

- **GB** - INSTALLATION AND OPERATION MANUAL
 - **DE**- INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSHANDBUCH
-

Electric deep fat Fryers Elektrische Fritteusen



**210FE / 210FE-C / 15FE / 15FEC / 20FE / 20FEC
/ F215L / F215CL / 215FE / 215FEC / 220FE /
220FEC / 922FE / 922FE-C / 915FE / 915FEC
/ 920FE / 920FEC / 921FE / 921FEC / 940FE /
940FEC / 942FE / 942FEC**

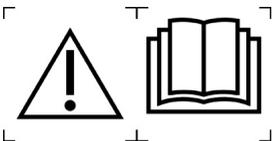


TABLE OF CONTENTS

1	INSTALLATION	3
1.1	General and safety warnings	3
1.2	Positioning	6
1.3	Electrical connection	6
1.4	Equipotential	8
2	TECHNICAL FEATURES	9
3	OPERATING INSTRUCTIONS	10
3.1	Warnings and Operation	10
3.2	Switching on	10
3.2.1	Deep Fryer switch on with MELTING (where provided)	11
3.2.2	Voltage Outage	13
3.2.3	Warnings and Alarms	13
3.3	Safety thermostat	14
3.4	Switching off	14
3.5	Emptying the tank	15
4	MAINTENANCE	15
4.1	Cleaning and care of the appliance	15
4.2	In the event of malfunction	16
4.3	Appliance disposal	16
5	WIRING DIAGRAMS (FROM PAGE 35 TO PAGE 50 FOR ALL MODELS)	35

Dear customer,

We would like to thank you for your preference in purchasing one of our products.

This appliance belongs to a comprehensive range of equipment specifically designed for catering. These appliances enclose great user friendliness and ergonomics in a pleasant and modern design.

The appliance has a 12 month warranty against any manufacturing defects as from the date indicated on the sale invoice. The warranty covers normal operation and does not include consumables (light bulbs etc.) and faults caused by incorrect installation, maintenance, repairs and cleaning, tampering and misuse.

The manufacturer reserves the right to make the changes it deems necessary or useful at any time.

1. INSTALLATION

1.1 General and safety warnings

- Carefully read this manual before installation and commissioning of the appliance, as the text provides important indications concerning appliance safety in installation, operation and maintenance.
- Store this manual with care and in an easily accessible place for any further referencing by operators.
- Always attach the manual in the event of transfer of the appliance; should it be required, a new copy must be obtained from the authorised dealer or directly from the manufacturer.
- As soon as packaging is removed, ensure the appliance is intact and does not show any damage caused by transport. In no case shall a damaged appliance be installed and commissioned; if in doubt immediately contact the technical support or your dealer.
- Before connecting the appliance ensure the power cable supplied is not damaged, in which case the cable must be replaced by the service or by qualified personnel.
- Before connecting the appliance ensure the rated data match those of the electricity distribution network.
- For direct connection to the power supply network it is required to interpose a device between the appliance and the network, to assure disconnection and whose contacts have an opening distance such as to assure complete disconnection in over-voltage category III conditions, in compliance with installation rules
- Appliance installation, extraordinary maintenance and repair operations must be solely effected by professionally skilled person-

- nel and following the manufacturer's instructions.
- The appliance has been designed to cook food in closed environments and must be solely employed for this purpose: any other use must therefore be avoided as hazardous misuse.
 - The appliance must only be used by personnel suitably trained in its use. To avert the risk of accidents or damage to the appliance it is also essential for the personnel to regularly receive precise instructions on safety.
 - The appliance must not be used by persons with limited physical, sensory or mental abilities or by persons without experience and knowledge, unless they are supervised or instructed with regards to appliance use by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance nor use it.
 - Before commissioning the appliance ensure all packaging parts have been removed, then make sure to dispose of them in compliance with current regulations.
 - In the event the appliance should be positioned against a wall, the wall must withstand temperature of 80°C and if flammable, application of thermal insulation is compulsory.
 - Do not obstruct the extraction or heat disposal openings or slits.
 - During operation it is required to pay attention to the hot areas of the outer surface of the appliance which, during operation, may even exceed 60° C.
 - Do not deposit nor use flammable substances near the appliance.
 - In the event of fault or malfunctioning, the appliance must be disabled; for any repairs solely contact a technical support

centre authorised by the manufacturer and demand original spare parts.

- Any modification to appliance installation that should be required shall be approved and performed by authorised technical personnel.
- The appliance is only intended for professional use and by qualified personnel.
- Power off the appliance before performing any maintenance or repair.
- No modifications to the appliance's wiring of any kind are admissible.
- In the event of prolonged appliance disuse, the supply of electricity must be discontinued.
- Failure to comply with the above warnings may jeopardise the appliance's safety as well as your own.

1.2 Placement

The appliance has been designed to be installed in closed premises; it cannot be used outdoors and must not be exposed to weathering.

The designated installation location must have a rigid, flat and level surface that must be able to safely withstand the weight of the appliance loaded to maximum capacity.

The appliance must be transported to the installation location in its packaging and it must be handled implementing all due precautions to prevent tipping over.

The appliance must be installed at a minimum distance of 100 mm from the side wall and 50 mm from the rear wall (**fig. 1**).

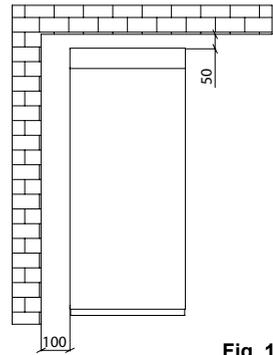


Fig. 1

The appliance must be placed level; to adjust height of the levelling feet use a bubble level as reference, as shown in **fig.2**.

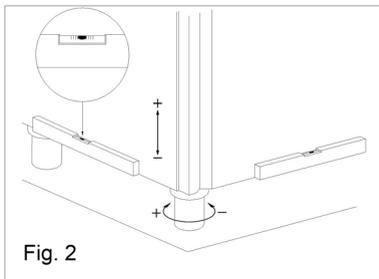


Fig. 2

Ensure the extraction and/or heat disposal opening and slits are not obstructed in any way.

Remove the protective film from the outer panels, detaching it slowly to prevent glue residues from remaining attached to the walls.

The appliance must be installed in an area where accidental contact with water is not possible.

It is recommended to place the appliance underneath an extraction hood.

1.3 Electrical Connection

By removing the components showing the symbol in **fig. 3**, access is gained to the appliance's live parts; this operation must be performed by qualified personnel.



Fig. 3

The electrical system - as required and specified in regulation in force - must be equipped with efficient earthing.

Electrical safety of the appliance may only be assured if the electrical installation is compliant.

MOD	FEXXXX	NR	XXXXXX/XX/XX		
POWER SUPPLY	400V 3N 50/60 Hz				
TOT POWER KW	14,0	CE	IP	G κ *	

Fig. 4

Before performing electrical installation, voltage and frequency readings of the power grid should be monitored to ensure they meet the requirements of the appliance indicated in its rating plate (**fig. 4**), attached to the inside of the cabinet door.

For direct connection to the power supply network a device, sized according to the load, must be placed between the appliance and the network, to assure disconnection and whose contacts have minimum opening distance assuring complete disconnection in **overvoltage category III** conditions, in compliance with the installation rules; this device must also be positioned in a place and in such a way as to be readily operable at any time by the operator.

Move the main switch the power supply plug is to be connected to into position **0** (zero). Have professionally qualified personnel ensure the section of the plug cables is adequate to the appliance's power intake.

The power supply cable must be at least type **H05 RN F** and have adequate section for the appliance (see **tab. I**).

The connection terminal board is inside the power supply box, located inside the cabinet on the right. Run the cable through the fairlead and cable gland, connect the wires to the corresponding terminal of the terminal board and secure them.

The earth wire must be longer than the other ones so that, in the event of cable clamp breakage, the earth wire detaches after the voltage wires.

The power supply voltage with machine in operation must not deviate from the rated voltage by $\pm 10\%$.

1.4 Equipotential bonding

The appliance must be included in an equipotential system, which has been checked for efficiency in accordance with current regulations. The connection terminal is on the frame and marked with the symbol in **fig. 5**, to be connected to a cable of minimum section 10 mm².



Fig. 5

CAUTION:

THE MANUFACTURER IS NOT LIABLE AND SHALL NOT COMPENSATE UNDER WARRANTY ANY DAMAGE CAUSED BY INADEQUATE INSTALLATION AND NON COMPLYING WITH THE INSTRUCTIONS.

2. TECHNICAL FEATURES

SERIES 700 AND 900 ELECTRICAL DEEP FRYER MODELS										
S. 700	210FE	15FE	20FE	-	F215L	215FE	220FE	220FE	-	
Mod. Melting	210FE-C	15FEC	20FEC	-	F215CL	215FEC	220FEC	220FEC	-	
S. 900	922FE	915FE	920FE	921FE	-	-	940FE	940FE	942FE	
Mod. Melting	922FE-C	915FEC	920FEC	921FEC	-	-	940FEC	940FEC	942FEC	
Power supply voltage	3N 400V									
Frequency	50/60 Hz									
No. of Vats	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Capacity Litres / Kilograms	8+8	13	17	21	15+15	13+13	17+17	17+17	21+21	21+21
Power kW	14	12	16.5	20	20.4	24	33	33	40	40
Minimum section of power supply cable mm ²	5x2.5	5x2.5	5X4	5X4	5X4	5X6	5X10	5X10	5X10	5X10
Weight Kg S.700	64	68	58	-	70	70	70	70	-	-
Weight Kg S.900	74	60	58	58	-	-	98	98	98	98

Tab. I

3. OPERATING INSTRUCTIONS

3.1 Warnings and Operation

This appliance is used to fry food in boiling oil or food-grade grease by means of suitable baskets (**fig. 6**).



Fig. 6

Any other use should be avoided as hazardous misuse.

Supervise the appliance during operation.

Before first commissioning the appliance, it is required to remove all packaging material and proceed with accurate cleaning of the vat and baskets from the protective industrial grease, acting as follows:

- fill the vat with water and normal detergent, start the appliance up, heat the water and let it boil for a few minutes;
- drain the water through the drain cock and rinse with plenty of clean water;
- close the drain cock and fill the vat with frying oil or grease, at least to the MIN mark and not above the MAX mark inside the vat (**fig. 7**).

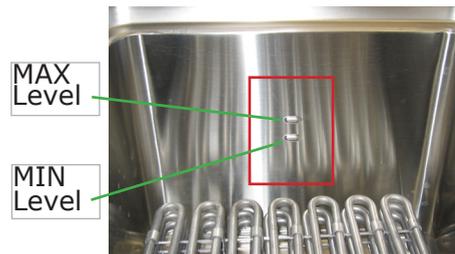


Fig. 7

3.2 Switching on

CAUTION!!

Do not start the fryer up before filling the vat/vats up with oil up to the MIN. mark and not over the MAX mark, inside the vat, (fig.7).

This omission would cause severe damage due to vat and resistors overheating.

In case of using solid grease, pay the utmost attention while it is melting: **FIRE HAZARD!**

Where provided, use the **MELTING** cycle (pre-heating); or manually thermostat the melting stage until the grease has completely liquefied.

To switch on, engage the main switch.



Fig. 8

After filling the vat/vats, in appliances **WITHOUT SWITCH**, switching on occurs by rotating the knob in the desired temperature position (**fig. 8**).

