



**FE4 - FE4S - FE44 - FE44S - FE8 - FE8S
FE88 - FE88S - FE8M - FE88M - FE8R - FE88R
FC10L - FC100L - FC10 - FC100
FC12 - FC120 - FC12M - FC120M
FC16M - FC18 - FC25M - FC250M**

**Manuale di installazione, uso e manutenzione
Installation, operating and service instructions
Manuel d'installation, utilisation et entretien
Handbuch zur Installation, Bedienung und Wartung**



AMITEK SRL - Via Santo Marino, 250 - 47824 Poggio Torriana (RN) Italy

IT

1. Informazioni riguardanti il manuale di installazione, uso e manutenzione.....	4
1.1 Responsabilità del produttore	5
1.2 Garanzia.....	5
1.3 Controllo dell'apparecchiatura	6
2. Informazioni generali e caratteristiche	6
2.1 Destinazione d'uso	6
2.2 Uso improprio e scorretto	6
2.3 Dati tecnici	7
2.4 Parti dell'apparecchiatura	7
2.5 Utensili ed accessori inclusi	7
2.6 Protezioni presenti sull'apparecchiatura	7
3. Istruzioni per la sicurezza e l'igiene	8
3.1 Rumorosità e vibrazioni	9
3.2 Rischi residui.....	9
4. Note ambientali	10
4.1 Imballaggio	10
4.2 Immagazzinamento	10
4.3 Smaltimento	10
5. Installazione e funzionamento dell'apparecchiatura	11
5.1 Collegamento elettrico (spina-presa)	11
5.2 Movimentazione e posizionamento	11
5.3 Utilizzo	12
5.4 Azionamento	13
6. Pulizia e manutenzione.....	15
6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza	15
6.2 Pulizia dell'apparecchiatura.....	15
6.3 Manutenzione	16
6.4 Se l'apparecchiatura non dovesse venire usata per un lungo periodo.....	16
7. Possibili guasti e soluzioni	17
8. Immagini - Pictures - Images - Bilder	67
9. Dati tecnici - Technical information - Caractéristiques techniques - Technische Daten	69
10. Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne	71
11. Esplosi - Spare parts drawings - Éclatés - Explosionszeichnungen	75

Foto, immagini e disegni riportati nel presente manuale sono da considerarsi puramente indicativi e a solo scopo illustrativo. Le caratteristiche tecniche ed estetiche possono variare da un modello all'altro. I dati tecnici sono da considerare corretti salvo errori e/o omissioni.

Nella redazione del presente manuale è stata utilizzata la definizione “apparecchiatura” in sostituzione della denominazione commerciale dei modelli cui il manuale si riferisce.

È vietata la riproduzione totale o parziale di testi e/o immagini del presente manuale senza un preventivo consenso scritto di Amitek Srl. È ammessa la sola stampa per consultazione e per reintegrare il libretto originale in caso di smarrimento o danneggiamento.

1. Informazioni riguardanti il manuale di installazione, uso e manutenzione

Il presente manuale fornisce all'utilizzatore dell'apparecchiatura, ovvero alla persona qualificata al suo utilizzo, informazioni utili per lavorare correttamente e in condizioni di sicurezza, nonché la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione. Le informazioni che seguono devono essere considerate come un insieme di istruzioni per migliorare, sotto ogni aspetto, le prestazioni dell'apparecchiatura, e soprattutto per evitare possibili danni fisici o materiali risultanti da procedure scorrette di utilizzo dell'apparecchiatura stessa. Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento contenute nel presente manuale. Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.



Prima di utilizzare l'apparecchiatura è obbligatorio leggere il presente manuale di istruzioni assicurandosi che tutte le sue parti siano state comprese.

L'applicazione del contenuto del manuale è obbligatoria e avviene sotto la completa responsabilità dell'utente: operazioni non descritte in questo manuale o, se descritte, eseguite diversamente, devono essere considerate irregolari e proibite.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

Il personale destinato a lavorare sull'apparecchiatura, oltre ad essere professionalmente preparato nella sua mansione, deve leggere il presente manuale prestando particolare attenzione alle norme e alle indicazioni di sicurezza, nonché ai paragrafi relativi alla propria competenza.

Gli addetti all'apparecchiatura si identificano in:



UTILIZZATORE / PERSONA QUALIFICATA

È un operatore professionalmente addestrato nel rispetto della legislazione vigente nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura, abilitato ad eseguire esclusivamente le operazioni di accensione, uso, verifica delle protezioni di sicurezza (se presenti), spegnimento dell'apparecchiatura, pulizia e manutenzione ordinaria, nel rispetto assoluto delle istruzioni riportate in questo manuale. Inoltre è in grado di riconoscere ed evitare possibili pericoli nella movimentazione, nell'installazione, nell'uso e nella pulizia dell'apparecchiatura.



TECNICO QUALIFICATO

È un tecnico qualificato messo a disposizione dal Rivenditore, ovvero in possesso di un medesimo livello di preparazione tecnica e professionale, autorizzato ad effettuare l'assistenza tecnica richiesta, interventi di manutenzione straordinaria, nonché operazioni, non riportate nel presente manuale, che richiedano una conoscenza specifica dell'apparecchiatura.

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.



ATTENZIONE!

Questo simbolo indica un pericolo generico. Vanno rispettate assolutamente e scrupolosamente le presenti indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro, e nelle situazioni opportune va fatta particolarmente attenzione.



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

Questo simbolo informa del pericolo legato alla presenza di corrente elettrica. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee o al rischio di perdere la vita.



ATTENZIONE! Superficie Calda!

Questo simbolo informa del pericolo di ustioni in caso vengano toccate superfici calde senza le dovute protezioni.



ATTENZIONE! Superficie scivolosa!

Questo simbolo indica il pericolo di scivolamento e cadute accidentali a causa di superfici scivolose.



DIVIETO! È vietato rimuovere/disattivare/modificare i dispositivi di sicurezza!

Questo simbolo informa del divieto di rimuovere/disattivare o modificare i dispositivi di sicurezza. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee anche gravi dovute alla presenza di corrente elettrica e campi elettromagnetici.

1.1 Responsabilità del produttore

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. Le istruzioni originali sono quelle in lingua italiana e sono le sole istruzioni a cui fare riferimento in caso di qualsiasi controversia. Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo. Nel caso di dubbi contattare il produttore.

Prima di avviare l'apparecchiatura, leggere attentamente il presente manuale. Il produttore non risponde dei danni e dei danneggiamenti derivanti dalla mancata osservazione delle informazioni contenute nel manuale di utilizzo.

1.2 Garanzia

L'apparecchiatura è garantita per un anno (12 mesi) (salvo diversi accordi contrattuali) dalla data di acquisto.

Il produttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

- Inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale;
- Uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese d'installazione;
- Modifiche e/o riparazioni non autorizzate;
- Utilizzo di accessori e di ricambi non originali.

La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine al servizio cui sono destinate è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale.

Qualunque richiesta di intervento in garanzia va inoltrata esclusivamente al rivenditore presso il quale è stata acquistata l'apparecchiatura.

Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi modifica all'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli per cose o persone ed assicurare il funzionamento ottimale. Qualunque modifica apportata all'apparecchiatura provoca l'immediata decadenza della garanzia e della responsabilità del produttore.

1.3 Controllo dell'apparecchiatura

Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballo, controllare l'integrità della stessa. In caso venissero riscontrate anomalie o danneggiamenti, non collegare l'apparecchiatura alla rete elettrica. Contattare il rivenditore presso cui è stata acquistata per ottenere indicazioni sulla corretta procedura da seguire.

2. Informazioni generali e caratteristiche

L'apparecchiatura è stata realizzata nel pieno rispetto di tutte le normative vigenti. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso. La conoscenza del contenuto del manuale di utilizzo è una delle condizioni necessarie per evitare pericoli ed errori, ed allo stesso tempo permette di utilizzare l'apparecchiatura in piena sicurezza ed affidabilità.

2.1 Destinazione d'uso

Le friggitrici sono destinate solo ed esclusivamente alla cottura di prodotti alimentari freschi o surgelati mediante immersione in olio o grasso ad alta temperatura, utilizzando cestelli inclusi con l'apparecchiatura. Utilizzare solo olio o grasso adatti ad essere utilizzati in friggitrice (l'informazione è riportata sulle relative confezioni).



Le friggitrici sono destinate al solo USO PROFESSIONALE. Queste friggitrici sono destinate ad essere utilizzate in ristoranti, bar, negozi alimentari, ecc.

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso.

2.2 Uso improprio e scorretto

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso **è vietato, ed è considerato un utilizzo improprio, scorretto e non conforme con la destinazione d'uso.**

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso. La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

Qualunque utilizzo dell'apparecchiatura diverso dalla sua destinazione d'uso è espressamente vietato, così come qualsiasi manomissione della stessa. Si ricorda nello specifico che:

- È vietato utilizzare l'apparecchiatura se non si è operatori autorizzati ed adeguatamente formati;
- È vietato utilizzare l'apparecchiatura in modo diverso da quello per il quale l'apparecchiatura è stata concepita, nonché da quello descritto nel presente manuale;
- È vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni previste per ogni lavorazione, nonché eliminare parti di esse (ove presenti, è vietato smontare i ripari fissi e mobili, nonché bypassare i microinterruttori di sicurezza);
- È vietato apportare modifiche all'apparecchiatura;
- È vietato consentire la presenza, nell'area di lavoro e utilizzo dell'apparecchiatura, di bambini, animali domestici o chiunque non autorizzato;

-
- È vietato utilizzare l'apparecchiatura al di fuori degli ambienti autorizzati;
 - È vietato, in caso di apparecchiatura con parti in movimento, utilizzarla indossando oggetti personali che possano provocare gravi infortuni (a titolo di esempio orologi, cravatte, braccialetti, anelli, ecc.) favorendo il rischio di trascinamento dell'utilizzatore;
 - È vietato introdurre all'interno dell'apparecchiatura materiali diversi da quelli previsti per il suo normale utilizzo;
 - È vietato utilizzare l'apparecchiatura all'aperto;
 - È vietato utilizzare l'apparecchiatura su mezzi in movimento come camper, camion attrezzati per cucina da strada, ecc.;
 - È vietato trasportare l'apparecchiatura se la vasca contiene olio o grasso liquefatto.



