería sonda en la cuba de cocción (cuba izquierda)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Contactar el servicio de asistencia.

Alarma	Causas	Remedios
E05	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Contactar el servicio de asistencia.
E06	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Contactar el servicio de asistencia.
E07	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Contactar el servicio de asistencia.
E12	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica (cuba izquierda)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Contactar el servicio de asistencia.
E16	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Contactar el servicio de asistencia.
E17	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos	El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción. Contactar el servicio de asistencia.
E18	Funcionamiento en seco del aparato	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Contactar el servicio de asistencia.
E19	El calentamiento de la cuba no se activa	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Contactar el servicio de asistencia.
E20	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Contactar el servicio de asistencia.
E21	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos	El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción.



Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden.
Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.



Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.
In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply.
Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.
Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.
La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.

FRIGGITRICE ELETTRICA

ELECTRIC FRYER

0N1FR1EA

0T1FR1EA

0N1FR1EX

0T1FR1EX

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION MANUAL



Italiano

IT

English

GB

Rev.2 09/2018



3301410

INFORMAZIONI GENERALI.....	3
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE	3
SCOPO DEL MANUALE	3
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA.....	4
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA.....	4
INFORMAZIONI TECNICHE	5
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA	5
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	5
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE.....	5
ACCESSORI A RICHIESTA	5
SICUREZZA	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE	5
GUASTI	6
RICERCA GUASTI	6
MANUTENZIONE	6
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE.....	6
MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	7
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 7	
IMBALLO E DISIMBALLO.....	7
TRASPORTO.....	7
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO	7
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA	8
VENTILAZIONE LOCALE	8
MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA	9
ALLACCIAMENTO ELETTRICO (0*1FR1EA)	10
ALLACCIAMENTO ELETTRICO (0*1FR1EX).....	11
COLLAUDO APPARECCHIATURA.....	12

REGOLAZIONI12
ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI..... 12

SOSTITUZIONI12
ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI 12
DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA... 12

ALLEGATI - ANNEXES..... I ÷ IX



ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal Fabbricante per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.

Queste informazioni sono fornite dal Fabbricante nella propria lingua originale (italiano) e vengono tradotte nelle altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

La lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il Fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Modello apparecchiatura

B) Tipo di personalizzazione

C) Identificazione Fabbricante

D) Classe di isolamento

E) Anno di costruzione

F) Numero di matricola

G) Grado di protezione

H) Paese di destinazione

L) Tensione (V)

M) Assorbimento (A)

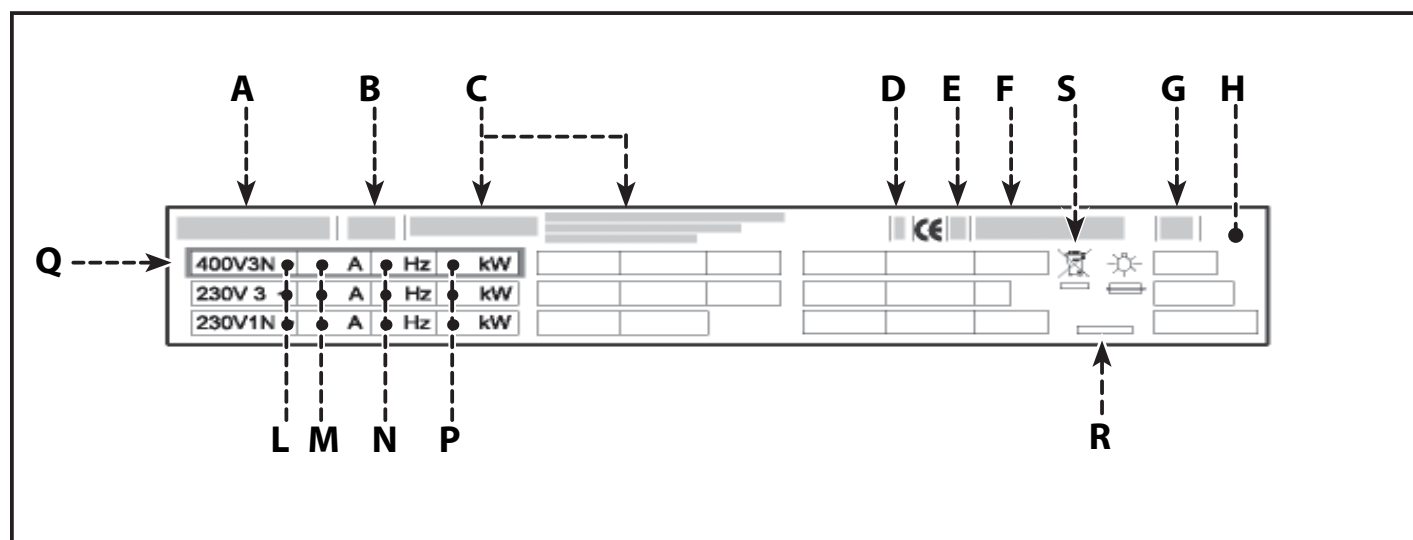
N) Frequenza (Hz)

P) Potenza dichiarata (kW)

Q) Indicatore tensione collaudo

R) Data di costruzione

S) Simbolo RAEE



IT

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi alle agenzie o alla sede centrale Angelo Po i cui riferimenti sono riportati nella sezione contatti del sito internet <http://www.angelopo.com>.

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

Vedi paragrafo "DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Vedi paragrafo "DISPOSITIVI DI SICUREZZA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Vedi paragrafo "SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

ACCESSORI A RICHIESTA

Vedi paragrafo "ACCESSORI A RICHIESTA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

SICUREZZA

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Vedi paragrafo "ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Vedi paragrafo "ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

IT

MANUTENZIONE

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal Fabbri-
cante. Se ben effettuata, essa consentirà di otte-
nere le migliori prestazioni, una più lunga durata
di esercizio ed un mantenimento costante dei re-
quisiti di sicurezza.



Importante

**Prima di effettuare qualsiasi intervento di ma-
nutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicu-
rezza previsti e valutare se sia necessario in-
formare adeguatamente il personale che
opera e quello nelle vicinanze.**

**In particolare disattivare l'alimentazione elet-
trica tramite l'interruttore sezionatore ed im-
pedire l'accesso a tutti i dispositivi che po-
trebbero, se attivati, provocare condizioni di
pericolo inatteso causando danni alla sicurez-
za e alla salute delle persone.**

**Assicurarsi, inoltre, che, durante l'intervento
di manutenzione, l'operatore sia sempre in
grado di poter controllare che la spina sia di-
sinserita dalla presa di corrente.**

Ogni 100 ore di esercizio fare eseguire, da opera-
tori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

- Verifica efficienza termostato di sicurezza.
- Verificare efficienza impianto elettrico.

IT

GUASTI

RICERCA GUASTI

Vedi paragrafo "RICERCA GUASTI" del manuale
Istruzioni per l'utilizzatore.

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE



Importante

Tutte le operazioni di movimentazione e di installazione dovranno essere eseguite nel rispetto della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

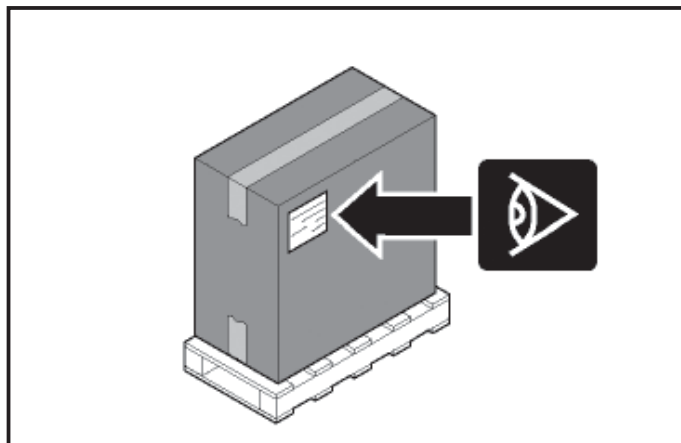
IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato. Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.

Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

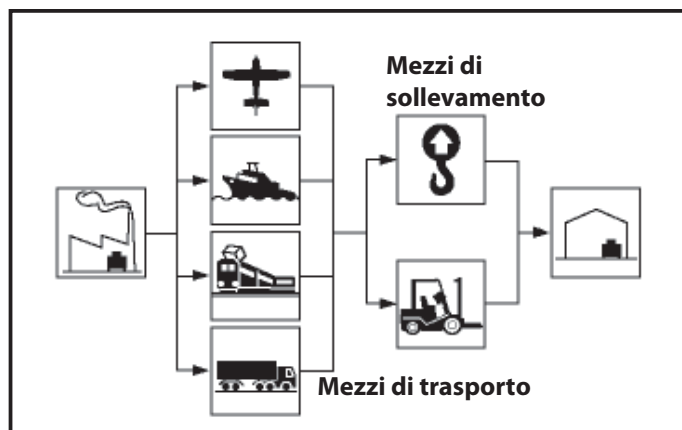
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi. Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate. In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti impestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



IT

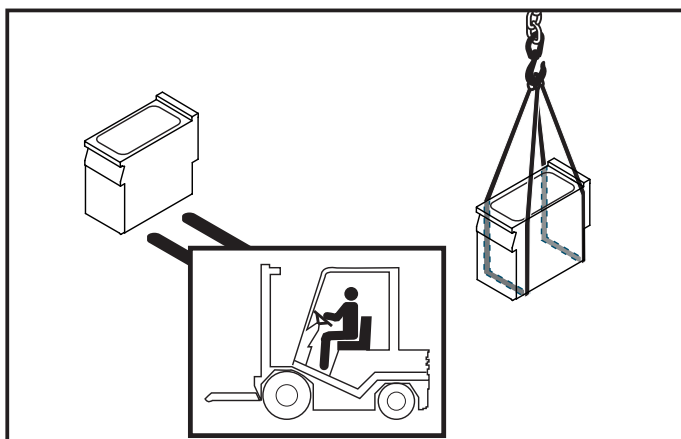
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.



Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.



INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale.

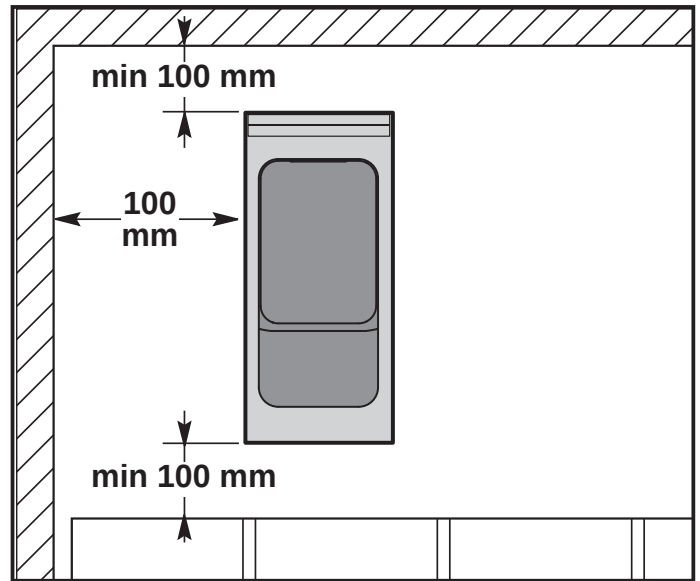
Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente (vedi figura esemplificativa).

Effettuare l'installazione a una distanza dalle pareti (posteriore e/o adiacenti) non inferiore a 100 mm.

Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.



IT

VENTILAZIONE LOCALE



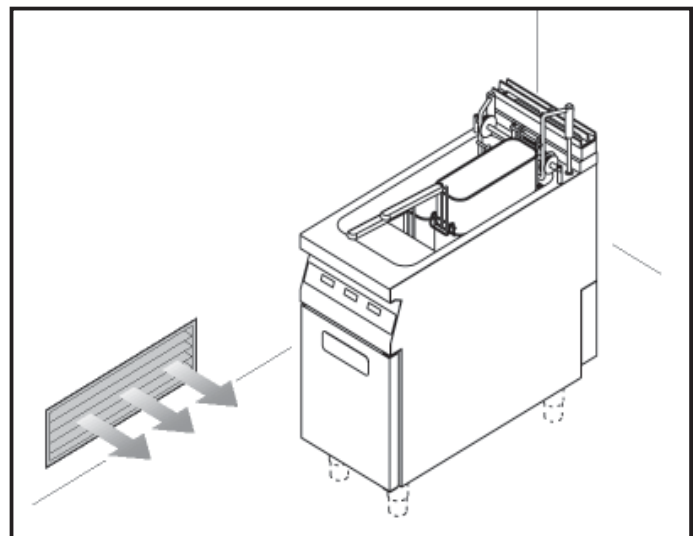
Importante

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.



Importante

Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

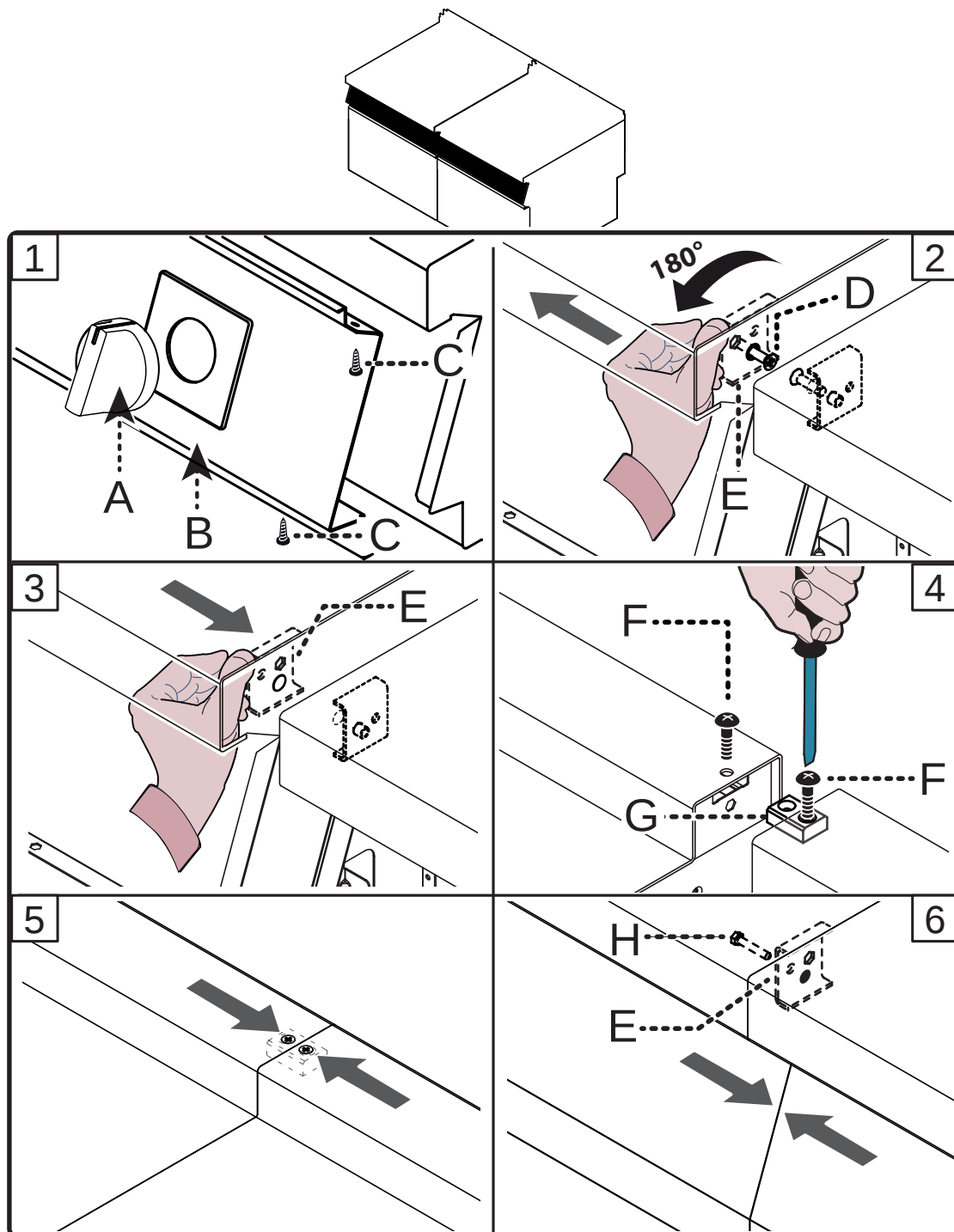
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

- 1) Sfilare le manopole **(A)** (fig.1).
- 2) Svitare le viti **(C)** e smontare i cruscotti **(B)** (fig.1).
- 3) Svitare la vite **(D)** e ruotare la staffa **(E)** di 180° in senso antiorario (fig.2-3).
- 4) Collegare le apparecchiature con le viti **(F)** e la staffa **(G)** (parte posteriore) (fig.4-5).

5) Collegare le apparecchiature con la vite **(H)** (fornita a corredo) e la staffa **(E)** (parte anteriore) (fig.6).

6) Rimontare i cruscotti **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata (fig.1).

Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento (vedi "catalogo generale").



IT



Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento non commutabile a 400V/3N oppure su richiesta a 230V/3.



Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

- 1) Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore automatico (A) vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
- 2) Aprire il portello (B).