The **green** control warning light on indicates that the appliance is ready for use, while the **orange** warning light remains on when the heating elements are warming. As soon as the oil reaches the set temperature the heating elements are disabled and the warning light goes out.

When the oil temperature goes below the set value, the heating elements are automatically reactivated.



Fig. 9

For appliances **WITH SWITCH**, switching on is done by rotating the knob in **fig. 9** left to position **1** and the knob in **fig. 9** right to the desired temperature position.

The **green** control warning light on indicates that the appliance is ready for use, and the **orange** warning light remains on when the heating elements are warming. As soon as the oil reaches the set temperature the heating element are disabled and the **orange** warning light goes out.

When the oil temperature goes below the set value, the heating elements are automatically reactivated.

3.2.1 Deep Fryer switch on with MELTING (where provided)

If however the deep fryer is fitted with **MELTING** device switching on takes place as follows.

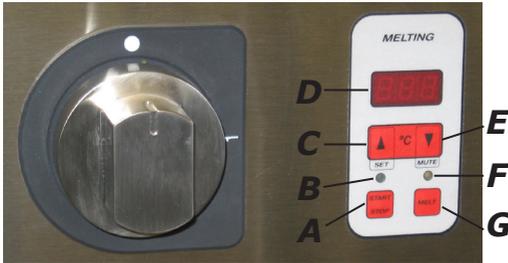


Fig. 10

- A:** START/STOP button
- B:** live resistors LED
- C:** temperature increase button
- D:** digital temperature display (precision +/- 1°C)
- E:** temperature decrease button and temperature reached buzzer acknowledgement
- F:** MELTING in operation LED
- G:** "MELT" button: MELTING enable/disable

Engage pole switch.

Turn switch knob to position **1** and the display switches on **D** (**fig. 10**).

Set temperature using button **C** to increase it and button **E** to decrease it.

If you wish to bypass preheating function **G** and directly reach the set temperature, press button **A** and hold it for a few seconds until LED **B** switches on (in this condition the appliance operates at full power and the grease pre-melting function is not active).

The display **D** always indicates the progressive temperature reading, press button **C** to know the set value.

Upon reaching the set temperature, a buzzer will indicate that the machine is ready.

Should you wish to run the preheating "MELT", after pressing button **A**, press button **G** for a few seconds, until LED **F** comes on. In this status the fryer operates intermittently until it reaches temperature of 100°C.

The preheating temperature is automatically maintained.

To switch to cooking temperature it is required to disable the preheating function by pressing key **G** for a few seconds (until warning light **F** goes out).

3.2.2 Voltage Outage

The control device **MELTING** (where provided) is fitted with internal memory which, in the event of very short power outage, stores the data set until the power is restored.

In the event the outage should extend over the storage time, the display will read "**PF**" upon restart (which means **Power Fail**): this message may be reset by pressing key "**A**" for at least one second.

3.2.3 Warnings and Alarms

In the event the **MELTING** device (if any) should have faults, the display reads the relevant error message:

"**EO**" blinking on the display and intermittent buzzer may indicate one of the following faults:

- incorrect type of probe or probe or connection fault;
- temperature verified over measurable limits

Check instrument-probe connection and proper operation of the probe (output is disabled).

"**E2**" blinking on the display and intermittent buzzer indicate the following fault:

- configuration data corrupted in memory

Try power cycling the appliance (the output is disabled).

"**EOC**" blinking on the display and intermittent buzzer indicate the following fault:

- cold joint offset circuit defect (the output is disabled).

Call the technical support service.

ATTENTION! Regardless of the fryer's operation device, used food grade oil and grease must be used with caution, in fact their smoke point is lower and their foam tends to overflow.

Also pay attention when dipping in oil food that is too moist or in excessive amounts as they contribute to the formation of foam that may overflow.

3.3 Safety Thermostat

All fryer models are fitted with **safety thermostat**, which has the purpose of preventing oil overheating and fire hazard.

The safety thermostat trips in the event of malfunctioning of the work thermostat.

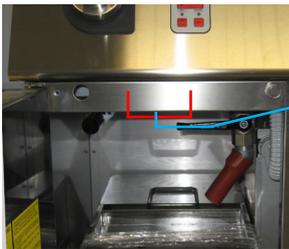


Fig. 11

**SAFETY
THERMOSTAT
RESET**

It may be reset (when oil is cold), by acting on the reset button located under the electrical system guard (accessed by opening the fryer's cabinet door) **fig.11**.

The safety thermostat trip must always be reported to the support service.

3.4 Switching off

At the end of the work cycle, switch the appliance off by turning the knob or knobs (**fig.8-9-10**) back to position **0**.

If the appliance is not used, disconnect the pole switch.

Place the lid on the vat/vats.

3.5 Emptying the vat

To empty the vat, wait for the oil to be cold.

Open the fryer door, place the oil collecting vat with relevant filter (if not present) and open the cock (**fig. 12**).

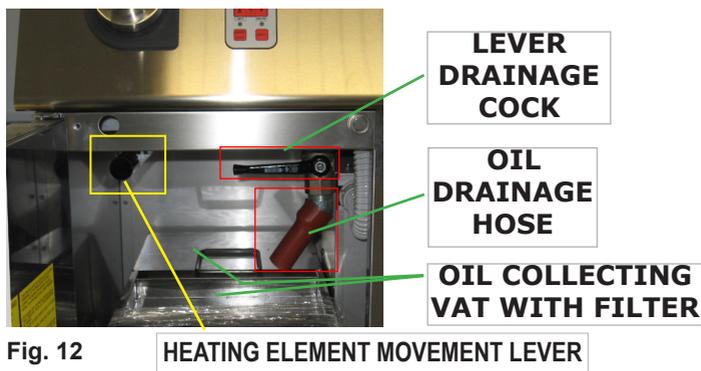


Fig. 12

HEATING ELEMENT MOVEMENT LEVER

To better store the oil, it is recommended to store it in a coll room after filtering.

4. MAINTENANCE

4.1 Cleaning and care of the appliance

Before starting cleaning operations disconnect the appliance from the mains by closing the switch upstream of the appliance.

It is recommended to clean the appliance at the end of a work day both for hygienic reasons and to prevent malfunctioning. Daily cleaning of the appliance assures proper operation and longer service life of the appliance.

Do not use direct or pressurised water jets to wash the appliance.

Likewise, no scourers, brushes or scrapers in common steel should be used to clean the appliance; stainless steel wool may be used if

necessary rubbing it in the same direction as the satin finish. Steel parts must be washed with hot water and neutral detergent. Do not use abrasive or corrosive detergents that might damage steel.

In the event of prolonged disuse of the appliance, disconnect it from the power mains and accurately clean surfaces.

To clean the vat/vats act as follows:

1. drain the oil as set forth in item **3.5**;
2. remove baskets and grate above the heating elements;
3. rotate the heating element with the suitable lever located inside the cabinet in the top left corner (**fig. 12**) Complete and thorough vat cleaning is possible with the heating elements in vertical position (**fig. 13**).

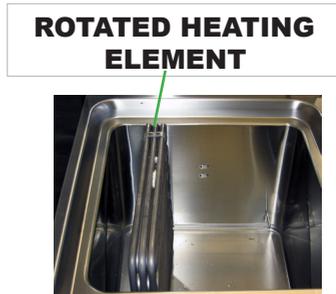


Fig. 13

4.2 In the event of malfunction

In the event of malfunction switch off the appliance, open the switch upstream of the appliance and contact the support service.

4.3 Appliance disposal

At the end of its service life, the appliance shall **obligatorily** be disposed of according to law requirements.

The symbol **fig. 14** specifies that, at the end of its service life, the appliance must be disposed of according to European Parliament directive 2012/19/EU of 04/06/2012.



Fig. 14

Information on disposal in European Union countries

The EU Directive on WEEE equipment has been implemented differently by each country, therefore should you wish to dispose of this appliance, we suggest you contact your local authorities or Dealer to inquire about the correct method of disposal.

INHALTSVERZEICHNIS

1	INSTALLATION	20
1.1	Allgemeine Anmerkungen und Sicherheitshinweise	20
1.2	Positionierung	23
1.3	Elektroanschluss	23
1.4	Potentialausgleich	25
2	TECHNISCHE MERKMALE	26
3	BEDIENUNGSANLEITUNG	27
3.1	Warnungen und Funktionen	27
3.2	Einschaltung	27
3.2.1	Einschaltung der Fritteuse mit MELTING (falls vorgesehen)	28
3.2.2	Unterbrechung der Stromversorgung	30
3.2.3	Meldungen und Alarme	30
3.3	Sicherheitsthermostat	31
3.4	Abschaltung	31
3.5	Entleeren der Wanne	32
4	WARTUNG	32
4.1	Reinigung und Pflege des Geräts	32
4.2	Im Falle einer Funktionsstörung	33
4.3	Entsorgung des Geräts	33
5	ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE (VON S. 35 BIS S. 50 FÜR ALLE MODELLE)	35

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Produkt von uns entschieden haben.

Dieses Gerät ist Teil einer gesamten Produktpalette, die speziell für das Gastgewerbe entworfen wurde. Diese Geräte zeichnen sich nicht nur durch Bedienerfreundlichkeit und Ergonomie, sondern auch durch ein ansprechendes und modernes Design aus.

Das Gerät verfügt über eine Garantie gegen eventuelle Herstellungsfehler mit einer Laufzeit von 12 Monaten ab Datum auf dem Kaufbeleg. Die Garantie umfasst den normalen Betrieb des Geräts, ausgeschlossen sind Verbrauchsmaterialien (Glühbirnen, etc.) und Störungen, die durch fehlerhafte Installation, Wartung, Reparatur und Reinigung, Manipulationen und unsachgemäße Verwendung verursacht wurden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jedem Zeitpunkt Änderungen vorzunehmen, die er für notwendig oder sinnvoll erachtet.

1. INSTALLATION

1.1 Allgemeine Anmerkungen und Sicherheitshinweise

- Das vorliegende Handbuch muss vor der Installation und der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam gelesen werden, da der Text wichtige Informationen in Bezug auf die Installationssicherheit, die Verwendung und die Wartung des Geräts liefert.
- Das vorliegende Handbuch muss sorgfältig und an einem gut zugänglichen Ort aufbewahrt werden, so dass die Bediener es bei Bedarf jederzeit einsehen können.
- Wenn das Gerät aus beliebigen Gründen einen Ortswechsel erfährt, muss das Handbuch immer beigelegt werden. Sollte es notwendig sein, kann bei einem autorisierten Händler oder direkt beim Hersteller eine weitere Kopie angefordert werden.
- Nachdem die Verpackung entfernt wurde, muss sichergestellt werden, dass das Gerät vollständig ist und keine während des Transports verursachten Schäden aufweist. In keinem Fall darf ein beschädigtes Gerät installiert und in Betrieb genommen werden. Im Zweifelsfall muss umgehend der Technische Kundendienst oder ihr Händler des Vertrauens kontaktiert werden.
- Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass das mitgelieferte Versorgungskabel nicht beschädigt ist. Sollte dies der Fall sein, so muss es vom Technischen Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten auf dem Kennschild jenen des Stromversorgungsnetzes entsprechen.
- Für den direkten Anschluss an das Versorgungsnetz muss zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz eine Vorrichtung installiert werden, die auf Grundlage der Last bemessen ist

und die Trennung gewährleistet. Die Kontakte dieser Vorrichtung müssen über eine Unterbrecherstrecke verfügen, welche die vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III, in Übereinstimmung mit den Installationsregeln, ermöglicht.