ATTENZIONE! L'esecuzione di qualunque modifica comporta il decadimento della Dichiarazione di Conformità dell'apparecchiatura. Per i danni che derivano dall'uso improprio dell'apparecchiatura, l'utilizzatore è l'unico responsabile.

2.3 Dati tecnici

Fare riferimento alla Tab.1 - Cap.9 per i dati riguardanti potenza, alimentazione elettrica, dimensioni, ingombro, ecc.

2.4 Parti dell'apparecchiatura

Pannello comandi (Fig.1 e Fig.4 - Cap.8)

Agendo sul termostato di lavoro situato nel pannello comandi si può regolare la temperatura all'interno dell'apparecchiatura.

Fare riferimento al capitolo 5 (Installazione e funzionamento dell'apparecchiatura) per informazioni circa l'utilizzo dell'apparecchiatura.

2.5 Utensili ed accessori inclusi

L'apparecchiatura è dotata di serie dei seguenti utensili ed accessori:

- FE4, FE4S: vasca olio estraibile + n.1 cestello 140x240x100h mm;
- FE44, FE44S: vasca olio estraibile + n.2 cestelli 140x240x100h mm;
- FE8, FE8S, FE8M: vasca olio estraibile + n.1 cestello 220x240x100h mm;
- FE8R, FC10L, FC10: rubinetto svuotamento vasca + n.1 cestello 220x240x100h mm;
- FE88, FE88S, FE88M: vasca olio estraibile + n.2 cestelli 220x240x100h mm;
- FE88R, FC100L, FC100: rubinetto svuotamento vasca + n.2 cestelli 220x240x100h mm;
- FC12, FC12M: rubinetto svuotamento vasca + n.1 cestello 210x280x120h mm;
- FC120, FC120M: rubinetto svuotamento vasca + n.2 cestelli 210x280x120h mm;
- FC16M, FC25M: rubinetto svuotamento vasca + n.1 cestello 265x325x145h mm;
- FC250M: rubinetto svuotamento vasca + n.2 cestelli 265x325x145h mm;
- FC18: rubinetto svuotamento vasca + n.1 cestello 460x320x120h mm;
- Tutti i modelli: manuale d'uso e manutenzione.

2.6 Protezioni presenti sull'apparecchiatura

L'apparecchiatura è dotata di un coperchio per ogni vasca. Il coperchio deve essere utilizzato quando l'apparecchiatura è spenta per proteggere l'interno della vasca, e può essere utilizzato quando l'apparecchiatura è in fase di riposo (spenta o con il termostato impostato su temperature

medio/basse) per proteggere l'olio o il grasso liquefatto da corpi esterni che potrebbero contaminarlo, nonché per limitare la dispersione di temperatura ed il raffreddamento dell'olio o del grasso liquefatto contenuti nella vasca.



È espressamente vietato rimuovere, modificare o disattivare qualunque protezione/sicurezza dell'apparecchiatura. È altresì vietato rimuovere o danneggiare qualsiasi targa di sicurezza.



ATTENZIONE: Il coperchio deve essere rimosso durante la fase di cottura poiché impedirebbe ai vapori e ai fumi di cottura di raggiungere la cappa sovrastante, e potrebbe provocare la formazione di condensa che, ricadendo nella vasca, potrebbe provocare pericolose fuoriuscite di olio o grasso liquefatto ad alta temperatura, esponendo l'operatore al rischio di ustioni.

3. Istruzioni per la sicurezza e l'igiene

Il presente capitolo contiene un compendio delle informazioni riguardanti tutti gli aspetti essenziali legati alla sicurezza. Inoltre i singoli capitoli contengono indicazioni concrete (indicate con i simboli) riguardanti la sicurezza, al fine di prevenire l'insorgenza di rischi. Vanno anche rispettate le informazioni dei pittogrammi, delle targhette e delle scritte poste sull'apparecchiatura, avendo cura che siano leggibili. Il rispetto di tutte le indicazioni riguardanti la sicurezza garantisce un'ottima protezione e un funzionamento dell'apparecchiatura in piena sicurezza e senza problemi.

I dati riguardanti la sicurezza nel lavoro fanno riferimento alle direttive dell'Unione Europea vigenti al momento della produzione dell'apparecchiatura. In considerazione della destinazione esclusivamente professionale dell'apparecchiatura oggetto del presente manuale, si ricorda che l'utilizzatore è tenuto, nei limiti della fattibilità tecnica, al mantenimento delle condizioni di utilizzo previste dalle normative in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura, nel momento in cui questa viene utilizzata. Nel caso di utilizzo dell'apparecchiatura fuori dell'Unione Europea, vanno rispettati i requisiti locali d'igiene e sicurezza sul lavoro in vigore nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

Oltre alle indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro contenute nel presente manuale, vanno anche rispettate le norme riguardanti la difesa dell'ambiente, specifiche e vigenti nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE!

- Leggere tutto il presente manuale di installazione, uso e manutenzione prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura;
- Assicurarsi regolarmente che tutte le targhette presenti sull'apparecchiatura siano ben leggibili;
- Non lasciare l'apparecchiatura in funzione senza sorveglianza. Tenere l'apparecchiatura lontano dalla portata dei bambini e di tutte le persone non autorizzate; l'apparecchiatura non è indicata per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza;
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale debitamente addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza e le istruzioni di utilizzo presentate in questo manuale;

-
- L'operatore deve indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI) idonei alle condizioni dell'ambiente di lavoro per la propria sicurezza e per rispettare le normative sanitarie locali;
 - Il presente manuale di utilizzo va conservato con cura. Nel caso di trasferimento dell'apparecchiatura a terze persone, va necessariamente consegnato anche il manuale di utilizzo, che è da considerarsi parte integrante dell'apparecchiatura stessa;
 - Tutti gli utilizzatori devono attenersi alle informazioni contenute nel presente manuale di utilizzo, e rispettare le indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro;
 - L'apparecchiatura può essere utilizzata solo in ambienti chiusi e non è adatta all'utilizzo all'aperto e/o in ambienti potenzialmente esplosivi;
 - L'apparecchiatura non è idonea per l'utilizzo in ambienti ATEX;
 - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la spina di alimentazione (solo per i modelli dotati di spina);
 - L'apparecchiatura non deve essere utilizzata con un timer o un telecomando esterni;
 - Non cuocere mai cibi o liquidi in contenitori chiusi (ad esempio scatole di conserva, cibi in scatola o contenuti in buste sottovuoto, sacchetti ecc.): il contenitore potrebbe esplodere a causa dell'aumento di pressione;
 - Durante il funzionamento, fare in modo di togliere qualunque oggetto facilmente infiammabile (bombolette spray, liquidi infiammabili, strofinacci o altri oggetti in tessuto infiammabile, ecc.) dalla zona intorno all'apparecchiatura;
 - Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti, nonché tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare, ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengano sostanze nocive alla salute delle persone.

3.1 Rumorosità e vibrazioni

Il livello di pressione acustica dell'apparecchiatura è inferiore ai 70 dB. In condizioni di normale funzionamento, non vengono generate vibrazioni dannose per l'operatore o per l'ambiente circostante.

3.2 Rischi residui

Ribaltamento: se non viene rispettato l'obbligo di posizionamento dell'apparecchiatura a terra e/o in piano (a seconda del modello, come indicato al paragrafo 5.2), può persistere il pericolo di lesioni e/o ustioni dovuto al ribaltamento dell'apparecchiatura e alla conseguente fuoriuscita di olio o grasso ad alta temperatura.

Contatto diretto con elementi in tensione: se non viene scollegata la spina o disconnessa l'alimentazione elettrica prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione dell'apparecchiatura, l'operatore può subire lesioni per contatto diretto con le parti in tensione.

Contatto indiretto: se l'apparecchiatura viene collegata ad una presa elettrica non protetta per i contatti indiretti nel rispetto delle norme nel paese di impiego, l'operatore può subire lesioni per contatto indiretto con le parti in tensione.

Pericolo di ustioni: il liquido utilizzato per la frittura (olio o grasso liquefatto) raggiunge all'interno della vasca temperatura molto elevate durante il funzionamento e per svariati minuti dopo la fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura. Se viene ignorato il divieto di toccare l'olio o il grasso liquefatto all'interno della vasca, o le parti dell'apparecchiatura in diretto contatto con tale liquido, l'operatore è esposto al rischio di ustioni.

4. Note ambientali

L'apparecchiatura è stata concepita per essere utilizzata in un ambiente caratterizzato da una temperatura compresa tra +10 °C e +40 °C e un grado di umidità relativa compreso tra il 30% e l'80%. Un uso a temperatura e/o umidità differenti può portare l'apparecchiatura ad anomalie di funzionamento e guasti imprevisti.