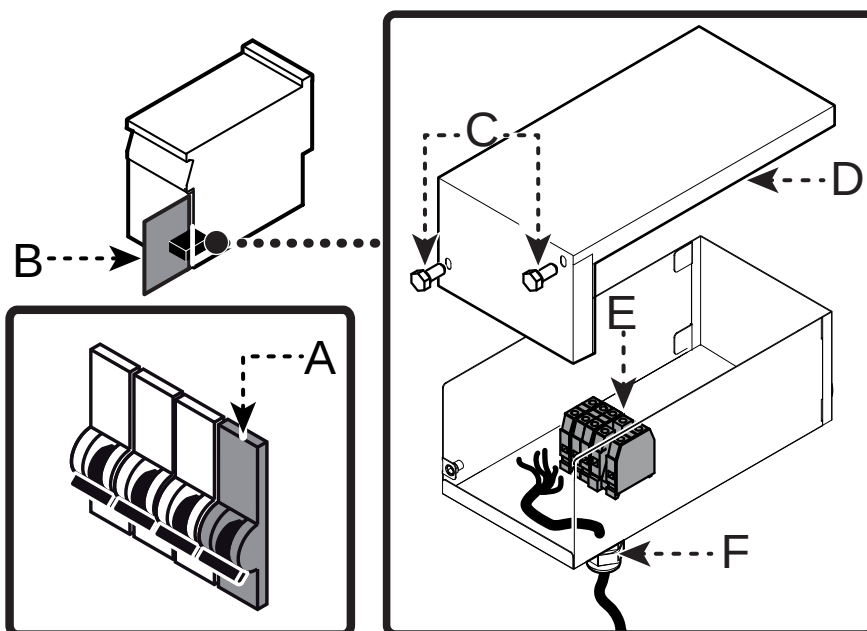
- 3) Svitare le viti (C) per smontare il coperchio (D).
- 4) Inserire il cavo di alimentazione nel pressacavo (F).
- 5) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsetteria (E) dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale. Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.



Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

- 6) Serrare il pressacavo (F).
- 7) Rimontare il coperchio (D) e fissarlo con le viti (C) ad operazione ultimata.
- 8) Richiudere il portello (B).





Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N non commutabile.



Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

- 1) Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore automatico (A) vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
- 2) Svitare le viti (B) per smontare il cruscotto (C).

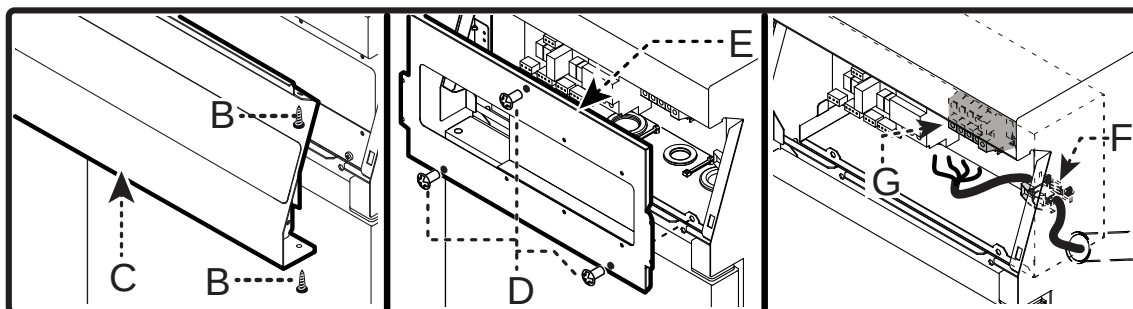
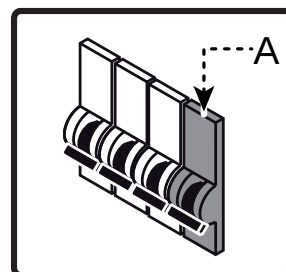
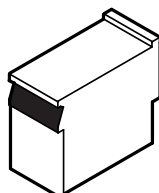
- 3) Svitare le viti (D) per smontare la protezione (E).
- 4) Inserire il cavo di alimentazione nel pressacavo (F).
- 5) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsettiera (G) dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale. Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.



Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

- 6) Serrare il pressacavo (F).
- 7) Rimontare la protezione (E).
- 8) Rimontare il cruscotto (C) ad operazione ultimata.



COLLAUDO APPARECCHIATURA



Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

- 1) Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.

- 2) Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
- 3) Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

REGOLAZIONI

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI

Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

SOSTITUZIONI

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI

L'apparecchiatura non prevede la sostituzione di parti funzionali che richiedano l'intervento di personale specializzato se non la sostituzione di elementi di servizio che può essere eseguita dall'utente.

DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

In fase di dismissione, è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili.

Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione (elettrica, ecc.) e scaricare tutti i liquidi eventualmente presenti (lubrificanti, oli, ecc.).

Depositare l'apparecchiatura in una zona adatta, non facilmente accessibile ed opportunamente delimitata per evitare l'accesso da parte di chiunque.

In fase di demolizione, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche chimiche e provvedere allo smaltimento differenziato nel rispetto delle leggi vigenti in materia.



Importante

Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti.

GENERAL INFORMATION	3
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER	3
PURPOSE OF THE MANUAL.....	3
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE.....	4
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE.....	4
TECHNICAL INFORMATION	5
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	5
SAFETY DEVICES	5
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	5
OPTIONAL ACCESSORIES.....	5
SAFETY	5
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS.....	5
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT.....	5
FAULT	6
TROUBLESHOOTING	6
SERVICING.....	6
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING	6
HANDLING AND INSTALLATION.....	7
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION .	7
PACKAGING AND UNPACKING.....	7
TRANSPORT.....	7
HANDLING AND LIFTING.....	7
INSTALLATION OF THE APPLIANCE	8
ROOM VENTILATION	8
ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS.....	9
ELECTRICAL CONNECTION (0*1FR1EA)	10
ELECTRICAL CONNECTION (0*1FR1EX)	11
TESTING OF THE APPLIANCE	12

ADJUSTMENTS.....12
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS..... 12

REPLACING PARTS12
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PARTS .. 12
EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL..... 12

ALLEGATI - ANNEXES..... I ÷ IX



GENERAL INFORMATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.

This manual contains all of the required information for different types of recipients, i.e. operators that are expert and authorised to handle, ship, install, service, repair and demolish the appliance.

PURPOSE OF THE MANUAL

The manufacturer has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.

This information is provided by the manufacturer in the original language (Italian) and is translated into other languages to meet legal and/or business requirements.

Reading this information will avoid health and safety risks to people and financial losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The manufacturer reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - Warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Appliance model

B) Type of customisation

C) Manufacturer identification

D) Insulation class

E) Year of construction

F) Serial number

G) Protection rating

H) Country of destination

L) Voltage (V)

M) Absorption (A)

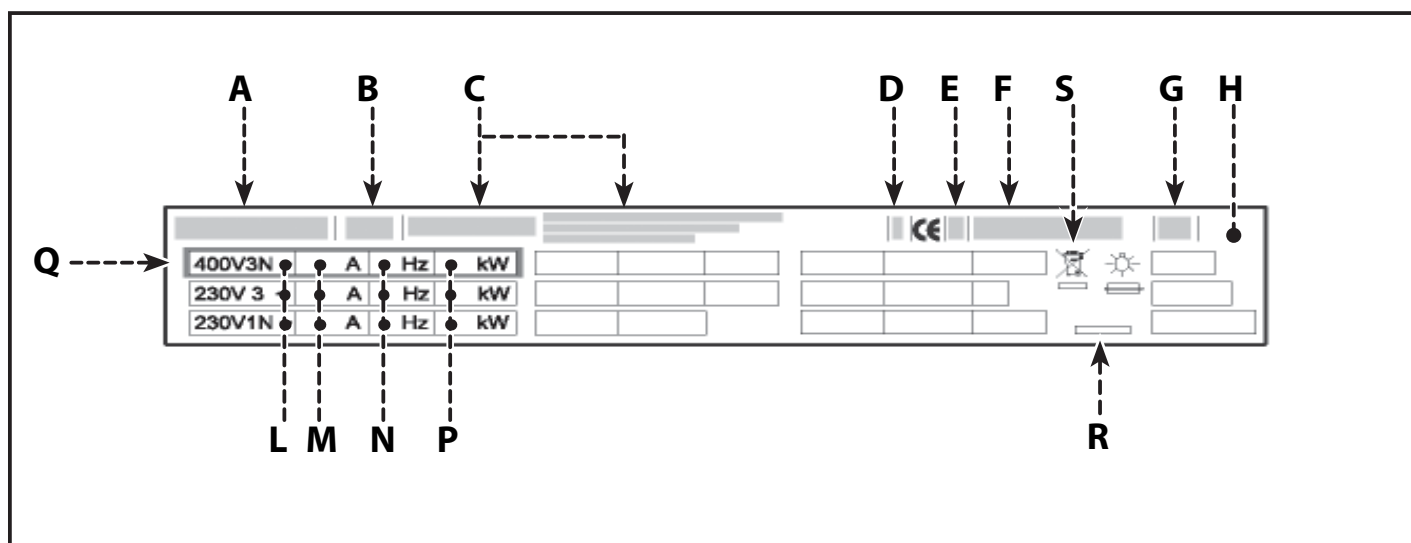
N) Frequency (Hz)

P) Rated power (kW)

Q) Test voltage indicator

R) Date of construction

S) WEEE Symbol



GB

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

For all requirements contact the agents or the headquarters of Angelo Po which can be found in the contacts section of the website <http://www.angelopo.com>.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

See paragraph "GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE" of the User instructions manual.