- Die Installation, die außerordentliche Wartung und die Reparaturtätigkeiten des Geräts dürfen ausschließlich von entsprechend qualifiziertem Personal und unter Befolgung der Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.
- Das Gerät wurde für die Zubereitung von Speisen in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich für diese Funktion verwendet werden. Jegliche andere Verwendung muss somit verboten werden, da sie als unsachgemäß und gefährlich gilt.
- Das Gerät darf ausschließlich von Personal verwendet werden, das entsprechend geschult wurde. Zur Vermeidung von Verletzungen oder Schäden am Gerät ist es außerdem von grundlegender Bedeutung, dass das Personal regelmäßig präzise Anweisungen in Bezug auf die Sicherheit erhält.
- Das Gerät darf nicht von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, außer wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden.
- Kinder müssen überwacht werden, um zu garantieren, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es verwenden.
- Vor der Inbetriebnahme des Geräts muss kontrolliert werden, dass alle Teile der Verpackung entfernt wurden und für ihre Entsorgung in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften gesorgt werden.
- Sollte das Gerät direkt an einer Wand aufgestellt wer

- den, so muss diese gegen Temperaturen bis 80 °C beständig sein und falls sie entflammbar sein sollte, muss eine Wärmeschutzdämmung vorgesehen werden.
- Die Öffnungen und Schlitzlöcher zur Ansaugung von Luft und zur Ableitung der Wärme dürfen nicht versperrt werden.
 - Während des Betriebs muss besonders auf die heißen Bereiche der Außenfläche des Geräts geachtet werden, die im Betrieb eine Temperatur von 60 °C überschreiten können.
 - In der Nähe der Geräte dürfen keine entflammbaren Stoffe verwendet oder aufbewahrt werden.
 - Im Fall eines Defekts oder einer Funktionsstörung muss das Gerät außer Betrieb genommen werden. Für die Reparatur dürfen ausschließlich vom Hersteller autorisierte technische Kundendienststellen kontaktiert werden. Es dürfen ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
 - Jede erforderliche Veränderung in Bezug auf die Installation des Geräts muss genehmigt werden und darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal hergestellt werden.
 - Gerät ist ausschließlich für die professionelle Verwendung durch qualifiziertes Personal bestimmt.
 - Vor der Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten muss das Gerät immer spannungsfrei geschaltet werden.
 - Veränderungen jeglicher Art an der Verkabelung des Geräts sind verboten.
 - Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, muss die Stromversorgung getrennt werden.
 - Wenn die oben angeführten Sicherheitshinweise nicht eingehalten werden, kann dies sowohl die Sicherheit des Geräts als auch Ihre eigene gefährden.

1.2. Positionierung

Das Gerät wurde für die Installation in geschlossenen Räumen entwickelt. Es darf nicht im Freien verwendet und keinen Witterungsbedingungen ausgesetzt werden.

Der für die Installation vorgesehene Standort muss über eine starre, ebene und horizontale Fläche verfügen, die dem Gewicht des Geräts bei maximal zulässiger Beladung sicher standhalten kann.

Das Gerät muss in der Verpackung bis zum Installationsort transportiert werden. Beim Handling des Geräts müssen alle Vorsichtsmaßnahmen angewandt werden, um ein Kippen des Geräts zu verhindern.

Das Gerät muss in einem Mindestabstand von 100 mm von der Seitenwand und 50 mm von der Rückwand installiert werden (**Abb. 1**).

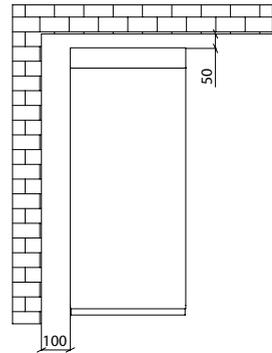


Abb. 1

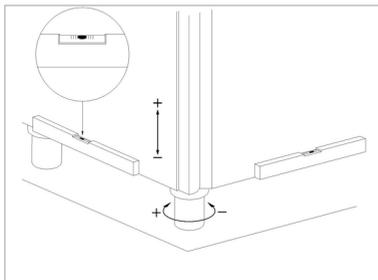


Abb. 2

Das Gerät muss eben aufgestellt werden. Die Höhe kann mit Hilfe der Nivellierfüßchen reguliert werden, dazu eine Wasserwaage als Bezug zur Hilfe nehmen, wie in **Abb. 2** dargestellt.

Es muss sichergestellt werden, dass die Öffnungen und Schlitze zur Ansaugung von Luft und/oder zur Ableitung der Wärme in keiner Weise verstopft sind.

Die Schutzfolie durch langsames Abziehen von den äußeren Paneelen entfernen, um zu verhindern, dass Kleberrückstände auf den Seitenwänden zurückbleiben.

Das Gerät muss in einem Bereich installiert werden, in dem es zu keinem unbeabsichtigten Kontakt mit Wasser kommen kann.

Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube zu positionieren.

1.3 Elektroanschluss

Wenn die Komponenten mit dem in **Abb. 3** dargestellten Symbol entfernt werden, kann auf die unter Spannung stehenden Teile des Geräts zugegriffen werden. Dieser Vorgang darf ausschließlich von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.



Abb. 3

Die Elektroanlage muss, wie in den geltenden Normen vorgeschrieben und spezifiziert, mit einer funktionstüchtigen Erdung versehen sein. Die elektrische Sicherheit der Anlage kann einzig bei Vorhandensein einer normgerechten Elektroanlage gewährleistet werden.

MOD	FEXXXX	NR	XXXXXX/XX/XX		
POWER SUPPLY		400 V 3N 50/60 Hz			
TOT POWER KW	14,0	CE	IP	GK®	

Abb. 4

Vor der Herstellung des elektrischen Anschlusses, müssen die Spannungs- und Frequenzwerte des Elektronetzes kontrolliert werden, um sicherzugehen, dass sie den Anforderungen des Geräts gemäß Angaben auf dem Kennschild (**Abb. 4**), das auf der Innenseite der Schaltschranktür angebracht ist, entsprechen.

Für den direkten Anschluss an das Versorgungsnetz muss zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz eine Vorrichtung installiert werden, die auf Grundlage der Last bemessen ist und die Trennung gewährleistet. Die Kontakte dieser Vorrichtung müssen über eine Unterbrecherstrecke verfügen, welche die vollständige Trennung unter Bedingungen der **Überspannungskategorie III**, in Übereinstimmung mit den Installationsregeln, ermöglicht. Auch diese Vorrichtung muss an einem Ort und auf eine Weise installiert werden, die jederzeit eine einfache Aktivierung durch den Bediener ermöglichen.

Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen werden muss, in die Position **0** (null) bringen. Von qualifiziertem Personal prüfen lassen, dass der Kabelquerschnitt der Buchse für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist.

Das Versorgungskabel muss zumindest vom Typ **H05 RN F** sein und über einen für das Gerät angemessenen Querschnitt verfügen (siehe **Tab. I**).

Das Klemmenbrett für die Anschlüsse befindet sich im Inneren des Verteilerkastens auf der rechten Seite des Geräts. Das Kabel durch die Kabeldurchführung und die Kabelverschraubung führen, die Steckverbinder an der entsprechenden Klemmen am Klemmenbrett verbinden und sie fixieren.

Der Erdungsleiter muss länger als die anderen sein, so dass das Erdungskabel bei einem Defekt der Kabelklemme nach den Spannungskabeln gelöst wird.

Die Versorgungsspannung des in Betrieb befindlichen Geräts darf von dem Wert der Nominalspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.

1.4 Potentialausgleich

Das Gerät muss in ein Ausgleichsleiter-System integriert werden, dessen Effizienz gemäß der in den gängigen Vorschriften enthaltenen Anforderungen überprüft werden muss. Für den Anschluss steht eine Klemme zur Verfügung, die auf dem Rahmen angebracht ist und mit dem Symbol aus **Abb. 5** gekennzeichnet ist. An diese Klemme muss ein Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm^2 angeschlossen werden.



Abb. 5

ACHTUNG:

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG UND GEWÄHRT KEINE ENTSCHÄDIGUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH UNSACHGEMÄSSE UND NICHT DEN ANWEISUNGEN ENTSPRECHENDEN INSTALLATIONEN VERURSACHT WURDEN.

2. TECHNISCHE MERKMALE

MODELLE ELEKTRISCHE FRITTEUSEN SERIE 700 UND 900										
S. 700	210FE	15FE	20FE	-	F215L	215FE	220FE	220FE	-	-
Mod. Melting	210FE-C	15FEC	20FEC	-	F215CL	215FEC	220FEC	220FEC	-	-
S. 900	922FE	915FE	920FE	921FE	-	-	940FE	940FE	942FE	942FE
Mod. Melting	922FE-C	915FEC	920FEC	921FEV	-	-	940FEC	940FEC	942FEC	942FEC
Versorgungs- spannung	3 N 400 V									
Frequenz	50/60 Hz									
Anzahl Wannen	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Kapazität Liter / Kilogramm	8+8	13	17	21	15+15	13+13	17+17	17+17	21+21	21+21
Leistung kW	14	12	16,5	20	20,4	24	33	33	40	40
Mindestquer- schnitt Versor- gungskabel mm ²	5X2,5	5X2,5	5X4	5X4	5X4	5X6	5X10	5X10	5X10	5X10
Gewicht kg S.700	64	68	58	-	70	70	70	70	-	-
Gewicht kg S.900	74	60	58	58	-	-	98	98	98	98

Tab. I

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

3.1 Warnungen und Funktionen

Mit diesem Gerät können Speisen mit Hilfe von entsprechenden Körben in siedend heißem Speiseöl oder -fett frittiert werden (**Abb. 6**).



Abb. 6

Jegliche andere Verwendung muss verhindert werden, da sie als unsachgemäß und gefährlich gilt.

Während des Betriebs muss das Gerät beaufsichtigt werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts muss das gesamte Verpackungsmaterial entfernt und eine gründliche Reinigung der Wanne und der Körbe zur Beseitigung des industriellen Schutzfetts vorgenommen werden. Dafür ist folgendermaßen vorzugehen:

- Die Wanne mit Wasser und normalem Reinigungsmittel füllen, das Gerät in Betrieb nehmen, das Wasser zum Kochen bringen und einige Minuten lang kochen lassen.
- Das Wasser über den Ablasshahn auslassen und die Wanne sorgfältig mit klarem Wasser ausspülen.
- Den Ablasshahn schließen und die Wanne zumindest bis zur Niveau-Marke MIN., jedoch nicht über die Niveau-Marke MAX., die im Inneren der Wanne angebracht sind (**Abb. 7**), mit Frittieröl oder -fett füllen.

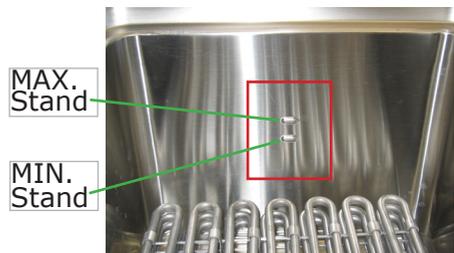


Abb. 7

3.2 Einschaltung

ACHTUNG!