4.1 Imballaggio

L'apparecchiatura è contenuta in un imballo costituito da un pallet (solo per i modelli con posizionamento a terra) e da una scatola di cartone. Pesi ed ingombri sono indicati nella Tab.1 - Cap.9.

Per lo smaltimento far riferimento alla normativa vigente nel paese di installazione.

Ricordiamo che l'imballaggio può essere utile per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o per la spedizione dell'apparecchiatura per riparazione o manutenzione al rivenditore o al produttore. La presenza di tutti gli imballaggi originali è fondamentale per una eventuale richiesta di sostituzione o di riparazione in garanzia dell'apparecchiatura. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario togliere da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.

4.2 Immagazzinamento

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'apparecchiatura imballata va sempre conservata secondo le seguenti condizioni:

- Non immagazzinare all'aperto;
- Conservare in un ambiente asciutto, proteggendolo dalla polvere a una temperatura compresa tra 0 °C e +50 °C e un'umidità relativa compresa tra il 30% e l'80%;
- Non esporre all'azione di agenti aggressivi;
- Proteggere dall'azione dei raggi solari;
- Evitare gli urti;
- Nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti dell'imballaggio.

4.3 Smaltimento

L'apparecchiatura rientra nel campo di applicazione della Direttiva 2012/19/UE riguardante la gestione dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Per lo smaltimento dell'apparecchiatura, in quanto composta da materiali che possono essere riciclati presso le strutture adeguate, occorre accertarsi di affidarla ad imprese specializzate sia per il trasporto che per il trattamento dei rifiuti. A tale scopo è necessario ricercare le imprese atte a ricevere l'apparecchiatura per lo smaltimento ed il suo successivo corretto riciclaggio. L'apparecchiatura non è potenzialmente pericolosa per la salute umana e l'ambiente, non contenendo sostanze dannose come da Direttiva 2011/65/UE (RoHS), ma se abbandonata nell'ambiente impatta negativamente sull'ecosistema.

Il simbolo del bidone barrato riportato a lato, e presente sull'etichetta posta sull'apparecchiatura, indica la rispondenza di tale prodotto alla normativa relativa ai Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). L'abbandono nell'ambiente dell'apparecchiatura o lo smaltimento abusivo della stessa sono puniti dalla legge.



ATTENZIONE! Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va disconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.

5. Installazione e funzionamento dell'apparecchiatura

5.1 Collegamento elettrico (spina-presa)



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

Tutti i modelli con alimentazione monofase 230V sono dotati di cavo con spina Schuko. I modelli con alimentazione trifase 400V hanno invece il cavo elettrico privo di spina: in questo caso il collegamento elettrico alla rete di alimentazione deve essere eseguito da un tecnico autorizzato.

L'apparecchiatura deve essere collegata soltanto ad una presa elettrica singolarmente protetta per i contatti indiretti, e dotata a monte di una protezione costituita da un interruttore magnetotermico/differenziale avente caratteristiche compatibili con il carico elettrico dell'apparecchiatura, nel rispetto delle norme in vigore nel paese di impiego.



ATTENZIONE! La spina dell'apparecchiatura non va estratta dalla presa tirandola per il cavo di alimentazione.



ATTENZIONE! Il cavo di alimentazione non deve mai essere messo a contatto con oggetti caldi.



ATTENZIONE! Non spruzzare acqua sull'apparecchiatura e non esporre a pioggia, acqua o a qualche altra fonte di umidità. In caso di installazione non corretta, l'apparecchiatura può provocare lesioni corporee.



ATTENZIONE! Prima di installare l'apparecchiatura vanno confrontati i parametri locali della rete elettrica con quelli di alimentazione dell'apparecchiatura (vedere la targhetta dati tecnici posta sul retro dell'apparecchiatura, Fig.2 - Cap.8). Collegare l'apparecchiatura alla rete solo nel caso in cui i dati suddetti siano corrispondenti! Vanno rispettate tutte le indicazioni riguardanti la sicurezza!



ATTENZIONE!

- Fare attenzione a che il cavo di alimentazione non venga a contatto con fonti di calore, o con spigoli taglienti e che non venga bloccato sotto all'apparecchiatura. Avere cura che il cavo venga ben steso e non arrotolato o piegato;
- Il cavo di alimentazione non va posizionato su moquette, tovaglie, tappetini o su altri materiali termoisolanti, non va coperto, non deve essere immerso in acqua o altri liquidi e va posizionato in una zona dove non sia calpestabile;
- Posizionare l'apparecchiatura in modo tale che la spina sia sempre accessibile;
- Non utilizzare prolunghie, adattatori o riduttori;
- Non toccare l'apparecchiatura o la spina con le mani bagnate;
- Fare attenzione affinché il cavo di alimentazione non causi rischi di inciampo.

5.2 Movimentazione e posizionamento

L'apparecchiatura deve essere posizionata su un banco in grado di sostenerne il peso, stabile e bel livellato. I modelli FC12M, FC120M, FC16M, FC25M e FC250M devono invece essere posizionati a terra su una superficie stabile e in piano. L'apparecchiatura deve essere posizionata sotto ad una cappa di aspirazione, la quale deve avere caratteristiche conformi alle normative vigenti.

Assicurarsi che, dal punto di vista degli ingombri (vedere Tab.1 - Cap.9), lo spazio riservato all'apparecchiatura ne permetta il corretto utilizzo e la facile manutenzione come indicato al capitolo 6.



ATTENZIONE!

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, avendo cura di seguire le indicazioni del capitolo 4 (Note ambientali) per quanto riguarda la conservazione e lo smaltimento dei materiali di imballaggio;
- Spostare l'apparecchiatura mantenendola sempre in piano e appoggiarla in piano su una superficie stabile e correttamente livellata;
- Non posizionare mai l'apparecchiatura su una superficie infiammabile (come per esempio tovaglie, ecc.);
- Collocare l'apparecchiatura in maniera tale che ogni sua parte si trovi sempre ad almeno 20 cm di distanza da pareti, mobili ed altri oggetti, in modo da garantire una buona circolazione dell'aria e l'accesso ottimale a tutte le parti dell'apparecchiatura oltre che lo spazio necessario all'operatività della stessa. I modelli da banco vanno posizionati al centro del piano di lavoro e non in prossimità dei bordi;
- L'apparecchiatura non è progettata per essere montata ad incasso in un mobile;
- Non forare l'apparecchiatura o fissare oggetti ad essa;
- L'apparecchiatura non va utilizzata se è non funzionante, se danneggiata o ha subito urti;
- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore onde evitare il manifestarsi di situazioni pericolose per l'utilizzatore. Inoltre l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone.



ATTENZIONE! In caso di posizionamento errato, l'apparecchiatura non è abilitata al funzionamento.

5.3 Utilizzo

- Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura per la prima volta, pulire accuratamente la vasca, la resistenza ed il cestello dagli eventuali grassi industriali residui. Per le corrette modalità di pulizia vedere il capitolo 6 - Pulizia e manutenzione;
- Posizionare correttamente la testata estraibile (A, Fig.3) della macchina. Il perno (B, Fig.3) deve essere ben inserito nella testata in modo da premere il microinterruttore di sicurezza posto al suo interno (C, Fig.3). **In caso di posizionamento errato l'apparecchiatura non è abilitata al funzionamento;**
- Per i modelli dotati di rubinetto di scarico: prima di riempire la vasca assicurarsi che il rubinetto di scarico sia ben chiuso;
- Versare l'olio nella vasca fino a raggiungere il livello indicato dalle tacche di riferimento incise sul fianco della vasca stessa;
- Controllare sempre che il livello dell'olio o del grasso liquefatto all'interno della vasca si trovi tra il livello massimo ed il livello minimo, ed introdurre nuovo olio o grasso liquefatto quando questo scende al di sotto del livello minimo;
- Se si usa grasso, è necessario farlo liquefare prima di versarlo nella vasca per evitare il surriscaldamento delle resistenze;
- Se utilizzati troppo a lungo, l'olio o il grasso liquefatto possono provocare pericolo di incendio, pertanto occorre periodicamente sostituirli completamente con nuovo olio o grasso liquefatto;

- Prima di procedere alla frittura, è necessario eliminare il più possibile l'umidità dai prodotti alimentari, al fine di evitare eccessivi schizzi di olio o grasso liquefatto bollenti;
- Non inserire i prodotti alimentari direttamente nella vasca, ma introdurli utilizzando gli appositi cestelli.



**ATTENZIONE! In caso di incendio non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco.
PERICOLO DI ESPLOSIONE!**

5.4 Azionamento

L'apparecchiatura è azionata tramite l'interruttore generale e il termostato su cui è possibile impostare la temperatura di lavoro desiderata.

Fare riferimento alla Fig.4 (Cap.8 - Immagini) per maggiori dettagli riguardanti il pannello comandi. Le operazioni consentite all'utente sono:

Accensione e impostazione della temperatura (rif. Fig.4 - Cap.8)

- Ruotare l'interruttore nella posizione 1 (D, Fig.4) oppure ruotare l'interruttore nella posizione desiderata 4, 8 o 12 kW nel modello FC16M o ruotare l'interruttore nella posizione desiderata 6, 12 o 16 kW nel modello FC25M (D, Fig.4): si accenderà la spia (H, Fig.4);
- Ruotare il termostato (E, Fig.4) fino a raggiungere i gradi desiderati. Si accenderà la spia di riscaldamento (F, Fig.4) che si spegnerà al raggiungimento della temperatura fissata. A questo punto l'apparecchiatura è pronta per essere utilizzata.