SAFETY DEVICES

See paragraph "SAFETY DEVICES" of the User instructions manual.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

See paragraph "SAFETY AND INFORMATION SIGNS" of the User instructions manual.

OPTIONAL ACCESSORIES

See paragraph "OPTIONAL ACCESSORIES" of the User instructions manual.

SAFETY

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS

See paragraph "INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS" of the User instructions manual.

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT

See paragraph "SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT" of the User instructions manual.

GB

SERVICING

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the manufacturer. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



Important

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.

Also make sure that during the maintenance procedure, that the operator is always able to check whether the plug is disconnected from the power outlet.

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

- Check that the safety thermostat is working correctly.
- Check that the electrical system is in good working order.

FAULT

TROUBLESHOOTING

See paragraph "TROUBLESHOOT" of the User instructions manual.

HANDLING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION



Important

All handling and installation operations should be carried out in accordance with current legislation on health and safety at work.

If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

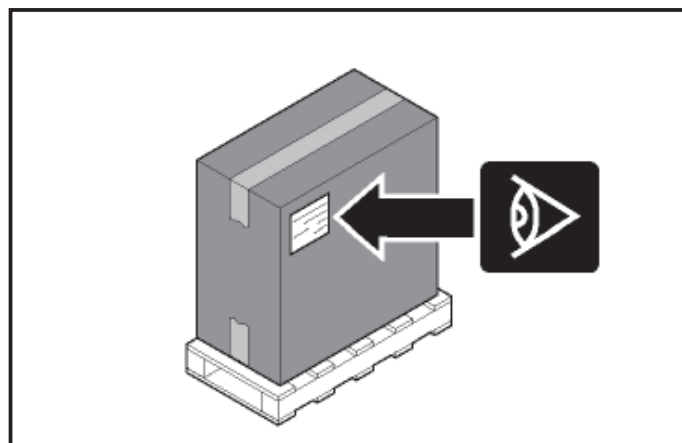
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used. To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.

The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.

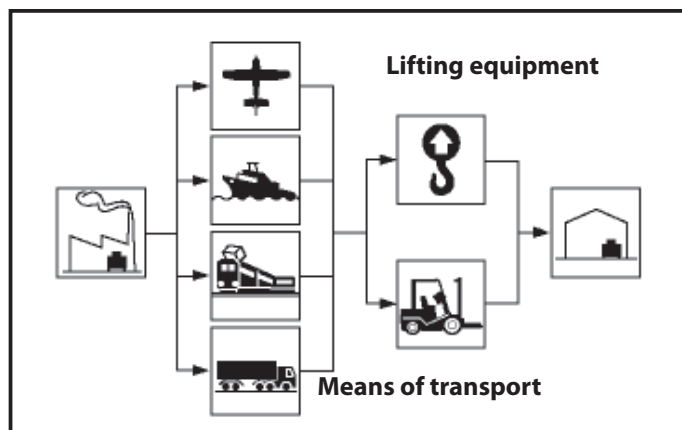


TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives.

During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



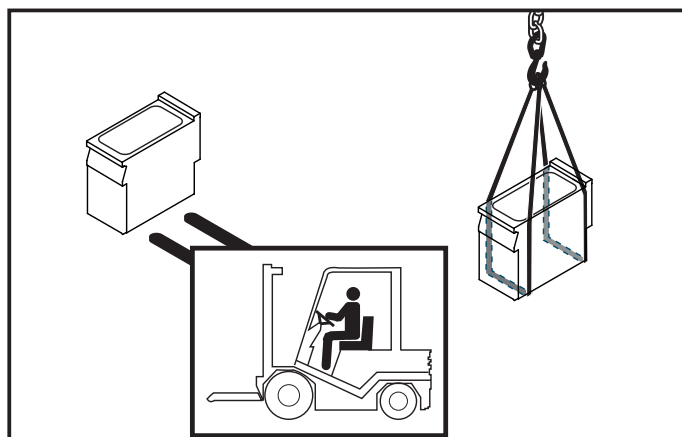
HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.



Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout.

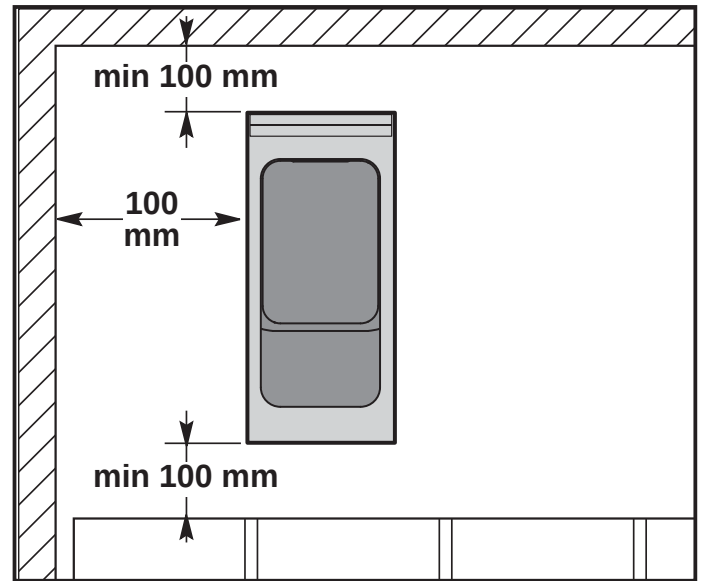
Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly (see explanatory diagram).

The appliance must be installed at least 100 mm from the walls (at the rear and/or sides).

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.



ROOM VENTILATION



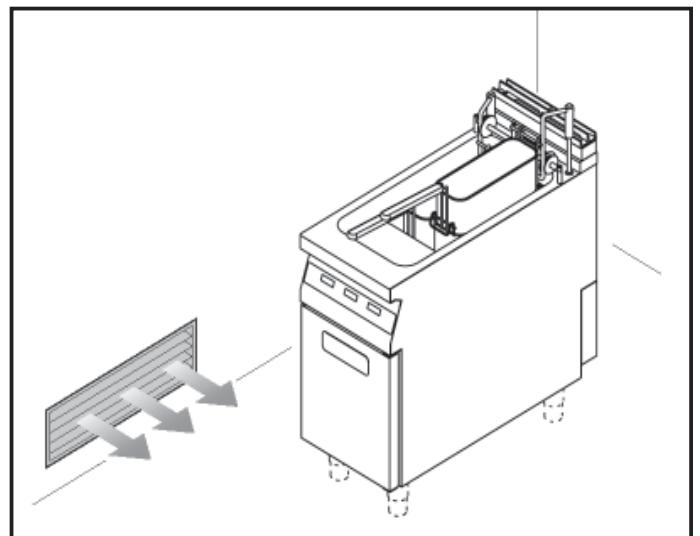
Importante

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.



Importante

The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

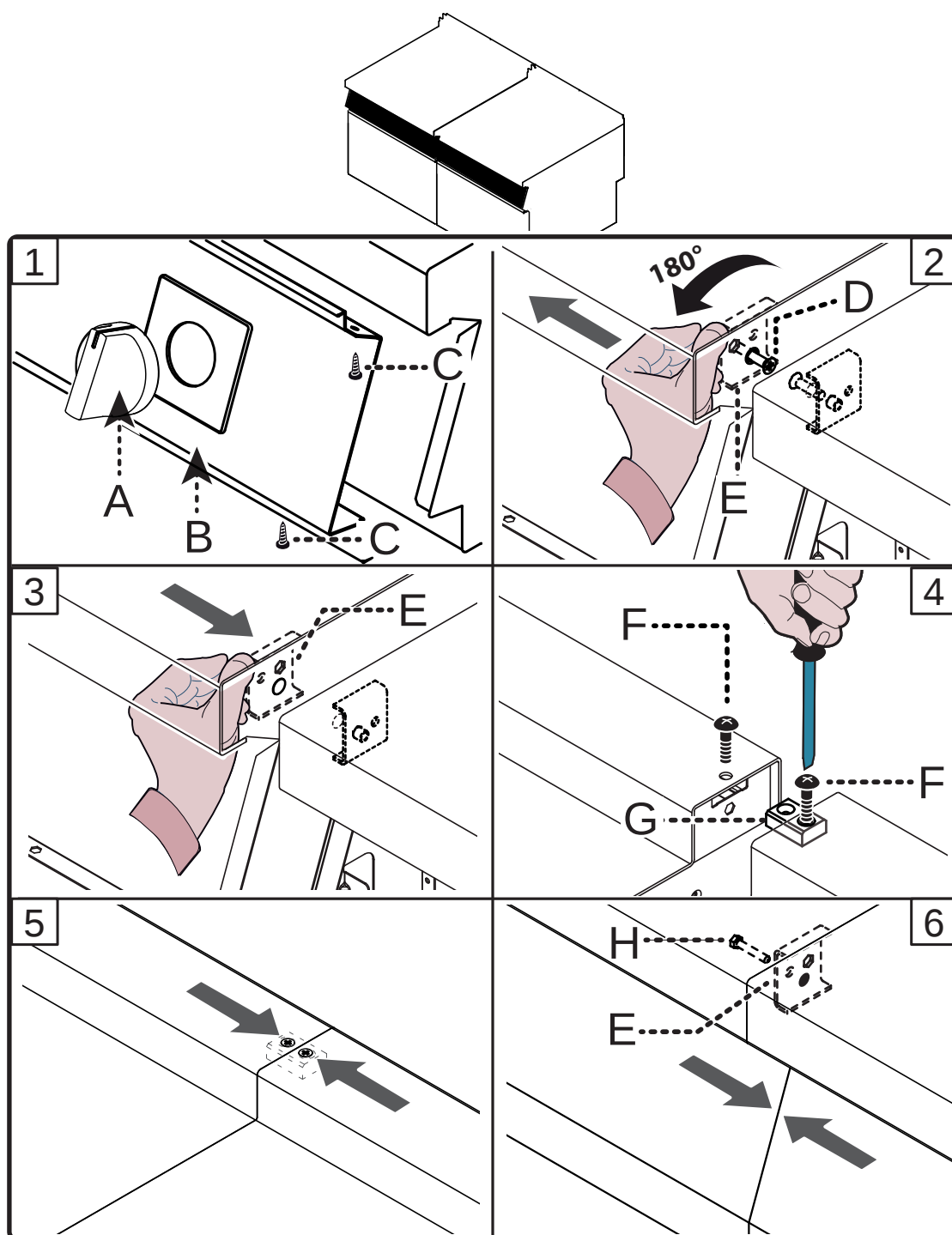
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