Die Fritteuse darf erst in Betrieb genommen werden, wenn die Wanne(n) zumindest bis zur Niveau-Marke MIN., jedoch nicht über die Niveau-Marke MAX., die im Inneren der Wanne angebracht sind mit Öl gefüllt wurde(n) (**Abb.7**).

Andernfalls kann dies zu schweren Schäden an der Heizung der Wannen und den Heizwiderstände führen.

Bei der Verwendung von festem Fett während des Schmelzvorgangs besondere Vorsicht walten lassen: **BRANDGEFAHR!**

Falls vorhanden, den Zyklus **MELTING** (Vorwärmung) verwenden, also manuell über Thermostat die Schmelzphase regulieren, bis sich das Fett vollständig verflüssigt hat.

Zum Einschalten, den Hauptschalter aktivieren.



Abb. 8

Nachdem die Wanne(n) gefüllt wurde(n) erfolgt bei den Geräten **OHNE SCHALTER** die Einschaltung durch Drehen des Drehschalters auf die Position der gewünschten Temperatur (**Abb. 8**).

Die eingeschaltete **grüne** Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist, während die **orange** Kontrollleuchte während des Betriebs der Heizwiderstände leuchtet. Sobald das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, werden die Heizwiderstände deaktiviert und die Kontrollleuchte erlischt.

Wenn die Öltemperatur unter den eingestellten Wert sinkt, werden die Heizelemente automatisch erneut aktiviert.



Abb. 9

Bei den Geräten **MIT SCHALTER** erfolgt die Einschaltung durch Drehen des in **Abb. 9** links dargestellten Drehschalters in die Position **1** und des in **Abb. 9** rechts dargestellten Drehschalters auf die Position der gewünschten Temperatur.

Die eingeschaltete **grüne** Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist, während die **orange** Kontrollleuchte während des Betriebs der Heizwiderstände leuchtet. Sobald das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, werden die Heizwiderstände deaktiviert und die **orange** Kontrollleuchte erlischt.

Wenn die Öltemperatur unter den eingestellten Wert sinkt, werden die Heizelemente automatisch erneut aktiviert.

3.2.1 Einschaltung der Fritteuse mit MELTING (falls vorgehen)

Wenn die Fritteuse hingegen mit der Vorrichtung **MELTING** ausgestattet ist, erfolgt die Einschaltung folgendermaßen:

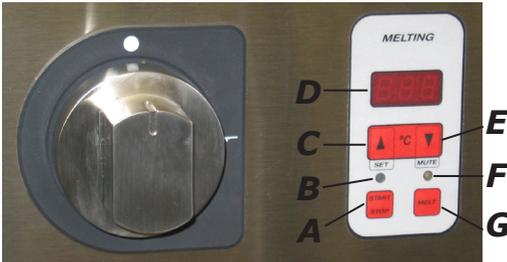


Fig. 10

- A:** Taste START/STOPP
B: rote Kontrollleuchte Heizwiderstände unter Spannung
C: Taste zur Erhöhung der Temperatur
D: digitale Temperaturanzeige (Präzision +/- 1 °C)
E: Taste zur Senkung der Temperatur und zum Ausschluss des akustischen Alarms bei Erreichen der Temperatur
F: Kontrollleuchte MELTING in Betrieb
G: Taste "MELT": Aktivierung/Deaktivierung MELTING

Den allpoligen Schalter aktivieren.

Den Drehknopf des Schalters auf die Position **1** stellen, das Display **D** wird eingeschaltet (**Abb. 19**).

Die Temperatur einstellen, dafür die Taste **C** zur Erhöhung und die Taste **E** zur Senkung der Temperatur verwenden.

Wenn die Vorwärmfunktion **G** ausgeschlossen werden soll, um direkt zur eingestellten Temperatur zu gehen, die Taste **A** drücken und einige Sekunden gedrückt halten, bis die Kontrollleuchte **B** aufleuchtet (unter diesen Bedingungen arbeitet das Gerät bei voller Leistung und die Funktion zur Vorwärmung der Fette ist nicht aktiviert).

Am Display **D** wird immer der progressive Temperaturwert angezeigt, zur Anzeige des eingestellten Werts die Taste **C** drücken.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird ein akustisches Signal abgegeben, um die Betriebsbereitschaft des Geräts anzuzeigen.

Wenn die Vorwärmfunktion "MELT" aktiviert werden soll zuerst die Taste **A** und anschließend einige Sekunden lang die Taste **G** drücken, bis die LED **F** aufleuchtet. In diesem Zustand arbeitet die Fritteuse so lange nicht im Dauerbetrieb bis sie eine Temperatur von 100 °C erreicht hat.

Die Vorwärmtemperatur wird automatisch aufrecht erhalten.

Um zur Gartemperatur überzugehen, muss die Vorwärmfunktion deaktiviert werden. Dafür einige Sekunden lang die Taste **G** drücken (bis die Kontrollleuchte **F** erlischt).

3.2.2 Unterbrechung der Stromversorgung

Die Kontrollvorrichtung **MELTING** (falls vorgesehen) verfügt über einen internen Speicher, der bei sehr kurzen Unterbrechungen der Stromversorgung die eingestellten Daten bis zur Wiederherstellung der Stromversorgung beibehält.

Sollte die Unterbrechung der Stromversorgung länger als die Speicherzeit dauern, wird bei erneuter Inbetriebnahme am Display die Meldung "**PF**" (steht für **Power Fail**) angezeigt: diese Meldung kann durch Drücken der Taste "**A**" für mindestens eine Sekunde rückgestellt werden.

3.2.3 Meldungen und Alarme

Wenn die Vorrichtung **MELTING** (falls vorhanden) Störungen aufweist, wird am Display eine entsprechende Fehlermeldung angezeigt:

"**EO**" blinkend am Display, begleitet von einem intermittierenden Ton kann folgende Störungen anzeigen:

- Nicht korrekter Sondentyp oder Defekt der Sonde oder der Verbindungen
- Temperatur jenseits der messbaren Grenzen erfasst

Die Verbindung zwischen Gerät und Sonde und den einwandfreien Betrieb der Sonde (Ausgang ist deaktiviert) kontrollieren.

"**E2**" blinkend am Display, begleitet von einem intermittierenden Ton zeigt folgende Störungen an:

- Beschädigung der Konfigurationsdaten im Speicher
Das Gerät aus- und wieder einschalten (Ausgang ist deaktiviert).

"**EOC**" blinkend am Display, begleitet von einem intermittierenden Ton zeigt folgende Störungen an:

- Defekt des Kompensationskreises der kalten Verbindungsstelle (Ausgang ist deaktiviert).

Den Technischen Kundendienst verständigen.

ACHTUNG! Unabhängig von der Funktionsart der Fritteuse ist es notwendig, bei der Wiederverwendung von Speiseölen und -fetten besondere Vorsicht walten zu lassen, da ihr Rußpunkt viel niedriger ist und ihr Schaum zum Überlaufen tendiert.

Außerdem muss darauf geachtet werden, dass keine allzu feuchten Lebensmittel oder sehr große Mengen an Lebensmitteln in das Öl getaucht werden, da dies die Bildung von Schaum fördert und dieser überlaufen könnte.

3.3 Sicherheitsthermostat

Alle Fritteusenmodelle sind mit einem **Sicherheitsthermostat** ausgestattet, der ein Überhitzen des Öls und die damit verbundene Brandgefahr verhindern soll.

Der Sicherheitsthermostat wird im Fall einer Funktionsstörung des Betriebsthermostats ausgelöst.



Abb. 11

**RÜCKSTELLUNG
SICHERHEITSTHERMOSTAT**

Er kann (sobald das Öl abgekühlt ist) durch Drücken der Reset-Taste, die sich unterhalb der Schutzvorrichtung der Elektroanlage befindet (durch Öffnung der Klappe des Fritteusenschanks zugänglich) rückgestellt werden (**Abb. 11**).

Das Auslösen des Sicherheitsthermostats muss immer dem Technischen Kundendienst gemeldet werden.

3.4 Abschaltung

Am Ende des Arbeitszyklus muss das Gerät durch Drehen des Drehschalters/der Drehschalter (**Abb. 8-9-10**) auf die Position **0** abgeschaltet werden.

Wenn das Gerät nicht verwendet wird, muss der allpolige Schalter deaktiviert werden.

Die Wanne (n) mit dem Deckel abdecken.

3.5 Entleeren der Wanne

Zum Entleeren der Wannen abwarten, bis das Öl abgekühlt ist.

Die Klappe der Fritteuse öffnen, die Ölsammelwanne mit dem entsprechenden Filter positionieren (falls nicht bereits vorhanden) und den Hahn öffnen (**Abb. 12**).

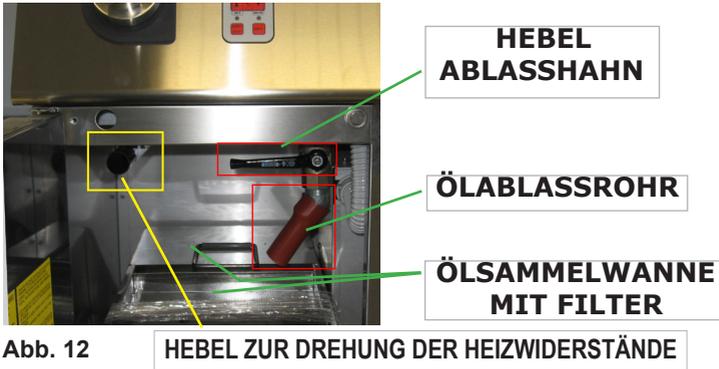


Abb. 12

HEBEL ZUR DREHUNG DER HEIZWIDERSTÄNDE

Zur besseren Konservierung des Öls wird empfohlen, es nach der Filtration an einem kühlen Ort aufzubewahren.

4. WARTUNG

4.1 Reinigung und Pflege des Geräts

Vor Beginn der Reinigungstätigkeiten muss das Gerät durch Schließen des Schalters, der dem Gerät vorgeschaltet ist, vom Stromnetz getrennt werden.

Es wird empfohlen, das Gerät am Ende jedes Arbeitstages zu reinigen, sowohl aus hygienischen Gründen, als auch zur Vermeidung von Funktionstörungen. Die tägliche Reinigung gewährleistet den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts.

Keine direkten Wasser- oder Druckluftstrahlen für die Reinigung des Geräts verwenden.

Außerdem dürfen für die Reinigung des Gerät keine Stahlwolle, sowie gewöhnliche Stahlbürsten oder -schaber verwendet werden. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet und in Richtung der Satinierung gerieben werden.

Die Komponenten aus Stahl müssen mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden. Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel verwenden, die den Stahl angreifen könnten.

Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, muss es vom Stromnetz getrennt und seine Oberflächen sorgfältig gereinigt werden.

Für die Reinigung der Wanne(n) ist folgendermaßen vorzugehen:

1. Das Öl ablassen, wie in Punkt **3.5** beschrieben.
2. Die Körbe und das Netz über den Heizwiderständen entfernen.
3. Den Heizwiderstand/die Heizwiderstände mit dem entsprechenden Hebel, der im Inneren des Schrankes in der oberen linken Ecke vorgesehen ist, drehen (**Abb. 12**). Wenn die Heizelemente in die vertikale Position gebracht wurden, ist eine vollständige und gründliche Reinigung der Wanne möglich (**Abb. 13**).