ATTENZIONE: L'olio o il grasso liquefatto presenti all'interno della vasca possono raggiungere temperature molto elevate! Non toccare l'olio o il grasso liquefatto all'interno della vasca, o le parti dell'apparecchiatura in diretto contatto con tale liquido. **RISCHIO DI USTIONI!**



ATTENZIONE: Se non viene mantenuta la massima attenzione verso l'utilizzo dell'apparecchiatura in conformità con le normative vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura, compreso l'utilizzo dei dispositivi di sicurezza individuale (DPI) idonei alle condizioni dell'ambiente di lavoro, l'operatore incorre nel rischio di ustioni.

Inserimento dei prodotti alimentari nella vasca

Il prodotto da friggere deve essere ben asciugato prima di essere introdotto nell'olio o nel grasso liquefatto presenti all'interno della vasca. Introdurre il prodotto all'interno del cestello quindi immergere il cestello in maniera graduale, evitando di inserire volumi di prodotto eccessivi, in modo da assicurarsi che il livello del liquido nella vasca non fuoriesca dalla stessa.

Se si usa un prodotto surgelato, riempire il cestello solo per il 50% del suo volume ed immergerlo molto lentamente nell'olio o nel grasso liquefatto.



ATTENZIONE: il contatto di olio o grasso liquefatto a temperature molto elevate con acqua fredda o ghiaccio, può provocare pericolose reazioni che possono favorire violente fuoriuscite di liquido all'altissima temperatura, anche in grande quantità. Se non vengono rispettate le indicazioni specifiche per l'uso di prodotti alimentari surgelati, l'operatore incorre nel rischio di ustioni dovute al contatto con olio o grasso bollenti.



ATTENZIONE: l'operatore deve sempre prestare la massima attenzione durante l'inserimento e l'estrazione dei cestelli dalla vasca; l'olio o il grasso liquefatto presenti all'interno della vasca possono raggiungere temperature molto elevate, e se i prodotti alimentari vengono inseriti troppo velocemente, o i cestelli estratti senza prestare la dovuta attenzione e senza l'utilizzo dei dispositivi di sicurezza individuale (DPI) idonei alle condizioni dell'ambiente di lavoro, l'operatore incorre nel rischio di ustioni dovute a schizzi o sgocciolamento di olio o grasso bollenti.

Spegnimento dell'apparecchiatura

- Portare il termostato (E, Fig.4) sulla posizione "0";
- Portare l'interruttore (D, Fig.4) nella posizione "0" e controllare che le due spie siano spente.

ATTENZIONE: Se il cavo di alimentazione rimane connesso alla rete di alimentazione elettrica, l'apparecchiatura è comunque sotto tensione. Scollegare la spina di alimentazione dalla rete e/o spegnere l'interruttore generale del quadro elettrico.

Ripristino del termostato di sicurezza

L'apparecchiatura possiede un termostato di sicurezza (G, Fig.4 per i modelli FC18, FC16M, FC25M e FC250M; G, Fig.5 per tutti gli altri modelli) che interviene quando la temperatura dell'olio supera i 230 °C a causa del mancato funzionamento del termostato di lavoro. Se l'apparecchiatura si accende ma l'olio non arriva alla temperatura impostata sul termostato di lavoro (E, Fig.4) potrebbe essere a causa dell'intervento del termostato di sicurezza. Assicurarsi che questo si trovi in posizione normale, ovvero con il perno che non sporge. In caso contrario disconnettere l'apparecchiatura, premere il perno per ripristinare la normale operatività quindi riconnettere l'apparecchiatura.

ATTENZIONE: Se il termostato di sicurezza interviene ripetutamente, contattare il rivenditore per richiedere assistenza tecnica.

Svuotamento della vasca

Nei casi indicati di seguito (paragrafo 6.2 - Pulizia dell'apparecchiatura) è necessario procedere allo svuotamento della vasca. Per farlo **attendere che l'olio sia freddo** (in caso di utilizzo di grasso, questo deve essere ancora tiepido per evitare che si solidifichi). Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta e scollegata dall'alimentazione elettrica, quindi procedere come segue.

Per i modelli dotati di vasca estraibile:

- Smontare la testata estraibile avendo cura di evitare che l'olio o il grasso liquefatto sgocciolino a terra;
- Smontare la vasca estraibile mantenendola in piano e avendo cura che il liquido contenuto non fuoriesca accidentalmente;
- Svuotare la vasca all'interno di un contenitore di tipologia e dimensioni adatte ad accogliere l'olio o il grasso liquefatto;
- Rimontare con cura la vasca e la testata estraibili prima di utilizzare nuovamente l'apparecchiatura.

Per i modelli dotati di rubinetto per lo svuotamento della vasca:

- Posizionare in corrispondenza del rubinetto di scarico un contenitore di tipologia e dimensioni adatte ad accogliere l'olio o il grasso liquefatto;
- Aprire il rubinetto di scarico fino al totale svuotamento della vasca o fino al raggiungimento del livello desiderato, avendo cura di evitare che l'olio o il grasso liquefatto sgocciolino a terra;
- Chiudere bene il rubinetto di scarico prima di utilizzare nuovamente l'apparecchiatura.



ATTENZIONE: l'olio o il grasso liquefatto, se depositati sul pavimento, possono rendere scivolosa la superficie esponendo l'operatore al rischio di lesioni dovute a cadute accidentali.

ATTENZIONE: Non disperdere nell'ambiente l'olio o il grasso ottenuti dallo svuotamento della vasca. Tali sostanze possono essere dannose per l'ambiente e devono essere smaltite conferendole presso i centri di recupero previsti dalla normativa vigente nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

6. Pulizia e manutenzione

6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza



- Prima della pulizia dell'apparecchiatura o di iniziare una qualunque manutenzione o riparazione, **scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica** e attendere che l'olio e le resistenze si raffreddino totalmente;
- Spostare l'apparecchiatura solo quando questa è spenta e scollegata dalla rete elettrica, e solo quando la vasca è vuota;
- Per evitare folgorazioni elettriche, non immergere mai l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.



ATTENZIONE! Pericolo di ustioni!

Durante l'uso normale, le superfici dell'apparecchiatura possono essere molto calde. Non toccare mai con le mani nude le superfici in prossimità della vasca e delle resistenze. Non immergere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nell'olio o nel grasso quando sono caldi.



ATTENZIONE!

L'apparecchiatura non è progettata per essere pulita:

- Con un getto d'acqua;
- Con un getto d'acqua ad alta pressione;
- Immergendola in acqua o in un altro liquido.

6.2 Pulizia dell'apparecchiatura

L'apparecchiatura va pulita regolarmente:

- Dopo la frittura, **attendere che l'olio sia freddo** (in caso di utilizzo di grasso, questo deve essere ancora tiepido per evitare che si solidifichi), quindi togliere i residui galleggianti nell'olio utilizzando un utensile da cucina adatto allo scopo;
- L'olio o il grasso utilizzato per la frittura devono essere regolarmente sostituiti per rispettare i parametri indicati dalla normativa alimentare vigente nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Fare riferimento al paragrafo 5.4 per la procedura di svuotamento della vasca, quindi lavare la vasca con acqua calda e detersivo, avendo cura di non usare spugne o utensili abrasivi (spatole, pagliette metalliche ecc.), in modo da non danneggiare le superfici. Nello stesso modo pulire le resistenze facendo attenzione ai capillari dei termostati;
- È vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatta attenzione che non entri acqua nella testata;
- La testata con i comandi deve essere pulita utilizzando solo un panno umido. **Non usare acqua libera o a pressione o sostanze corrosive;**
- Pulire tutte le parti della macchina con un detergente neutro e delicato e un panno o una spugna morbide e leggermente inumidite. Asciugare accuratamente il tutto a pulizia ultimata;
- Utilizzare solo acqua pulita per inumidire il panno o la spugna per la pulizia;
- Non utilizzare detergenti abrasivi, ad esempio polveri abrasive, agenti contenenti alcool, candeggina, diluenti, ecc. che potrebbero danneggiare le parti in alluminio o in inox;
- Dopo la pulizia, utilizzare un panno morbido e asciutto per asciugare le superfici. Prima di rimettere in funzione l'apparecchiatura, assicurarsi che tutte le parti siano perfettamente asciutte;
- Anche l'area intorno all'apparecchiatura deve essere pulita e priva di polvere. Si consiglia di eseguire una pulizia della postazione di lavoro, soprattutto del piano di appoggio dell'apparecchiatura, prima dell'utilizzo della stessa e a fine utilizzo/giornata.

6.3 Manutenzione



Una manutenzione regolare è essenziale per ottenere e mantenere le migliori prestazioni dell'apparecchiatura ed un funzionamento sicuro. Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono i seguenti:

- Verifica delle condizioni generali dell'apparecchiatura;
- Verifica che l'apparecchiatura non emetta rumori o odori anomali;
- Pulizia dell'apparecchiatura: seguire le istruzioni riportate al paragrafo 6.2 - Pulizia dell'apparecchiatura;
- Verifica periodica delle condizioni del cavo elettrico di alimentazione. Non usare l'apparecchiatura se il cavo dovesse essere danneggiato. Qualora il cavo fosse danneggiato, farlo sostituire dal rivenditore o da un tecnico qualificato;
- Verifica dei dispositivi di sicurezza. Almeno una volta al giorno, prima di utilizzare l'apparecchiatura, effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità dei dispositivi di sicurezza e delle protezioni, ove presenti. Effettuare altresì una prova funzionale dei dispositivi di sicurezza e degli elementi di avvio e arresto dell'apparecchiatura (a titolo di esempio, verificare il corretto funzionamento, ove presenti, dei microinterruttori di sicurezza);
- Verifica dell'integrità delle targhe e dei simboli di sicurezza. Almeno una volta a settimana, effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità delle targhe e dei simboli di sicurezza. In caso di illeggibilità o distacco, richiedere al rivenditore o ad un'assistenza tecnica qualificata copia delle targhe e dei simboli.