- 1) Pull off the knob **(A)** (fig.1).
- 2) Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)** (fig.1).
- 3) Undo the screw **(D)** and turn the bracket **(E)** 180° anti-clockwise (fig.2-3).
- 4) Connect the appliance using the screws **(F)** and the bracket **(G)** (rear part of the appliance) (fig.4-5).

5) Connect the appliance using the screws **(H)** (supplied) and the bracket **(E)** (front part of the appliance) (fig.6).

6) Replace the control panels **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation (fig.1).

A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks (see "general catalogue").



GB



Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

The appliance is supplied with non-modifiable operating voltage 400V/3N (230V/3 available on request).



Caution - Warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

- 1) If not already present, install a circuit-breaker (A) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.
- 2) Open the door (B).

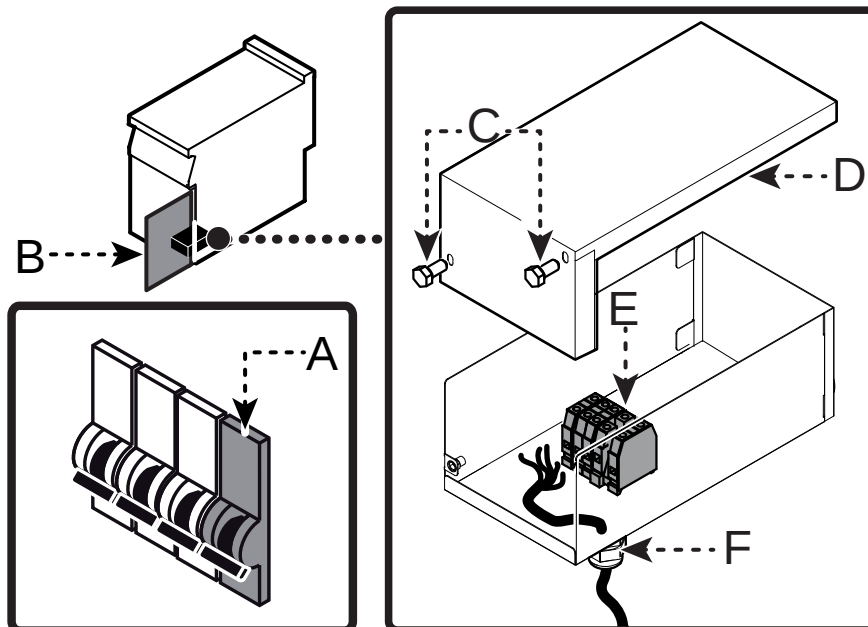
- 3) Undo the screws (C) to remove the lid (D).
- 4) Fit the power supply cable into the cable gland (F).
- 5) Connect the circuit-breaker (A) to the terminal board (E) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual. Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.



Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

- 6) Tighten the cable gland (F).
- 7) Replace the lid (D) and fix it with the screws (C) on completion of the operation.
- 8) Close the door (B).





Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N which cannot be switched to other values.



Caution - Warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

- 1) If not already present, install a circuit-breaker (A) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.
- 2) Undo the screws (B) to remove the control panel (C).

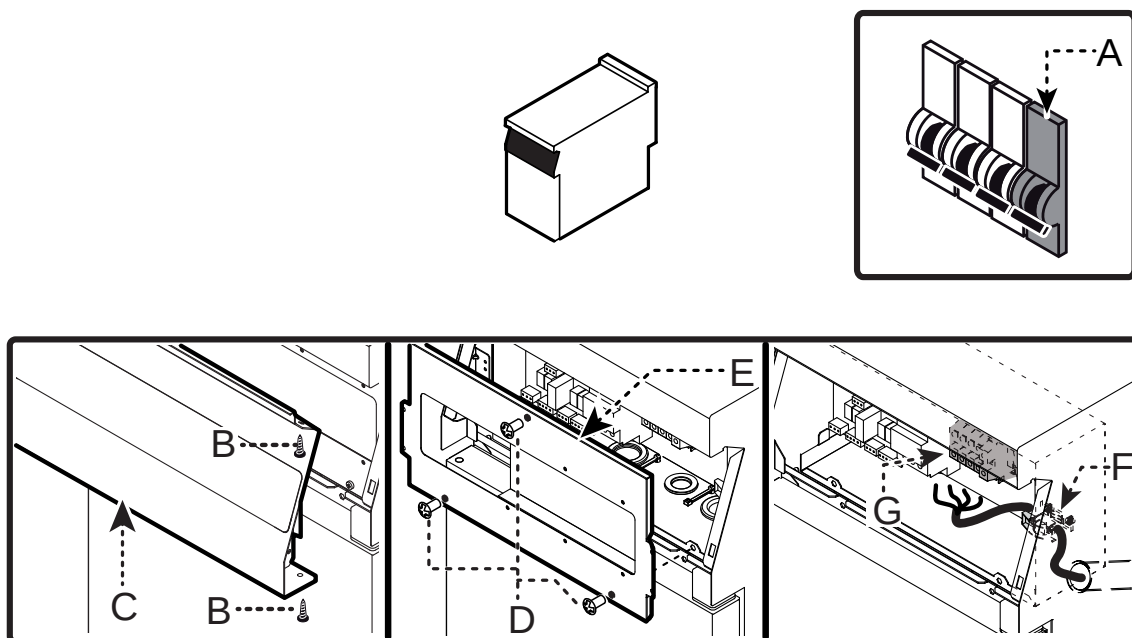
- 3) Undo the screws (D) to remove the guard (E).
- 4) Fit the power supply cable into the cable gland (F).
- 5) Connect the circuit-breaker (A) to the terminal board (G) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual. Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.



Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

- 6) Tighten the cable gland (F).
- 7) Replace the guard (E).
- 8) Replace the control panel (C) on completion of the operation.



TESTING OF THE APPLIANCE



Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks:

- 1) Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.

- 2) Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.

- 3) Check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS

The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

REPLACING PARTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PARTS

The appliance does not require the replacement of operating components by specialist staff except the replacement of standard parts which can be carried out by the user.

GB

EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.