GEDREHTER HEIZWIDERSTAND



Abb. 13

4.2 Im Falle einer Funktionsstörung

Im Falle einer Funktionsstörung müssen das Gerät abgeschaltet, der dem Gerät vorgeschaltete Schalter geöffnet und der Kundendienst verständigt werden.

4.3 Entsorgung des Geräts

Es ist **verpflichtend vorgeschrieben**, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer gemäß den gesetzlichen Vorschriften entsorgt wird.

Das in **Abb. 14** dargestellte Symbol zeigt an, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in Übereinstimmung mit den Angaben der Richtlinie des europäischen Parlaments 2012/19/EU vom 04.06.2012 entsorgt werden muss.



Abb. 14

Informationen zur Entsorgung innerhalb der Europäischen Union

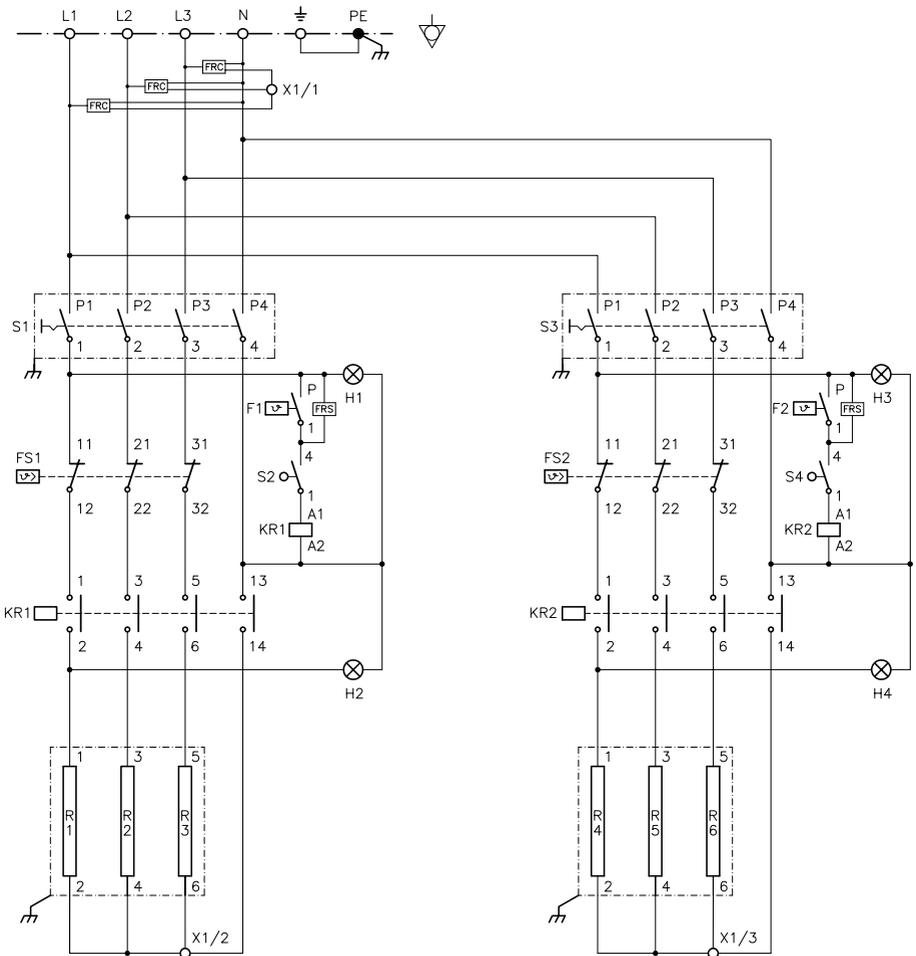
Die europäische Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte WEEE wurde von den einzelnen Ländern auf unterschiedliche Weise umgesetzt. Aus diesem Grund wird allen Personen, die dieses Gerät entsorgen möchten, empfohlen, die lokalen Behörden oder den Händler zu kontaktieren und sich über die korrekte Entsorgungsmethode zu informieren.