ATTENZIONE! In caso di malfunzionamento, danneggiamento, rottura o mancato intervento dei dispositivi di sicurezza, disconnettere immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione e non utilizzarla. Contattare obbligatoriamente il rivenditore per ottenere un'assistenza tecnica qualificata.



ATTENZIONE! Gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da personale autorizzato dal rivenditore o dal produttore, utilizzando accessori e parti di ricambio originali.

È severamente vietato smontare e cercare di riparare l'apparecchiatura da sé pena la decadenza della garanzia ed il rischio di lesioni.

6.4 Se l'apparecchiatura non dovesse venire usata per un lungo periodo

- Scollegare la spina dalla presa di corrente o, nel caso di apparecchiature con collegamento senza spina, spegnere l'interruttore sul quadro elettrico di alimentazione;
- Pulire accuratamente l'apparecchiatura ed asciugarla;
- Coprire l'apparecchiatura con un telo di stoffa che permetta la circolazione dell'aria ma al contempo la protegga da polvere e sporcizia.

7. Possibili guasti e soluzioni

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchiatura non si avvia	<ul style="list-style-type: none">• La spina elettrica non è inserita nella presa o l'apparecchiatura non è collegata alla rete elettrica o l'interruttore sul quadro elettrico di alimentazione è spento.• L'interruttore generale non è nella posizione corretta.	<ul style="list-style-type: none">• Inserire la spina nella presa elettrica o collegare l'apparecchiatura alla rete elettrica, o attivare l'interruttore sul quadro elettrico di alimentazione.• Verificare la posizione dell'interruttore generale (paragrafo 5.4 - Azionamento).
L'apparecchiatura si accende ma l'olio o il grasso non si riscaldano, o non si riscaldano a sufficienza	<ul style="list-style-type: none">• Il termostato è impostato ad una temperatura troppo bassa.• La testata non è inserita correttamente e il perno (B, Fig.3) non aziona il microinterruttore di sicurezza.• Il termostato di sicurezza (G, Fig.4 per modelli FC18, FC16M, FC25M, FC250M; G, Fig.5 per tutti gli altri modelli) è entrato in funzione.• Malfunzionamento del termostato o delle resistenze.	<ul style="list-style-type: none">• Modificare la temperatura impostata sul termostato (paragrafo 5.4 - Azionamento).• Correggere la posizione della testata (paragrafo 5.3 - Utilizzo).• Ripristinare la condizione normale del termostato di sicurezza (paragrafo 5.4 - Azionamento).• Contattare il rivenditore per richiedere assistenza tecnica.

I casi suddetti sono riportati come esempi di problematiche a fini indicativi. Se sussiste qualsiasi inconveniente, bisogna immediatamente spegnere l'apparecchiatura e contattare il rivenditore.

Richiesta di pezzi di ricambio:



Per richiedere pezzi di ricambio, contattare il rivenditore e fare riferimento al numero del pezzo, come indicato negli esplosi presenti alla fine del presente manuale. Comunicare contestualmente il modello e il numero di serie dell'apparecchiatura, indicati sull'etichetta dati tecnici (rif. Fig.1 e Fig.2 - Cap.8).

EN

1. Information on the installation, operation and service instructions	20
1.1 Manufacturer's responsibilities	21
1.2 Warranty.....	21
1.3 Checking the appliance.....	22
2. General information and features	22
2.1 Intended Use	22
2.2 Improper and incorrect use	22
2.3 Technical data.....	23
2.4 Parts of the appliance.....	23
2.5 Included tools and accessories	23
2.6 Protection devices present on the appliance	23
3. Safety and hygiene instructions	24
3.1 Noise and vibrations	25
3.2 Residual risks	25
4. Environmental notes	25
4.1 Packaging.....	25
4.2 Storage	26
4.3 Disposal	26
5. Installation and operation of the appliance.....	26
5.1 Electrical connection (plug-socket).....	26
5.2 Handling and positioning.....	27
5.3 Use.....	28
5.4 Operation	29
6. Cleaning and servicing	30
6.1 Safety instructions.....	30
6.2 Cleaning the appliance	31
6.3 Maintenance.....	31
6.4 If the appliance is not used for a long period of time.....	32
7. Troubleshooting.....	33
8. Immagini - Pictures - Images - Bilder	67
9. Dati tecnici - Technical information - Caractéristiques techniques - Technische Daten	69
10. Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne	71
11. Esplosi - Spare parts drawings - Éclatés - Explosionszeichnungen	75

Photos, images and drawings shown in this manual are to be considered purely indicative and for illustrative purposes only. Technical and aesthetic characteristics may change between different models. Technical data are to be considered correct except for errors and/or omissions.

In drawing up this handbook, we use the definition “appliance” to replace the commercial name of the models to which the manual refers.

The text and/or the drawings/diagrams in this handbook may not be copied, either fully or partly, without prior written authorisation by Amitek Srl. It may only be printed for consultation and to restore the original handbook in the event of loss or damage.

1. Information on the installation, operation and service instructions

This handbook provides the user of the appliance, means the person qualified to use it, with useful information to work correctly and in safe conditions, as well as details for installation of the appliance, its operation and its servicing. The following information must be considered as a set of instructions to improve, in every respect, the performance of the appliance, and above all to avoid possible physical or material damage resulting from incorrect procedures for using the appliance itself. In order to use the appliance correctly and safely, it is necessary to know and comply with all the safety and operating instructions contained in this handbook. Furthermore, is necessary to comply with local regulations concerning the prevention of accidents and the principles of health and safety at the workplace.



Before using the appliance, it is mandatory to read this handbook, making sure to understand all its parts.

The application of the contents of the handbook is mandatory and takes place under the complete user's responsibility: operations not described in this handbook or, if described, carried out differently, must be considered irregular and forbidden.

This handbook is an integral part of the appliance and must be kept close to the appliance so that the personnel installing, servicing, operating and cleaning the appliance can have easy access to the handbook.

The persons assigned to work on the appliance, in addition to being professionally trained in their duties, must read this handbook paying particular attention to the rules and safety instructions, as well as to the paragraphs relating to their competences.

The persons assigned to work on the appliance can be:



USER / QUALIFIED PERSON

He or she is a professionally trained operator in compliance with the legislation in force in the country where the appliance is used, authorized to carry out only the operations of switching on, using, checking the safety protections (if present), switching off the appliance, cleaning and ordinary maintenance, in absolute compliance with the instructions given in this handbook. Furthermore, he or she is able to recognize and avoid possible dangers in handling, installing, using and cleaning the appliance.



QUALIFIED TECHNICIAN

He or she is a qualified technician made available by the Dealer, or in possession of the same level of technical and professional preparation, authorized to carry out the required technical assistance, extraordinary maintenance interventions, as well as operations, not listed in this handbook, which require specific knowledge of the appliance.

Important instructions concerning safety and technical aspects have been highlighted in this handbook with suitable symbols. These instructions must be complied with to avoid any accidents, with harmful consequences on the health of individuals and damage to objects.



WARNING!

This symbol indicates a general warning. The instructions concerning health and safety at the workplace must be strictly and scrupulously complied with and particular care must be paid in some specific cases.



HAZARD! Live components!

This symbol indicates a hazard linked with the presence of electricity. Ignoring the safety instructions may lead to the risk of injury or even the loss of life.



WARNING! Hot surface!

This symbol informs about the risk of burns in case hot surfaces should be touched without the appropriate protections.



WARNING! Slippery surface!

This symbol indicates the danger of slipping and accidental falls due to slippery surfaces.



PROHIBITION! Removing/deactivating/modifying the safety devices is strictly forbidden!

This symbol informs about the prohibition to remove/deactivate/modify the safety devices. To ignore the safety indications may result in risk of serious body injuries due to the presence of electricity and electromagnetic fields.

1.1 Manufacturer's responsibilities

All the information contained in this handbook complies with current regulations, the state of the art in terms of design and manufacture, our know-how and many years of experience. The original instructions are in Italian and they are the only instructions to which reference will be made in the event of a dispute. In the case of orders of special models or with additional options, or in the case of the application of the latest results of technical findings, the appliance may differ from the description and drawings contained in this handbook. In the event of any doubts, please contact the manufacturer.

Carefully read this handbook before starting the appliance. The manufacturer may not be held responsible for any damage resulting from failure to comply with the information contained in this handbook.

1.2 Warranty

The appliance is guaranteed against failures for one year (12 months) (unless different commercial agreements) from the date of purchase.

The manufacturer assumes no liability either direct or indirect deriving from:

- Not following the instructions in this manual;
- Use not complying with specific regulations in force in the country of installation;
- Changes and / or unauthorized repair;
- Use of non-original accessories and/or aftermarket spare parts.

The smooth operation and full compliance of the machines to their intended service depends on the correct application of the instructions contained in this manual.

Any warranty service request or claim should be addressed to the distributor/dealer at whom the appliance was purchased.

No modifications should be made to the appliance without the manufacturer's prior approval in order to avoid any risks for objects or individuals and ensure optimum operation. Any modification made to the appliance will result in the immediate cancellation of the warranty and any responsibility by the manufacturer.

1.3 Checking the appliance

After removing the appliance from the packaging, check its integrity. If any anomalies or damages are found, do not connect the appliance to the power supply. Contact the dealer who sold it to you, for information on the correct procedure to follow.