Important

Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

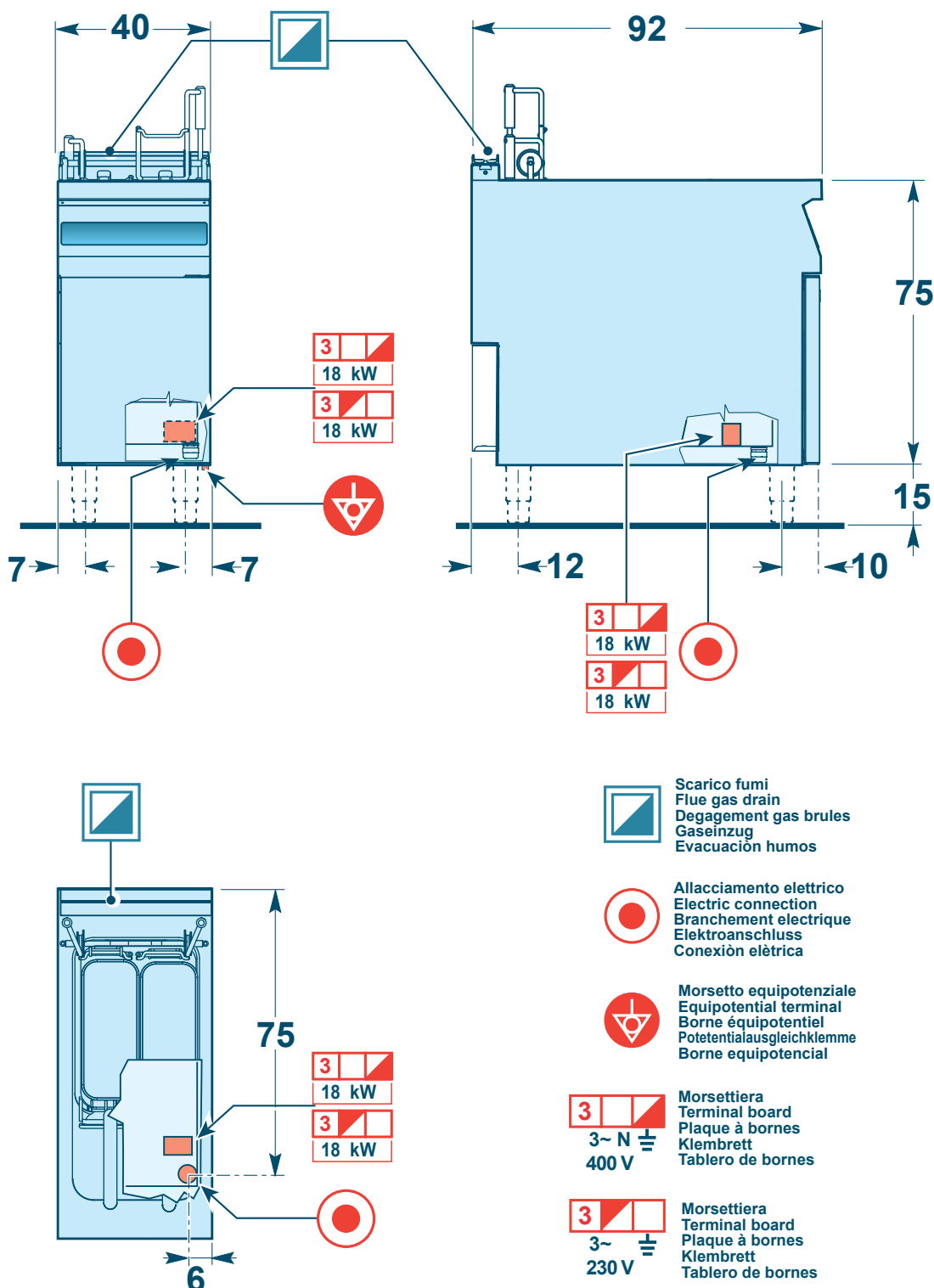
ALLEGATI - ANNEXES

Modello Model	Vasca Well	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
			Tensione - Volatage	Frequenza - Frequency	Corrente - Current
0*1FR1EA	N.1 (21 l)	18 kW	400V3~N	50/60 Hz	26 A
0*1FR1EA	N.1 (21 l)	16 kW	230V3~	50/60 Hz	40 A

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 65 Kg

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 65 Kg

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD

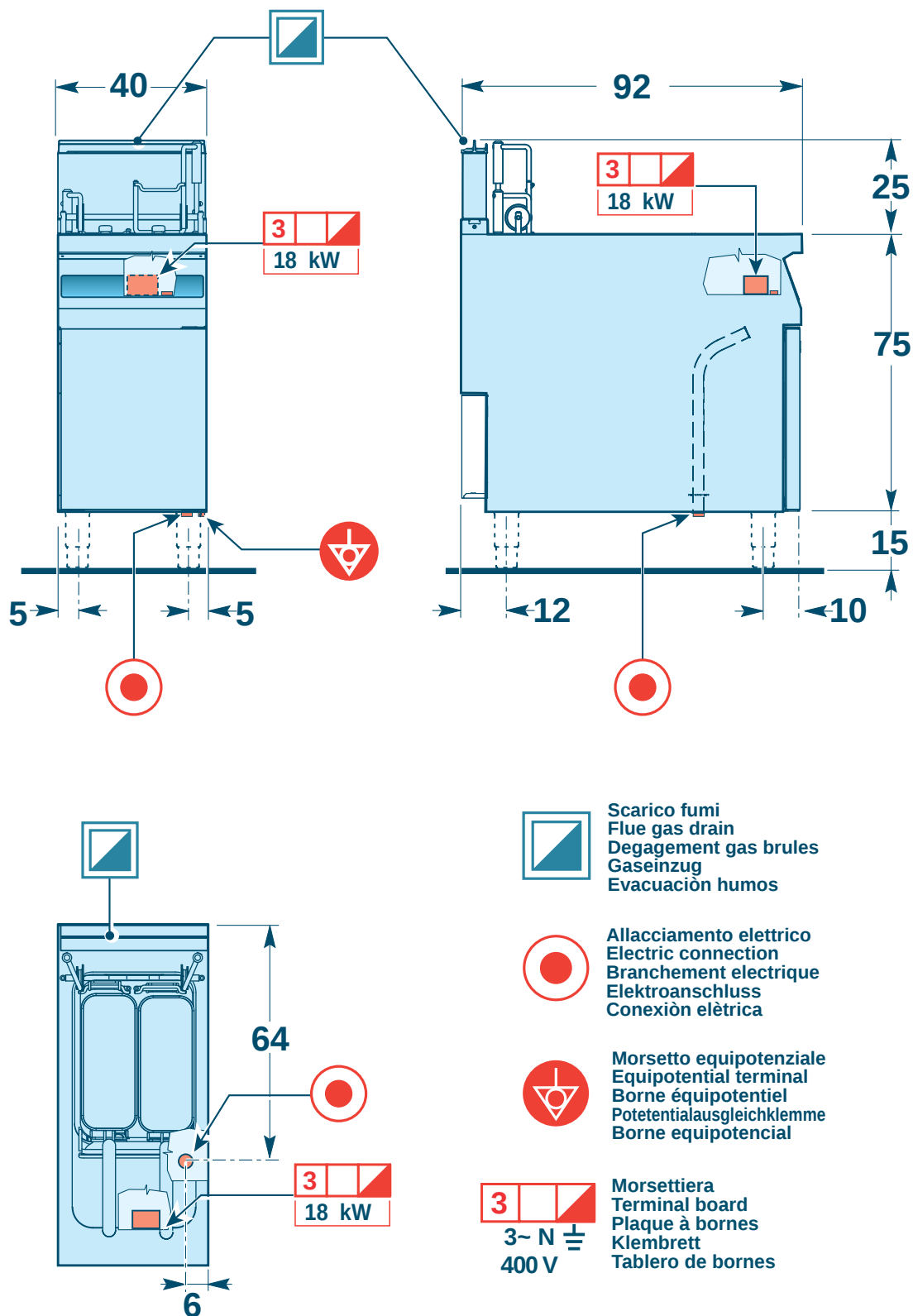


Modello Model	Vasca Well	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
			Tensione - Volatage	Frequenza - Frequency	Corrente - Current
0*1FR1EX	N.1 (21 l)	18 kW	400V3~N	50/60 Hz	26 A