5. WIRING DIAGRAMS - SCHALTPLÄNE

5.1 210FE - 922FE

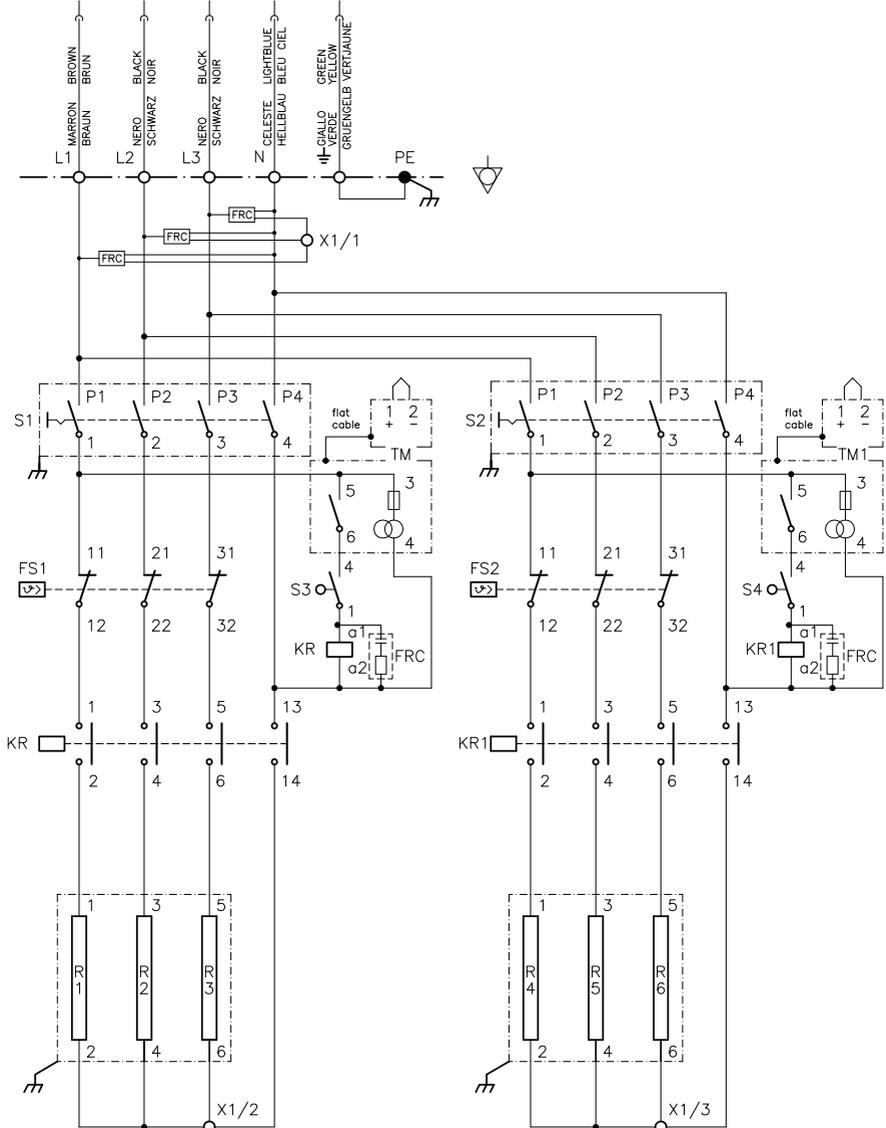
Diagram - Plan ZSE2029

3N400V AC 50/60Hz

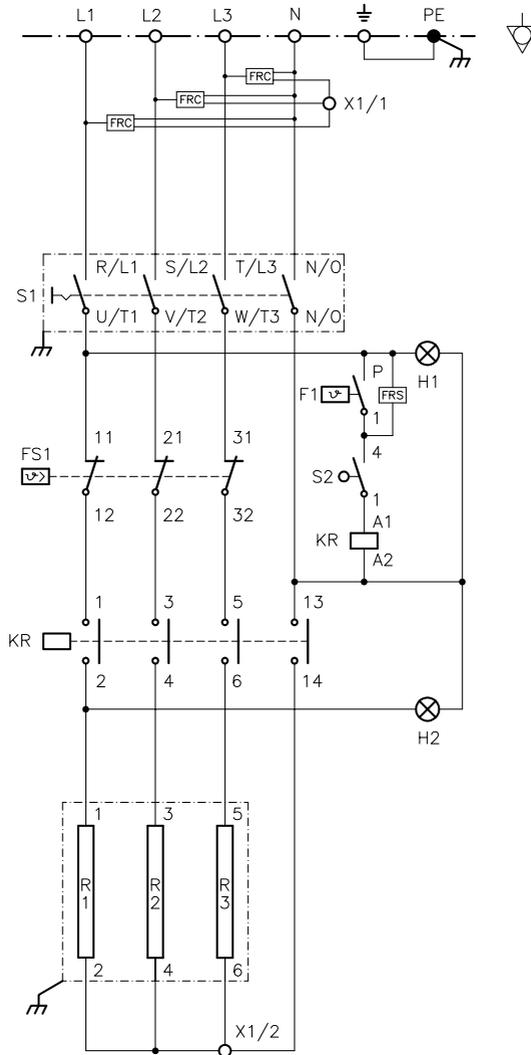


5.2 210FE-C / 922FE-C Diagram - Plan ZSE2034

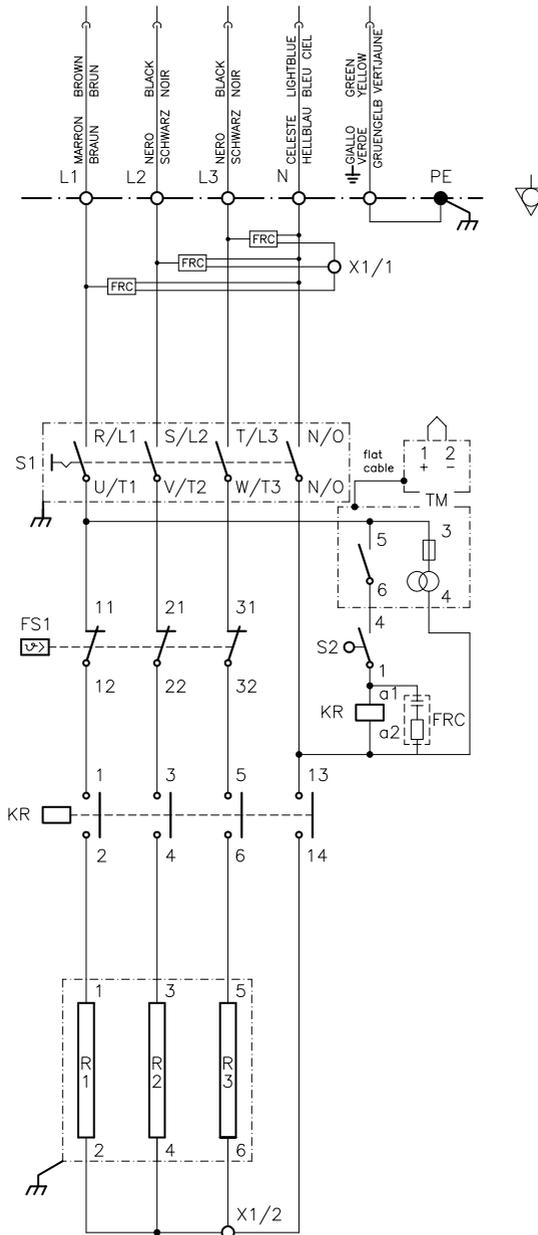
3N400V AC 50/60Hz



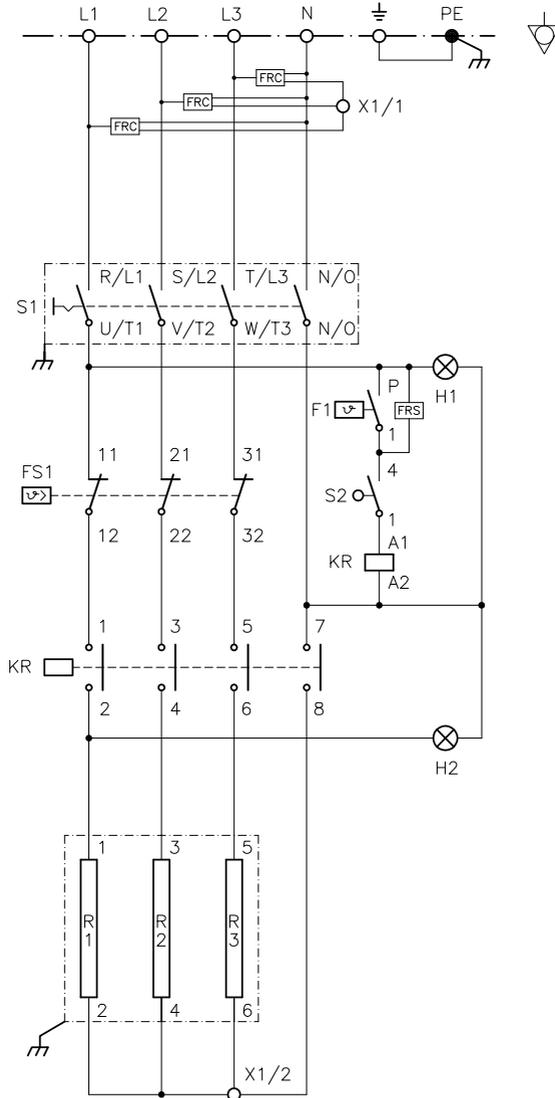
3N400V AC 50/60Hz



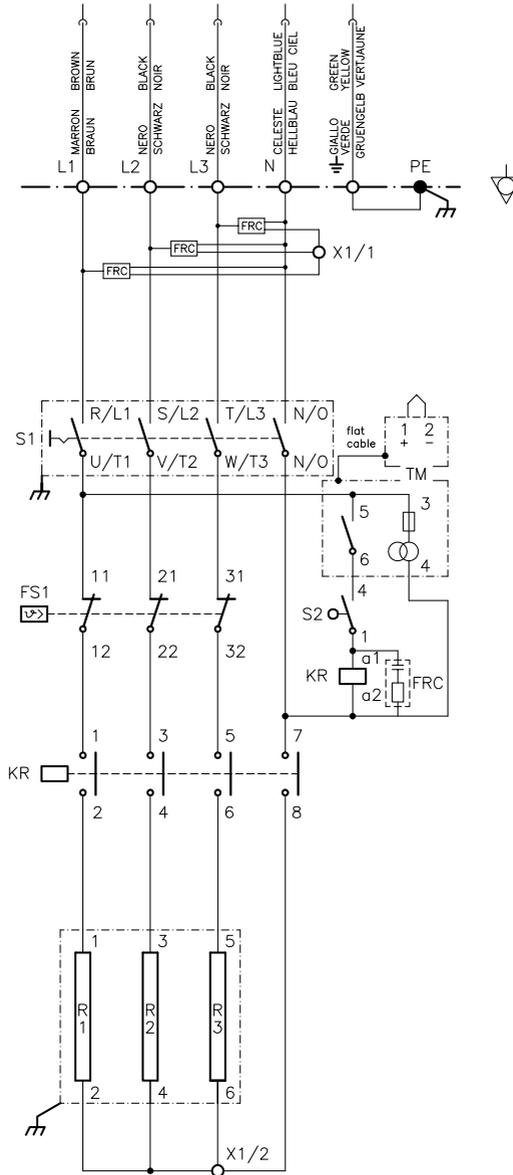
3N400V AC 50/60Hz



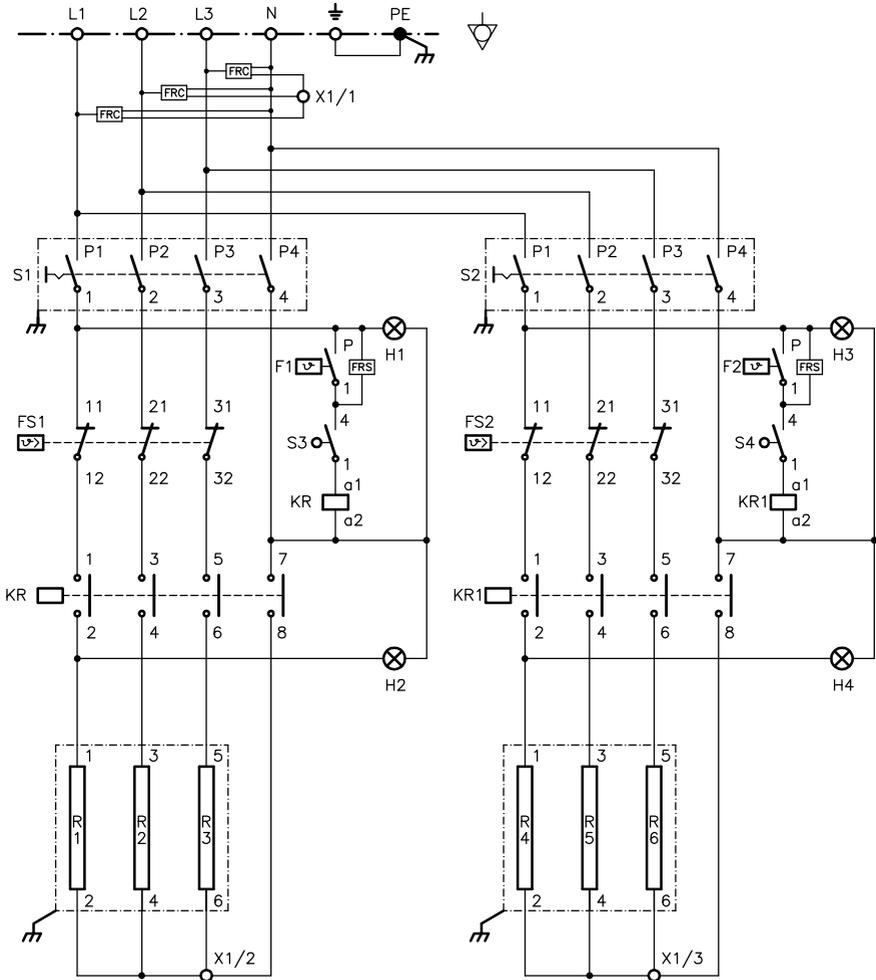
3N400V AC 50/60Hz



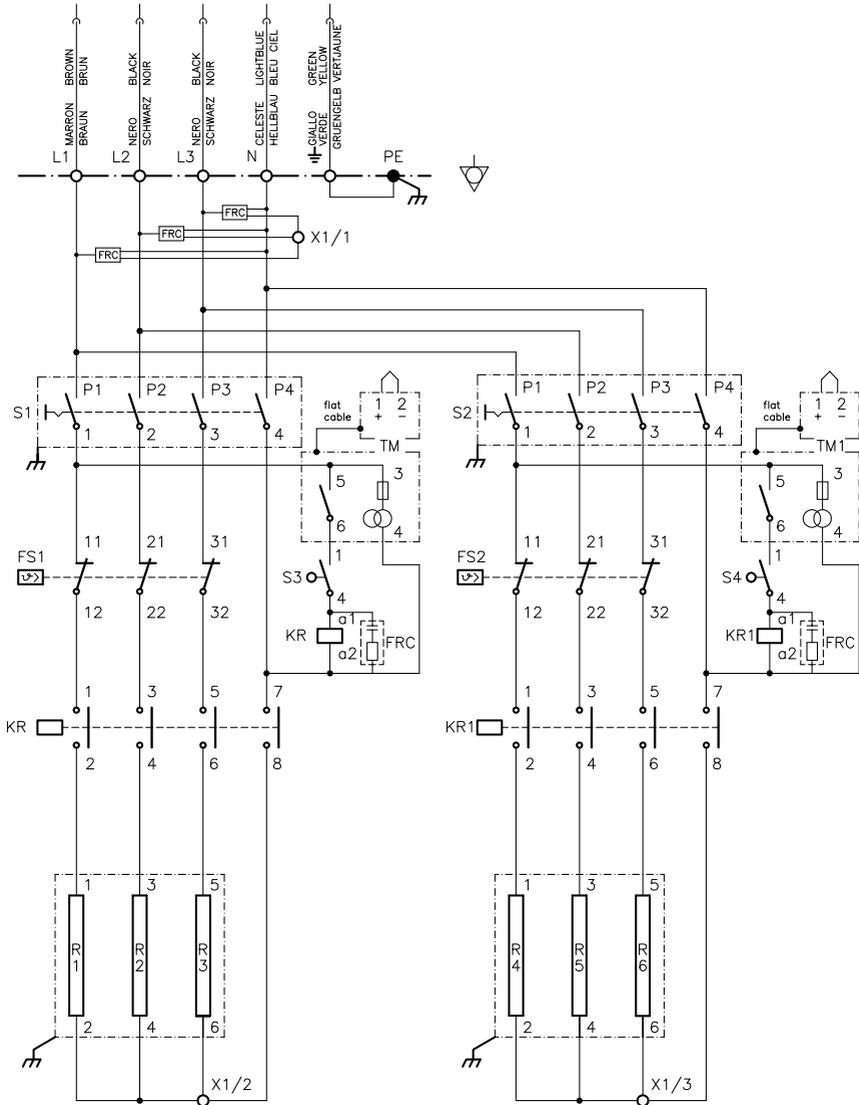
3N400V AC 50/60Hz



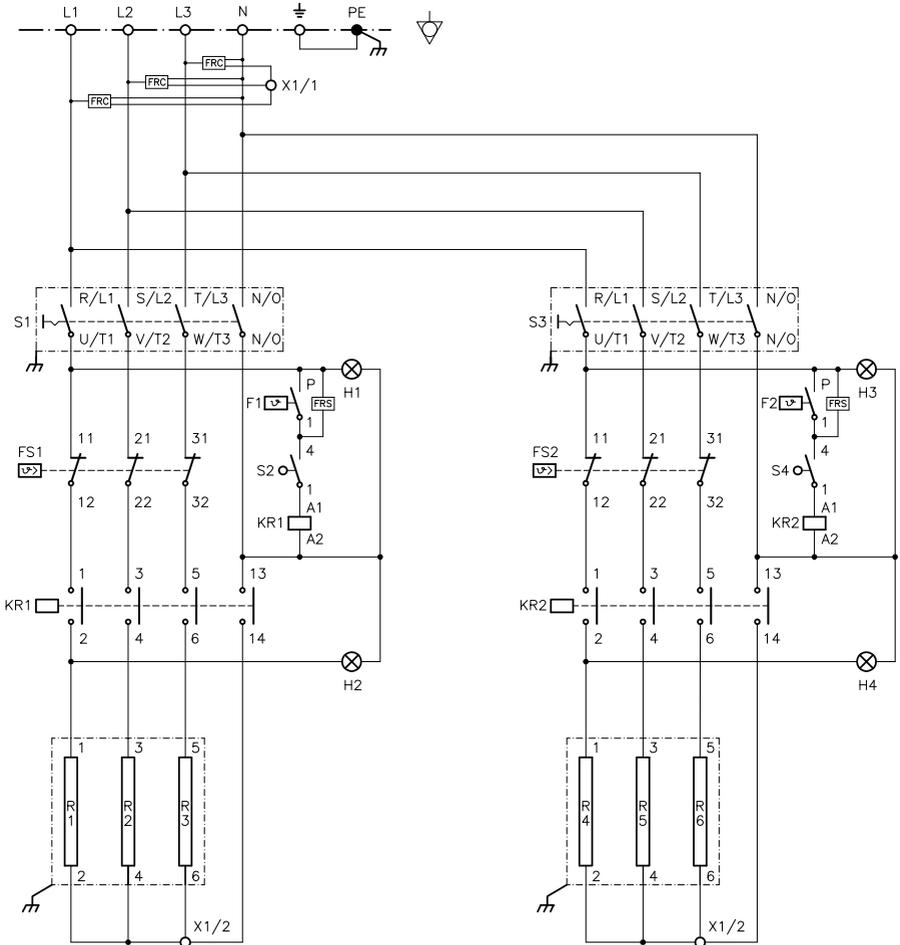
3N400V AC 50/60Hz



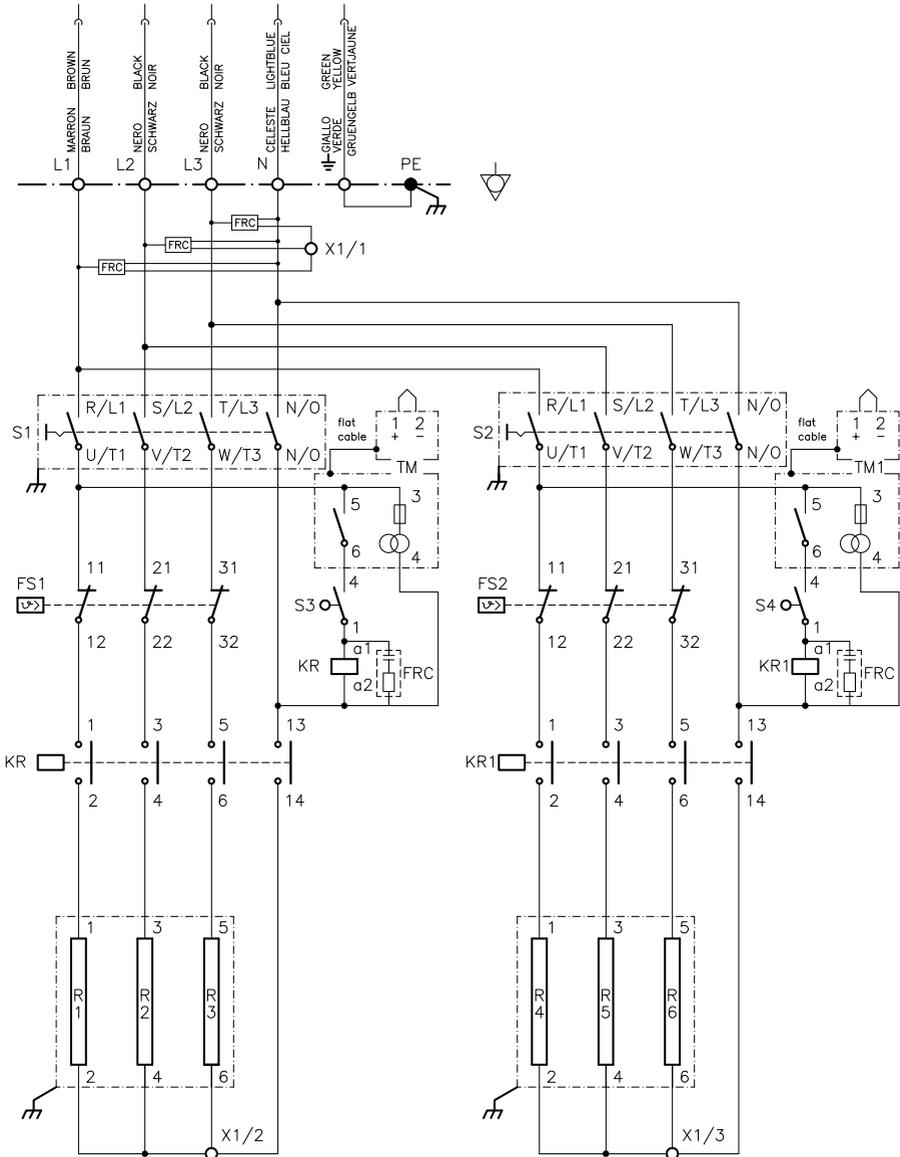