2. General information and features

The appliance has been manufactured in accordance with all current regulations. However, the appliance may be source of risks if it is used incorrectly or in a manner non-compliant with its intended use. It is necessary to be fully aware of the contents of this handbook in order to avoid hazards and errors, and at the same time it allows the appliance to be used safely and reliably.

2.1 Intended Use

The fryers are intended solely and exclusively for cooking fresh or frozen food products by immersion in oil or grease at high temperature, using the baskets included with the appliance. Use only oil or grease suitable for use in a fryer (this information is shown on the packaging).



The fryers are designed for PROFESSIONAL USE ONLY. These fryers are intended for use in restaurants, bars, food shops, etc.

The appliance only operates fully safely when it is used according to its intended use.

2.2 Improper and incorrect use

Use of the appliance for purposes which differ from its intended use **is forbidden, and will be considered an improper and incorrect use, not compliant with its intended use.**

No claims may be made towards the manufacturer and/or its representatives for damages arising as a result of use of the appliance which does not comply with the intended use. The user is solely responsible for damages arising during use of the appliance which does not comply with the intended use.

Any use of the appliance other than its intended use is absolutely prohibited, as is any tampering. Above all, please note that:

- It is forbidden to use the appliance if you are not authorized and adequately trained operators;
- It is forbidden to use the appliance in a different way than that for which it was designed, as well as that described in this manual;
- It is forbidden to use the appliance without the protections provided for each process, as well as to eliminate parts of them (if present, it is forbidden to disassemble the fixed and movable guards, as well as to bypass the safety micro switches);
- It is forbidden to make changes to the appliance;
- It is forbidden to allow children, pets or anyone unauthorized to be present in the work and use area of the appliance;
- It is forbidden to use the appliance outside the authorized environments;
- It is forbidden, in the case of appliance with moving parts, to use it wearing personal items that can cause serious injuries (for example, watches, ties, bracelets, rings, etc.) favouring the risk of dragging the user;

- It is forbidden to introduce materials other than those intended for its normal use into the appliance;
- It is forbidden to use the appliance outdoors;
- It is forbidden to use the appliance on moving vehicles such as campers, trucks equipped for street food, etc.;
- It is forbidden to transport the appliance if the tank contains oil or melted grease.



ATTENTION! The implementation of any modification involves the forfeiture of the Declaration of Conformity of the appliance. For damage resulting from improper use of the appliance, the user is solely responsible.

2.3 Technical data

Refer to Table 1 - Section 9 for data regarding power, electrical power supply, dimensions, overall dimensions, etc.

2.4 Parts of the appliance

Control panel (Pic.1 and Pic.3 - Section 8)

The temperature inside the appliance can be adjusted by acting on the working thermostat located on the control panel.

Reference should be made to section 5 (Installation and operation of the appliance) for information regarding the use of the appliance.

2.5 Included tools and accessories

The appliance is supplied with the following tools and accessories:

- FE4, FE4S: removable oil tank + n.1 140x240x100h mm basket;
- FE44, FE44S: removable oil tank + n.2 140x240x100h mm baskets;
- FE8, FE8S, FE8M: removable oil tank + n.1 220x240x100h mm basket;
- FE8R, FC10L, FC10: tank draining faucet + n.1 220x240x100h mm basket;
- FE88, FE88S, FE88M: removable oil tank + n.2 220x240x100h mm baskets;
- FE88R, FC100L, FC100: tank draining faucet + n.2 220x240x100h mm baskets;
- FC12, FC12M: tank draining faucet + n.1 210x280x120h mm basket;
- FC120, FC120M: tank draining faucet + n.2 210x280x120h mm baskets;
- FC16M, FC25M: tank draining faucet + n.1 265x325x145h mm basket;
- FC250M: tank draining faucet + n.2 265x325x145h mm baskets;
- FC18: tank draining faucet + n.1 460x320x120h mm basket;
- All models: user's manual (installation, operating and service instructions).

2.6 Protection devices present on the appliance

The appliance is equipped with a lid for each tank. The lid must be used when the appliance is turned off to protect the inside of the tank. It can also be used when the appliance is in rest phase (turned off or with the thermostat set to medium/low temperatures) to protect the oil or the melted grease from external bodies that could contaminate it, as well as to limit the dispersion of temperature and the cooling of the oil or melted grease contained in the tank.



It is strictly forbidden to remove, modify or deactivate any safety/protection device on the appliance. It is also forbidden to remove or damage any safety labels.



ATTENTION: The lid must be removed during the cooking phase as it would prevent the cooking vapours and fumes from reaching the hood above, and could cause the formation of condensation, which falling back into the tank could cause dangerous high temperature oil or melted grease splash, exposing the operator to the risk of burns.

3. Safety and hygiene instructions

This section summarises the information concerning all the essential safety-related aspects. The individual sections also contain important information (with relative symbols) concerning safety, in order to prevent the occurrence of hazards. It is also necessary to comply with the information given on the pictograms, nameplates and wording on the appliance, taking care to ensure they are legible. Compliance with all the instructions concerning safety guarantees optimum protection and operation of the appliance in complete safety and without problems.

The instructions concerning safety at the workplace refer to the EU Directives in force at the time of manufacture of the appliance. In consideration of the exclusively professional use of the appliance covered by this handbook, please note that the user is required, within the limits of technical feasibility, to maintain the conditions of use provided by the regulations in force in the country of use of the appliance, at the time which this is used. If the appliance is used outside the European Union it is necessary to comply with the local regulations on health and safety at the workplace in force at the place of use of the appliance.

In addition to the requirements for health and safety at the workplace contained in this handbook it is necessary to comply with the specific regulations concerning protection of the environment in force at the place of use of the appliance.



ATTENTION!

- Carefully read this installation, operation and servicing handbook before installing and using the appliance;
- Periodically make sure that all labels on the appliance are legible;
- Do not leave the appliance in operation unsupervised. Keep the appliance away from children and all unauthorised individuals; the appliance is not suitable for use by individuals (including children) with reduced physical, mental or sensory capacity, with lack of experience and knowledge, without supervision or instructions from a person responsible for their safety;
- The appliance must only be used by duly trained personnel who are fully aware of the safety requirements and the operational instructions contained in this handbook;
- Do not touch the moving parts of the appliance. Always keep hands, hair, clothing and kitchen utensils away from the moving parts during operation in order to limit the risk of injuries to individuals and/or damage to the appliance. Also avoid wearing clothes with wide sleeves or flapping parts, necklaces etc., which could get caught or trapped in the appliance's moving parts;
- The operator must wear personal protective equipment (PPE) suitable for the working conditions to ensure the operator's safety and to comply with local health and safety regulations;
- This handbook must carefully looked after. If the appliance is transferred to third parties this handbook must also be handed over, as it is an integral part of the appliance;

-
- All users must follow the instructions contained in this handbook and comply with the requirements for health and safety at the workplace;
 - The appliance can only be used indoors and it is not suitable for outdoor use, and/or in potentially explosive environments;
 - The appliance is not suitable for use in ATEX environments;
 - Do not pull the power supply cable to disconnect the power supply plug (only plugged models);
 - The appliance should not be used with an external timer or remote control;
 - Never cook foodstuffs or liquids in closed containers (i.e. canned foods or foods contained in vacuum bags, etc.): the container could explode because of the raising of the inner pressure;
 - When operating the appliance, be sure to remove any nearby inflammable object (spray cans, flammable liquids, dishcloths or other flammable cloths etc.) from the operating area;
 - To maintain hygiene and protect food from any kind of contamination, it is necessary to carefully clean the elements that come into direct or indirect contact with food, as well as all the surrounding areas. Carry out these operations exclusively with detergent products for food use, and absolutely avoid inflammable detergents, as well as those that contain people's health harmful substances.

3.1 Noise and vibrations

The noise pressure level of the appliance is less than 70 dB. Under normal operating conditions the appliance generates vibrations which are not harmful for the operator (since the operator is not in direct contact with the appliance during operation) or for the surrounding environment.

3.2 Residual risks

Overturning: if the requirement to place the appliance on the ground and/or on a levelled surface (depending on the model, as indicated in paragraph 5.2) is not respected, injuries and/or burns may occur due to the overturning of the appliance and the resulting leaking oil or grease at high temperatures.

Direct contact with live parts: if the plug is not disconnected, or the power supply is not disconnected from the main switch before cleaning or servicing the appliance, the operator may suffer injuries due to direct contact with the live parts.

Indirect contact: if the appliance is connected to an electrical socket which is not protected against indirect contacts in accordance with the regulations in the country of use, the operator may suffer injuries due to indirect contact with the live parts.

Danger of burns: the liquid used for frying (oil or melted grease) reaches very high temperatures inside the tank during operation and for several minutes after the end of use of the appliance. If the prohibition on touching the oil or melted grease inside the tank, or the parts of the appliance in direct contact with this liquid is ignored, the operator is exposed to the risk of burns injury.

4. Environmental notes

The appliance has been designed for use in an environment characterised by a temperature of between +10 °C and +40 °C and a relative humidity of between 30% and 80%.

Use of the appliance at a different temperature and/or humidity can result in unexpected operational anomalies and faults of the appliance.

4.1 Packaging

The appliance is contained in packaging composed of a pallet (for ground-mounted models only) and a cardboard box. Weights and dimensions are indicated in Tab.1 - Section 9.

For disposal, refer to the legislation in force in the country of installation.