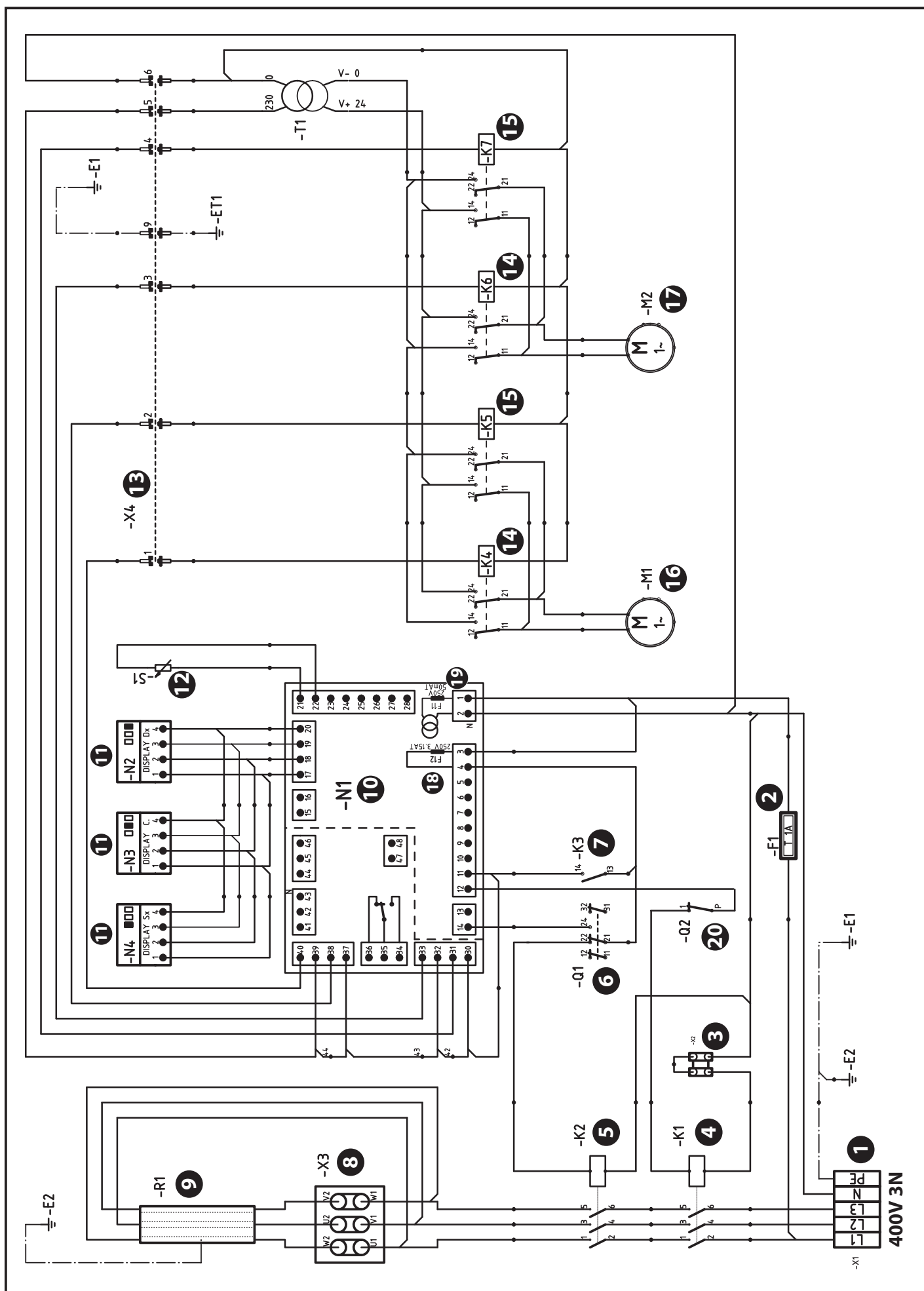
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 75 Kg

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 75 Kg

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



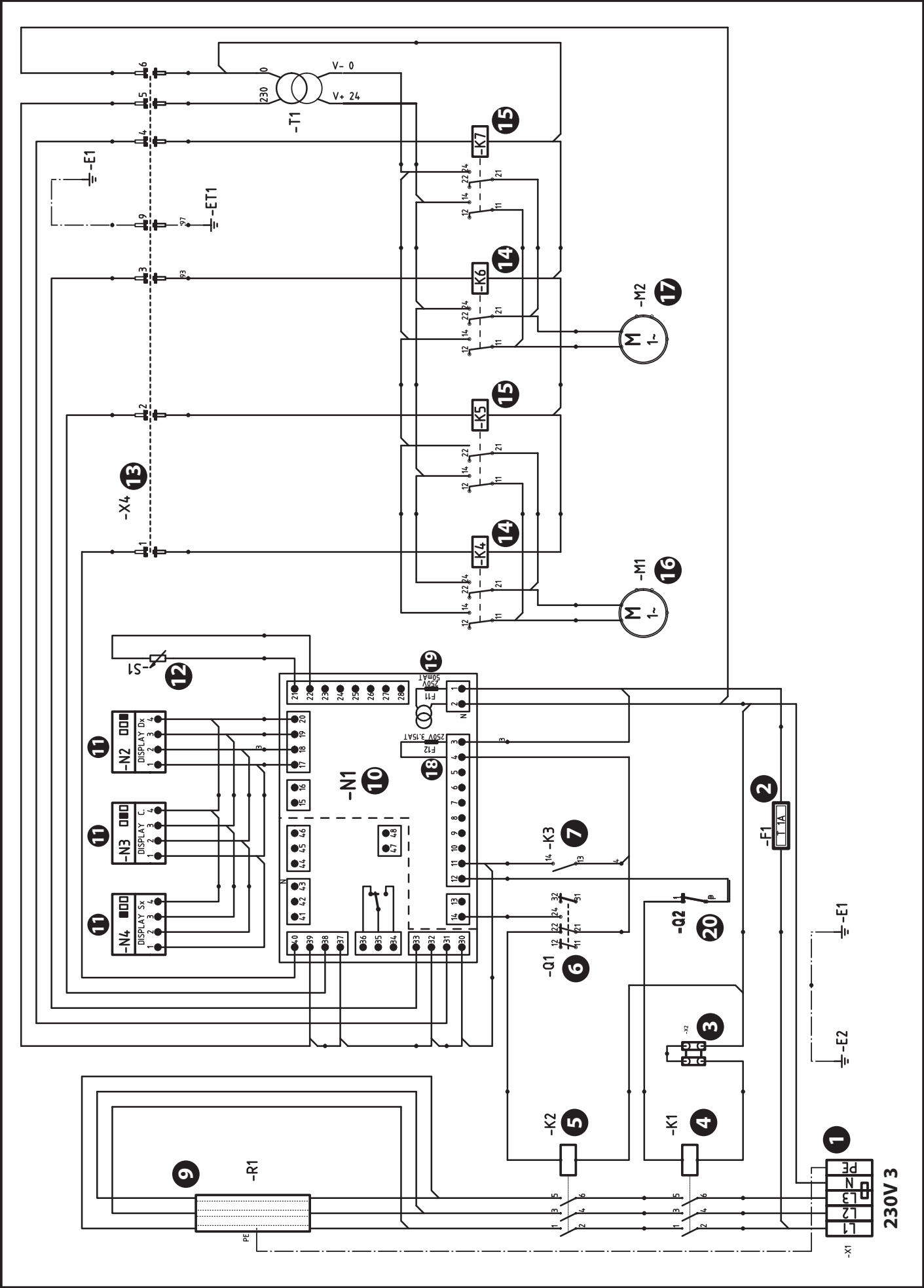
SCHEMA ELETTRICO (0*1FR1EA_400V3N) - ELECTRIC DIAGRAM (0*1FR1EA_400V3N)



SCHEMA ELETTRICO (0*1FR1EA_400V3N) - ELECTRIC DIAGRAM (0*1FR1EA_400V3N)

- 1)** Morsettiera - Terminal board .
- 2)** Fusibile 1A - 1A Fuse
- 3)** Morsetto sezionamento potenza - Power circuit-breaker terminal
- 4)** Contattore lavoro - Heating contactor
- 5)** Contattore sicurezza - Safety contactor
- 6)** Termostato sicurezza - Safety thermostat
- 7)** Microinterruttore resistenza - Heating element microswitch
- 8)** Morsettiera cambio tensione - Motor wiring board
- 9)** Resistenza - Heating element
- 10)** Scheda elettronica - Electronic card
- 11)** Display - Display
- 12)** Sonda temperatura - Temperature probe
- 13)** Connettore 9 posizioni - Housing 9 ways
- 14)** Salita cestello - Basket up
- 15)** Discesa cestello - Basket down
- 16)** Motore cestello Sx - Left basket motor
- 17)** Motore cestello Dx - Right basket motor
- 18)** F12= Fusibile 250V 3,15 AT - Fuse 250V 3,15 AT
- 19)** F11= Fusibile 250V 50 mAT - Fuse 250V 50 mAT
- 20)** Limitatore di temperatura - Temperature limiter