3N400V AC 50/60Hz



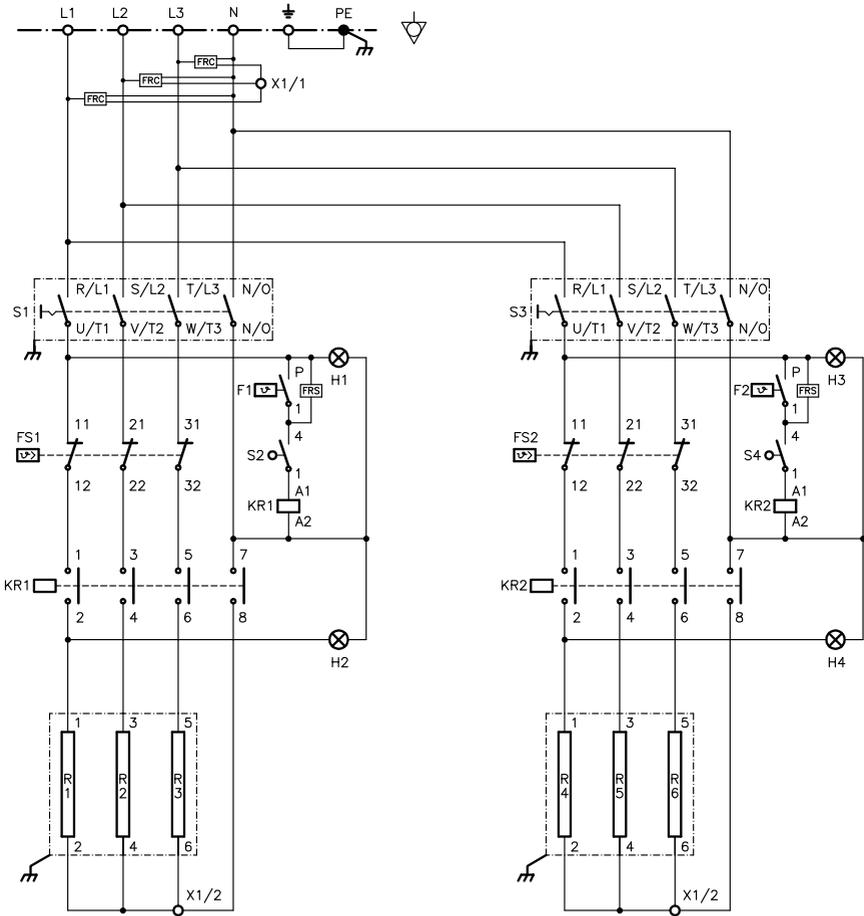
3N400V AC 50/60Hz



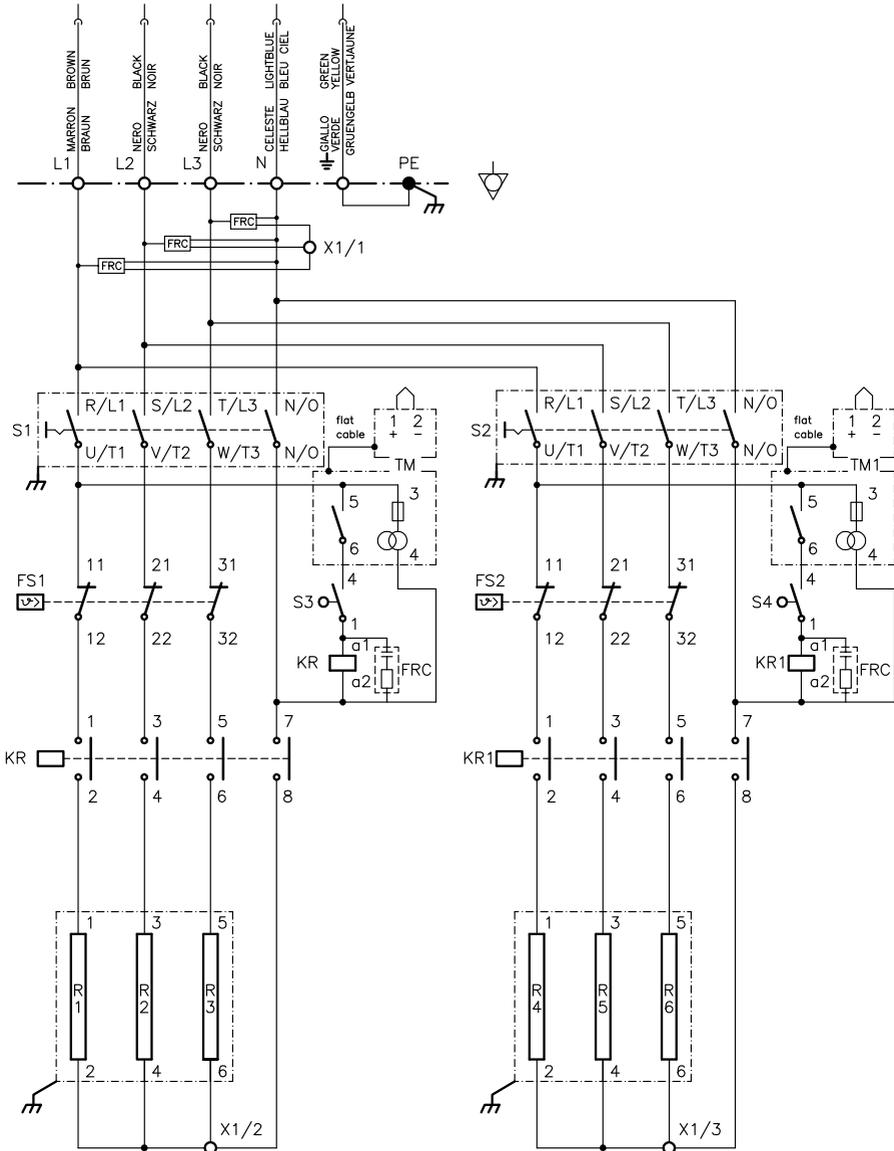
3N400V AC 50/60Hz



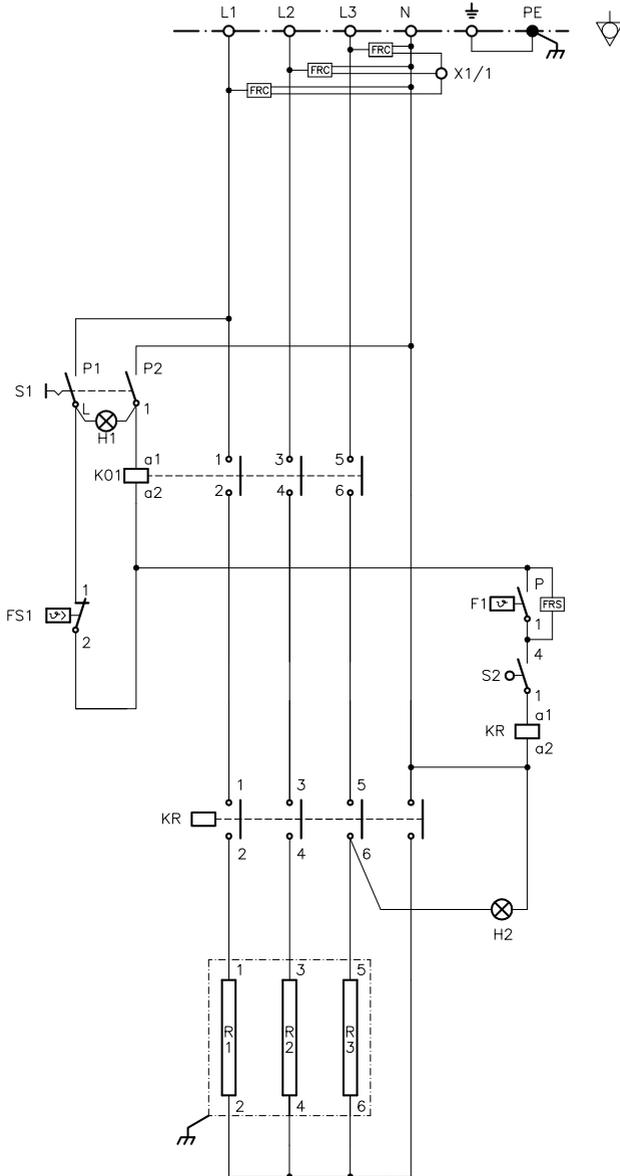
3N400V AC 50/60Hz



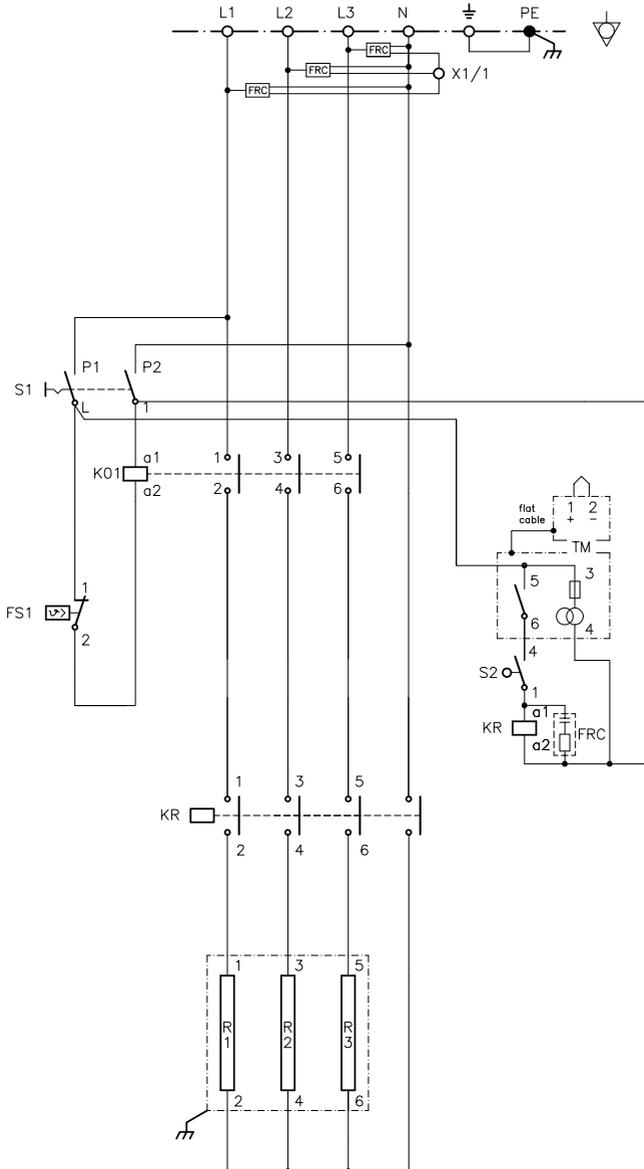
3N400V AC 50/60Hz



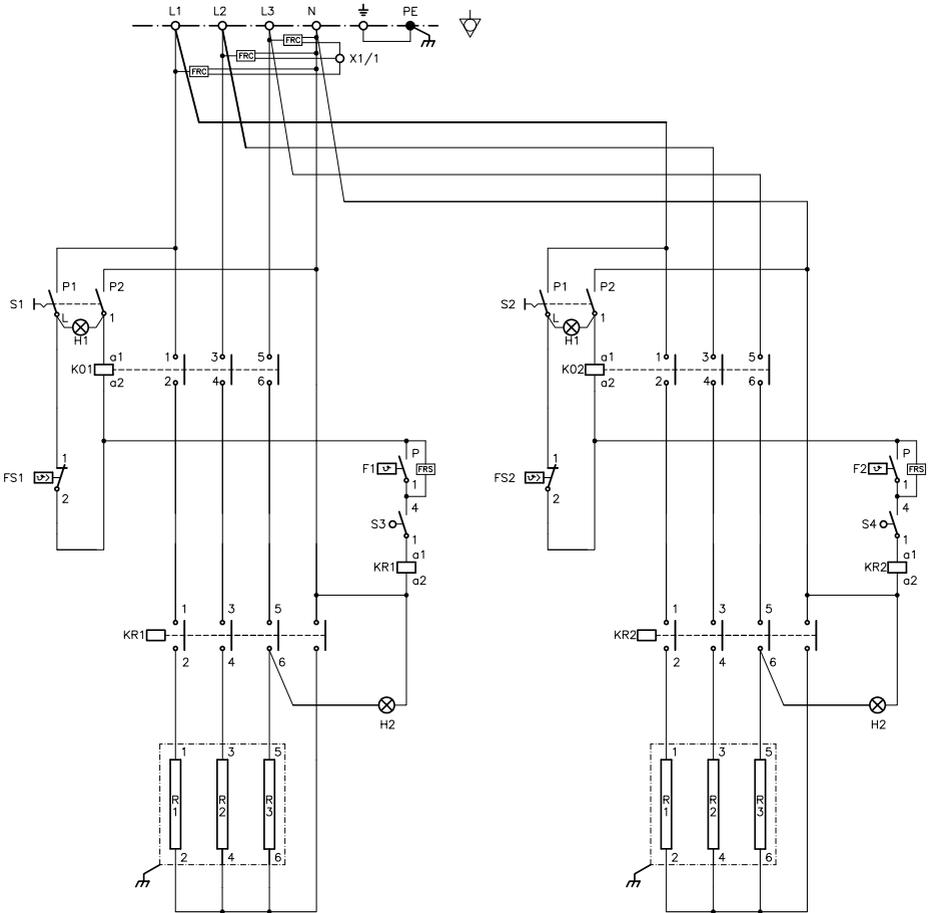
3N 400V AC 50/60Hz



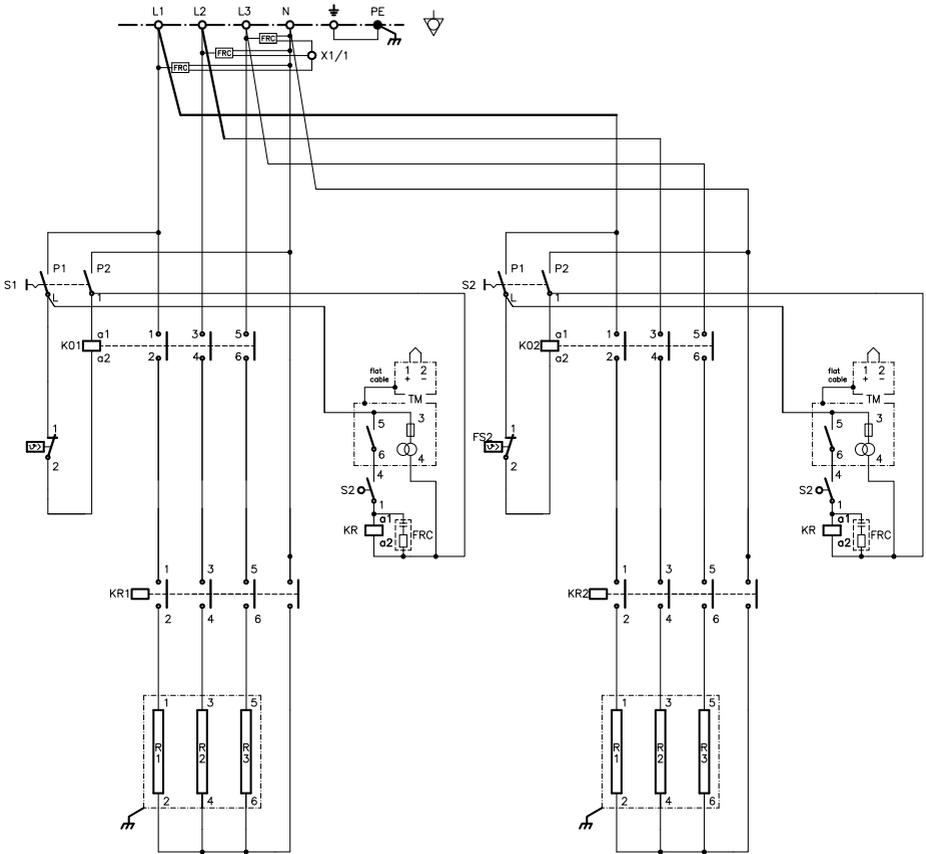
3N 400V AC 50/60Hz

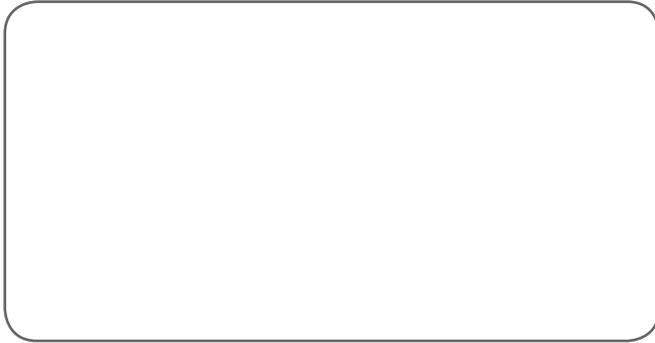


3N 400V AC 50/60Hz



3N 400V AC 50/60Hz





THE MANUFACTURING COMPANY DISCLAIMS ANY LIABILITY FOR DAMAGE DUE TO INCORRECT INSTALLATION, TAMPERING WITH THE APPLIANCE, MISUSE, NEGLIGENT MAINTENANCE, FAILURE TO COMPLY WITH REGULATIONS IN FORCE AND UNSKILLED USE.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE CHANGES TO THE PRODUCT IT DEEMS NECESSARY OR USEFUL AT ANY TIME.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, MANIPULATION DES GERÄTS, UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG, MANGELHAFTE WARTUNG, NICHT-EINHALTUNG DER GELTENDEN NORMEN UND UNERFAHRENHEIT BEI DER VERWENDUNG VERURSACHT WERDEN.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, ZU JEDEM ZEITPUNKT ÄNDERUNGEN AM PRODUKT VORZUNEHMEN, DIE ER FÜR NOTWENDIG ODER SINNVOLL ERACHTET.