We remind you that the packaging can be useful for storing the appliance, during a move or for shipping the appliance for repair or maintenance to the retailer or manufacturer. The presence of all the original packaging is essential for any warranty requests of replacement or repairs of the appliance. Remove all internal and external packaging material before starting the appliance.

4.2 Storage

The packaging must be kept closed until the moment the appliance is installed, and during storage it is necessary to comply with the markings regarding the positioning and storage of the packaging. The packaged appliance must always be stored in the following conditions:

- Do not store outdoors;
- Store in a dry place, protecting it from dust and at a temperature of between 0 °C and +50 °C and a relative humidity of between 30% and 80%;
- Do not expose to the action of aggressive agents;
- Protect from the action of the sun's rays;
- Avoid impacts;
- If stored for a prolonged period of time (more than three months), regularly check the condition of all the packaging.

4.3 Disposal

The appliance falls within the scope of Directive 2012/19/EU on the management of Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). For the disposal of the appliance, as it is made up of materials that can be recycled at the appropriate facilities, it is necessary to make sure to entrust it to specialized companies for both the transport and the treatment of waste. For this purpose, it is necessary to search for companies capable of receiving the appliance for disposal and its subsequent proper recycling. The appliance is not potentially dangerous for human health and the environment, as it does not contain harmful substances as per Directive 2011/65/EU (RoHS), but if abandoned in the environment it has a negative impact on the ecosystem.

The crossed-out bin symbol shown alongside, and present on the label placed on the appliance, indicates the compliance of this product with the legislation relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). To abandon the appliance in the environment or its illegal disposal are punishable by law.



WARNING! To avoid any unauthorised use and the related risks, ensure that the appliance cannot be reactivated before disposing of it. To do this, the appliance must be disconnected from the power supply and the power supply cable must be cut.

5. Installation and operation of the appliance

5.1 Electrical connection (plug-socket)



HAZARD RISK! Live components!

All models with single-phase 230V power supply are equipped with a cable with Schuko plug. The models with three-phase 400V power supply, on the other hand, have an electric cable without a plug: in this case, an authorized technician only can carry out the electrical connection to the power supply mains.

The appliance must only be connected to an electrical socket individually protected against indirect contacts, and equipped upstream with a protection consisting of a magneto-thermal/differential switch having characteristics compatible with the electrical load of the appliance, in compliance with the regulations in force in the country of use.



ATTENTION! Do not remove the appliance's plug by pulling the power supply cable.



ATTENTION! The power supply cable must never be placed in contact with hot objects.



ATTENTION! Do not spray water on the appliance and do not expose it to rain, water or any other source of humidity. The appliance can cause injuries if it is not installed correctly.



ATTENTION! Before installing the appliance compare the parameters of the local electricity mains supply with the technical data of the appliance (see the nameplate fitted on the rear of the appliance, Pic.2 - Section 8). Only connect the appliance to the mains if the above-mentioned data correspond! All the safety instructions must be complied with!



ATTENTION!

- Ensure that the power supply cable does not come into contact with heat sources or sharp edges and that it does not become blocked under the appliance. Ensure that the cable is laid out properly, and not rolled up or bent;
- The power supply cable must not be laid on carpets, tablecloths, mats or on other heat insulating materials, nor covered or immersed in water or other liquids and it must be positioned where it cannot be walked on;
- Position the appliance so that the plug is always accessible;
- Do not use adapters or extensions;
- Do not touch the appliance or the plug with wet hands;
- Take care that the power supply cable does not cause tripping hazards.

5.2 Handling and positioning

The appliance must be placed on a bench or a counter capable of supporting its weight, stable and well levelled. The FC12M, FC120M, FC16M, FC25M and FC250M models, on the other hand, must be placed on the ground on a stable and level surface. The appliance must be positioned under an extraction hood, which must have characteristics that comply with current regulations.

Ensure that, as regards the overall dimensions (see Tab.1 - Section 9), the space provided for the appliance allows its correct use and easy servicing as indicated in section 6.



ATTENTION!

- Remove the appliance from the packaging, taking care to follow the instructions in section 4 (Environmental notes) with regard to the storage and disposal of the packaging materials;

- While always keeping the appliance level, move and position it on a stable and correctly levelled surface;
- Never place the appliance on an inflammable surface (e.g. tablecloths, etc.);
- Position the appliance so that each part of it is always at least 20 cm from walls, furniture and other objects, in order to guarantee a good air circulation, optimum access to all parts of the appliance and the space necessary for its operation. Position the counter models in the center of the worktop and not near the edges;
- The appliance is not designed to be flush-mounted in a counter, a cabinet, or in any other furniture;
- Do not drill holes into the appliance or attach objects to it;
- The appliance must not be used if it is out of order, damaged or has suffered impacts;
- To avoid hazardous situations for the user, do not use accessories or spare parts which differ from those recommended by the manufacturer. The appliance could be damaged or prove to be a risk for the health and life of individuals.



ATTENTION!

If incorrectly positioned, the appliance is not enabled for operation.

5.3 Use

- Before switching on the appliance for the first time, thoroughly clean off the industrial oils from the tank, the heating element and the basket(s). For correct cleaning procedures see section 6 - Cleaning and servicing;
- Position correctly the extractable head of the appliance (A, Pic.3). The pin (B, Pic.3) must be well inserted in the head so that it presses the safety micro switch inside it (C, Pic.3). **In case of incorrect positioning, the appliance is not able to operate;**
- For models equipped with tank draining faucet: before filling the tank make sure that the drain faucet is well closed;
- Pour the oil into the tank until it reaches the level of the reference notches engraved on the side of the tank;
- Always check that the level of oil or melted grease inside the tank is between the maximum and the minimum level, and introduce new oil or melted grease when this falls below the minimum level;
- If grease is used instead of oil, it must be melted before being poured into the tank, to avoid overheating of the heating elements;
- If used for too long, the oil or melted grease can cause a fire hazard, therefore it is necessary to periodically replace them completely with new oil or melted grease;
- Before proceeding to frying, it is necessary to eliminate as much moisture as possible from food products, in order to avoid excessive splashes of hot oil or melted grease;
- Do not insert the food products directly into the tank, but introduce them using the supplied baskets.



ATTENTION! In the event of a fire, never use water to extinguish the flames.
DANGER OF EXPLOSION!

5.4 Operation

The appliance operate by means of the main *ON/OFF* power switch and the mechanical thermostat, which is used to set the desired operating temperature.

See Pic.1 (Section 8 - Images) for more details about the control panel. The user may carry out the following operations:

Switching on and temperature setting (see Pic.4 - Section 8)

- Turn the switch into position 1 (D, Pic.4) or turn the switch into suitable position 4, 8 or 12 kW on model FC16M, or turn the switch into suitable position 6, 12 or 16 kW on model FC25M (D, Pic.4): the mains light comes on (H, Pic.4);
- Turn the thermostat (E, Pic.4) until the temperature setting required is reached. The heating light comes on (F, Pic.4) and then will goes off when the set temperature is reached.



ATTENTION: The oil or the melted grease inside the tank may reaches very high temperatures! Do not touch the oil or melted grease inside the tank, or the parts of the appliance in direct contact with this liquid. **RISK OF BURNS!**



ATTENTION: If maximum attention is not paid to the use of the appliance, in compliance with the regulations in force in the country where the appliance is used, including utilization of personal protective equipment (PPE) suitable for the conditions of the working environment, the operator is exposed to the risk of burns injury.

Introduction of food products inside the appliance

The food product to be fried must be well dried before being immersed in the oil or the melted grease inside the tank. Introduce the product into the basket, then immerse the basket gradually, avoiding to insert excessive volumes of product, in order to make sure that the liquid level in the tank does not come out of it.

If a frozen product is used, fill the tank only to half of its capacity and insert the food very slowly in the oil or in the melted grease.



ATTENTION: the contact of oil or melted grease at very high temperatures with cold water or ice, can cause dangerous reactions that can lead to violent leaks of liquid at very high temperatures, even in large quantities. If the specific instructions for the use of frozen food products are not followed, the operator is exposed to the risk of burns injury due to contact with hot oil or melted grease.



ATTENTION: The operator must always pay close attention when inserting and removing the baskets from the tank; the oil or the melted grease inside the tank can reach very high temperatures, then if the food products are inserted too quickly, or the baskets removed without paying due attention and without the use of personal protective equipment (PPE) suitable for the conditions of the working environment, the operator is exposed to the risk of burns injury due to splashes or dripping of hot oil or melted grease.

Turning off the appliance

- Put the thermostat (E, Pic.4) in position “0”;
- Put the switch (D, Pic.4) into position “0” and check that the two lights are out.

ATTENTION: if the power supply cable remains connected to the mains, the appliance is still live. Disconnect the power plug from the mains and/or turn off the main switch on the electrical panel.

Reset of the safety thermostat

The appliance is equipped with a safety thermostat (G, Pic.4 for the FC18, FC16M, FC25M and FC250M models; G, Pic.5 for all the other models) which intervenes when the oil or melted grease temperature exceeds 230 °C due to the failure of the working thermostat. If the appliance turns on but the oil or the melted grease does not reach the temperature set on the work thermostat (E, Pic.4), it could be due to the intervention of the safety thermostat. Make sure that this is in the normal position, i.e. with the pin not protruding. Otherwise, disconnect the appliance and press the pin to restore normal operation then re-connect the appliance to the mains electricity supply.

ATTENTION: If the safety thermostat comes into action repeatedly, contact the dealer for technical assistance.

Emptying the tank

In the cases indicated below (paragraph 6.2 - Cleaning the appliance) it is necessary to empty the tank. To do this, **wait until the oil is cold** (in the case of using grease, it must still be a little warm to prevent it from solidifying). Make sure that the appliance is turned off and disconnected from the power supply, and then proceed as follows.