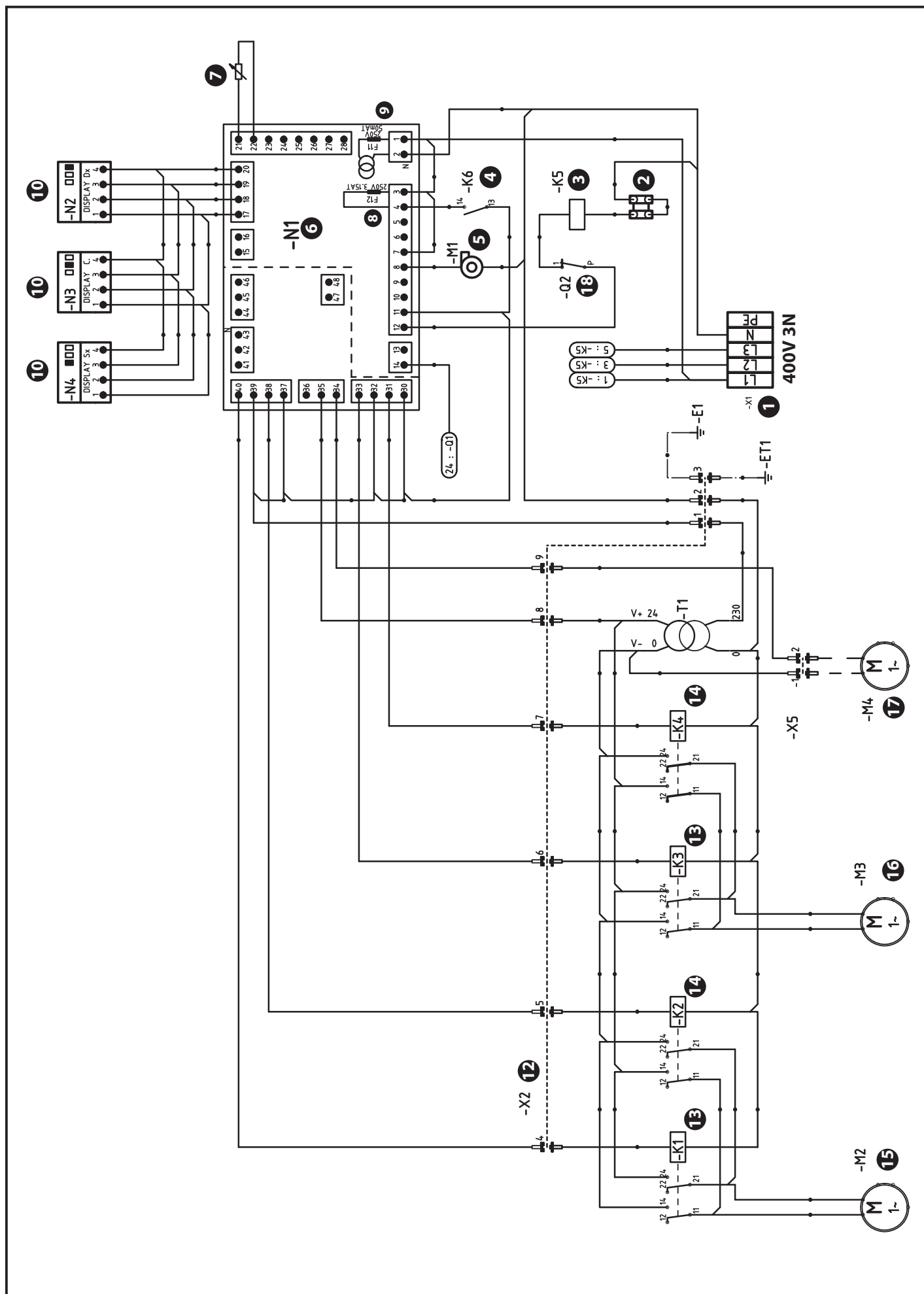
SCHEMA ELETTRICO (0*1FR1EA_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (0*1FR1EA_230V3)



SCHEMA ELETTRICO (0*1FR1EA_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (0*1FR1EA_230V3)

- 1)** Morsettiera - Terminal board .
- 2)** Fusibile 1A - 1A Fuse
- 3)** Morsetto sezionamento potenza - Power circuit-breaker terminal
- 4)** Contattore lavoro - Heating contactor
- 5)** Contattore sicurezza - Safety contactor
- 6)** Termostato sicurezza - Safety thermostat
- 7)** Microinterruttore resistenza - Heating element microswitch
- 9)** Resistenza - Heating element
- 10)** Scheda elettronica - Electronic card
- 11)** Display - Display
- 12)** Sonda temperatura - Temperature probe
- 13)** Connettore 9 posizioni - Housing 9 ways
- 14)** Salita cestello - Basket up
- 15)** Discesa cestello - Basket down
- 16)** Motore cestello Sx - Left basket motor
- 17)** Motore cestello Dx - Right basket motor
- 18)** F12= Fusibile 250V 3,15 AT - Fuse 250V 3,15 AT
- 19)** F11= Fusibile 250V 50 mAT - Fuse 250V 50 mAT
- 20)** Limitatore di temperatura - Temperature limiter

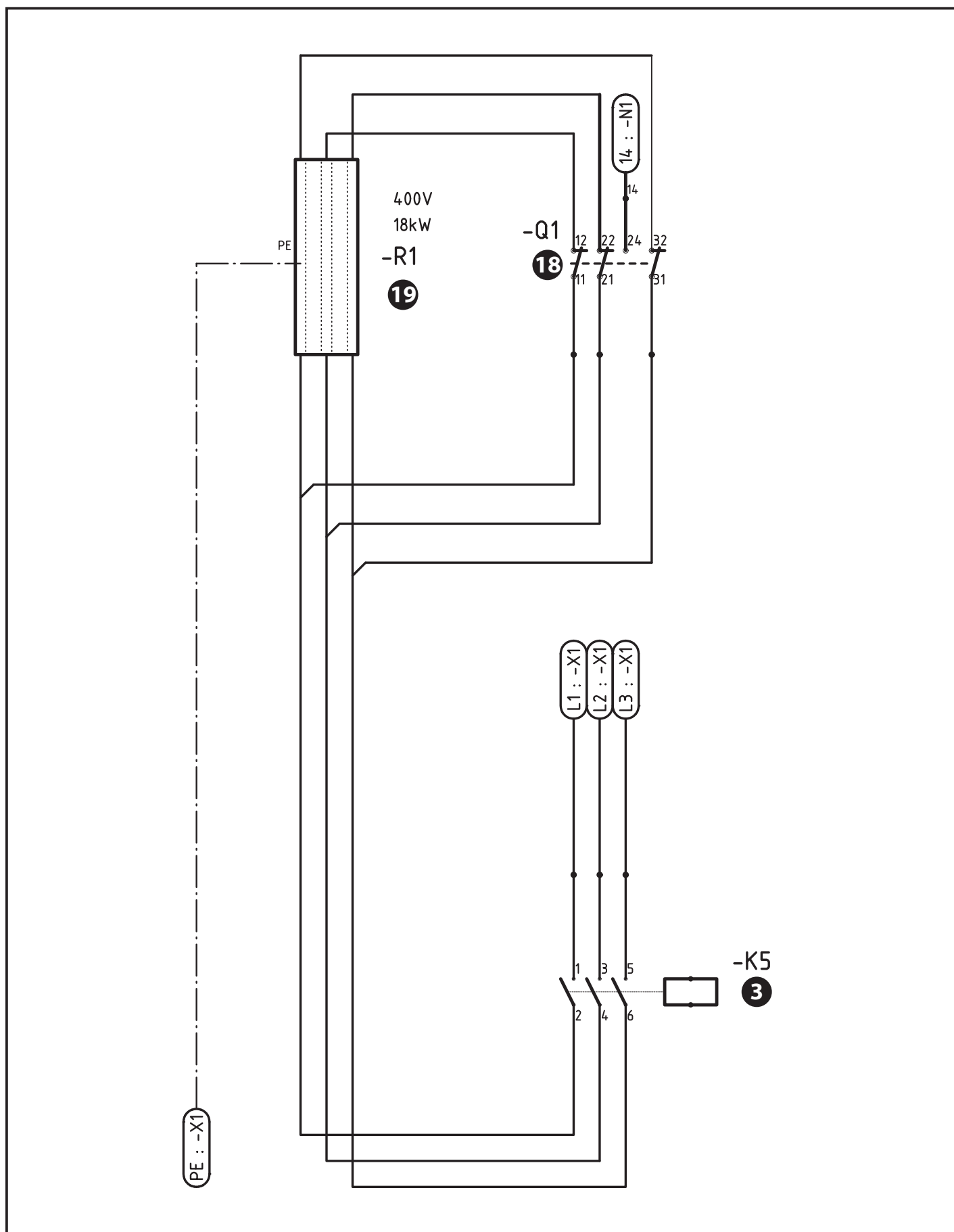
SCHEMA ELETTRICO (0*1FR1EX)_A - ELECTRIC DIAGRAM (0*1FR1EX)_A



SCHEMA ELETTRICO (0*1FR1EX)_A - ELECTRIC DIAGRAM (0*1FR1EX)_A

- 1)** Morsettiera - Terminal board .
- 2)** Morsetto sezionamento potenza - Power circuit-breaker terminal
- 3)** Contattore resistenza - Heating element contactor
- 4)** Microinterruttore resistenza - Heating element microswitch
- 5)** Ventola - Fan
- 6)** Scheda elettronica - Electronic card
- 7)** Sonda temperatura - Temperature probe
- 8)** F12= Fusibile 250V 3,15 AT - Fuse 250V 3,15 AT
- 9)** F11= Fusibile 250V 50 mAT - Fuse 250V 50 mAT
- 10)** Display - Display
- 12)** Connettore 9 posizioni - Housing 9 ways
- 13)** Salita cestello - Basket up
- 14)** Discesa cestello - Basket down
- 15)** Motore cestello Sx - Left basket motor
- 16)** Motore cestello Dx - Right basket motor
- 17)** Pompa dell'olio - Oil pump
- 18)** Limitatore di temperatura - Temperature limiter

SCHEMA ELETTRICO (0*1FR1EX)_B - ELECTRIC DIAGRAM (0*1FR1EX)_B



3) Contattore resistenza - Heating element contactor

18) Termostato sicurezza - Safety thermostat

19) Resistenza - Heating element



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - Sede Centrale
s.s. Romana Sud 90/F - 41012
Carpi (Mo) - Italy
Tel: +39 059 639411
Fax: +39 059 642499
www.angelopo.com

IT - È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

GB - Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden. The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.

DE - Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.

FR - La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.

ES - Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.