For models equipped with a removable oil tank:

- Disassemble the removable head, taking care to prevent oil or melted grease from dripping to the ground;
- Disassemble the removable oil tank keeping it level and taking care that the contained liquid does not accidentally spill;
- Empty the oil tank into a container of a type and size suitable to accommodate the oil or the melted grease;
- Carefully reassemble the removable oil tank and removable head before using the appliance again.

For models equipped with tank draining faucet:

- In correspondence with the draining faucet, place a container of a type and size suitable to accommodate the oil or the melted grease;
- Open the draining faucet until the oil tank is completely empty or the desired level is reached, taking care to prevent the oil or the melted grease from dripping to the ground;
- Well close the draining faucet before using the appliance again.



ATTENTION: the oil or the melted grease, if deposited on the floor, can make the surface slippery, exposing the operator to the risk of injury due to accidental falls.

ATTENTION: Do not disperse the oil or grease obtained from emptying the tank into the environment. These substances can be harmful to the environment and must be disposed of by delivering them to the recovery centres provided for by current legislation in the country of use of the appliance.

6. Cleaning and servicing

6.1 Safety instructions



- **Disconnect the appliance from the mains electricity supply before cleaning the appliance** or starting any servicing or repair activities, and wait until the oil or the melted grease and the heating elements cool down completely;
- Move the appliance only when it's turned off and when it's disconnected from the mains, and only when the oil tank is empty;

-
- To prevent electric shocks, never immerse the appliance, the power supply cable or the plug in water or any other liquid.



ATTENTION! Danger of burns!

During normal operation, the surfaces of the appliance can be very hot. Never touch the surfaces near the oil tank and the heating elements with bare hands. Never immerse your hands or other parts of the body in the oil or in the grease when they are hot.



WARNING!

The appliance was not designed to be cleaned:

- Using a water jet;
- Using a high-pressure water jet;
- By plunging it in water or another liquid.

6.2 Cleaning the appliance

The appliance must be regularly cleaned:

- After frying, **wait until the oil is cold** (in the case of using grease, it must still be a little warm to prevent it from solidifying) then remove the food residues floating in the oil using a suitable kitchen utensil;
- The oil or grease used for frying must be regularly replaced to comply with the parameters indicated by the food legislation in force in the country where the appliance is used. Refer to paragraph 5.4 for the tank emptying procedure, then wash the oil tank with hot water and detergent, making sure not to use abrasive sponges or tools (spatulas, steel wool, etc.), as not to damage the surfaces. In the same way, clean the heating elements paying attention to the capillaries of the thermostats;
- It's forbidden to use aggressive detergents, and care must be taken that water does not enter into the extractable head;
- The extractable head with the controls must be cleaned only using a damp cloth. **Do not use free or pressurized water or corrosive substances;**
- Clean all parts of the appliance with a neutral and delicate detergent using a soft, slightly damp cloth or sponge. Carefully dry everything after cleaning;
- Only use clean water to dampen the cloth or sponge for cleaning;
- Do not use abrasive detergents, such as, for example, abrasive powders, agents containing alcohol, bleach, diluents, etc., which could damage the stainless steel and aluminium parts of the appliance;
- After cleaning, use a soft, dry cloth for drying the surfaces. Check all the parts are perfectly dry before restarting the appliance;
- The work area surrounding the appliance must also be clean and free of dust. It is advisable to clean the workstation, especially the appliance support surface, before using it, and at the end of use/day.

6.3 Maintenance



Periodic maintenance is essential to obtain and maintain the best performance and safe operation of the appliance. The users are allowed to perform the following maintenance operations:

- Check the appliance's general conditions;
- Check that the appliance does not emit any unusual noises or smells;
- Cleaning the appliance: follow the instructions in paragraph 6.2 - Cleaning the appliance;
- Periodical check of the electric power cable conditions. Do not use the appliance if the cable is damaged. In case the cable or the cable clamp are damaged, have it replaced by our dealer or by a qualified technician;
- Checking the safety devices. At least once a day, before using the appliance, carry out a visual inspection to verify the integrity of the safety devices and protections, if any. Also perform a functional test of the safety devices and the start and stop elements of the appliance (by way of example, check the correct operation of the safety micro switches, if any);
- Verification of the labels and safety symbols integrity. At least once a week, carry out a visual inspection to verify the integrity of the labels and safety symbols. In the event of illegibility or detachment, request a copy of the labels and symbols from the dealer or qualified technical assistance.



ATTENTION! In the event of malfunction, damage, breakage or failure of the safety devices, immediately disconnect the appliance from the power supply and do not use it. It is mandatory to contact the dealer to obtain qualified technical assistance.



ATTENTION! Servicing and repair activities must only be carried out by qualified personnel, using genuine accessories and spare parts.

Trying to repair the appliance by yourself is strictly forbidden and would result in the immediate cancellation of the warranty while it could also lead to the risk of injuries.

6.4 If the appliance is not used for a long period of time

- Disconnect the plug from the electric socket or, for plugless appliances, disconnect the appliance from the mains power supply;
- Carefully clean appliance and dry it;
- Cover the appliance with a fabric sheet that allows air to circulate but at the same time protects it from dust and dirt.

7. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The appliance doesn't start	<ul style="list-style-type: none">• The electrical plug is not inserted into the socket or the appliance is not connected to the mains, or the switch on the electrical power supply panel is off.• Main switch is not in the correct position.	<ul style="list-style-type: none">• Insert the plug into the electrical socket or connect the appliance to the electrical mains, or activate the switch on the electrical power supply panel.• Check the main switch position (paragraph 5.4 - Operation).
The appliance turns on but the oil or the grease does not heat up, or does not heat up sufficiently	<ul style="list-style-type: none">• The thermostat is set too low.• The extractable head is not correctly inserted and the pin (B, Pic.3) does not activate the safety micro switch.• The safety thermostat (G, Pic.4 for models FC18, FC16M, FC25M, FC250M; G, Pic.5 for all other models) has tripped.• Thermostat or heating elements malfunction.	<ul style="list-style-type: none">• Modify the temperature set on the thermostat (paragraph 5.4 - Operation).• Correct the extractable head position (paragraph 5.3 - Use).• Restore the normal condition of the safety thermostat (paragraph 5.4 - Operation).• Contact the dealer for technical assistance.

The above cases are presented merely by way of examples of possible problems. In the event of any problem, switch OFF the appliance immediately and contact the dealer.

Requesting spare parts:



To request spare parts, contact the dealer and refer to the part number, as indicated in the spare parts drawings at the end of this handbook. At the same time, provide the model and serial number of the appliance, as indicated on the technical specs. label (ref. Pic.1 and Pic.2 - Section 8).

FR

1. Information concernant le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien.....	36
1.1 Responsabilité du fabricant	37
1.2 Garantie.....	37
1.3 Contrôle de l'appareil	38
2. Informations générales et caractéristiques	38
2.1 Utilisation prévue	38
2.2 Utilisation inappropriée et incorrecte	38
2.3 Caractéristiques techniques	39
2.4 Parties de l'appareil	39
2.5 Ustensiles et accessoires fournis	39
2.6 Protections présentes sur l'appareil	40
3. Instructions de sécurité et d'hygiène	40
3.1 Bruit et vibrations	41
3.2 Risques résiduels	41
4. Notes concernant l'environnement	42
4.1 Emballage	42
4.2 Stockage	42
4.3 Élimination.....	42
5. Installation et fonctionnement de l'appareil	43
5.1 Branchement électrique (fiche-prise).....	43
5.2 Déplacement et mise en place	44
5.3 Utilisation	44
5.4 Commande de l'appareil	45
6. Nettoyage et entretien	47
6.1 Indications concernant la sécurité.....	47
6.2 Nettoyage de l'appareil	47
6.3 Entretien	48
6.4 Inutilisation prolongée de l'appareil	49
7. Problèmes, causes possibles et solutions	49
8. Immagini - Pictures - Images - Bilder	67
9. Dati tecnici - Technical information - Caractéristiques techniques - Technische Daten	69
10. Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne	71
11. Esplosi - Spare parts drawings - Éclatés - Explosionszeichnungen	75

Les photos, les images et les dessins présentés dans ce manuel doivent être considérés comme purement indicatifs et à titre uniquement d'illustration. Les caractéristiques techniques et esthétiques peuvent changer entre les différents modèles. Les données techniques doivent être considérées comme correctes, sauf erreur et/ou omission.

Dans la rédaction de ce manuel, nous utilisons la définition « appareil » pour remplacer le nom commercial des modèles auxquels le manuel se réfère.

La reproduction totale ou partielle du texte et/ou des images du présent manuel sans un accord préalable écrit de la part d'Amitek Srl est interdite. Il est seulement admis l'impression pour la consultation et pour réintégrer le livret original en cas de perte ou de dommage.

1. Information concernant le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Le présent manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur de l'appareil, c'est-à-dire à la personne qualifiée pour l'utiliser, des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, ainsi que la description de l'installation de l'appareil, de son fonctionnement et de son entretien. Les informations suivantes doivent être considérées comme un ensemble d'instructions pour améliorer, à tous égards, les performances de l'appareil, et surtout pour éviter d'éventuels dommages physiques ou matériels résultant de procédures incorrectes d'utilisation de l'appareil lui-même. Afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, il est nécessaire de connaître et de respecter toutes les indications sur la sécurité et sur le fonctionnement contenues dans ce manuel. Il est par ailleurs nécessaire de respecter les normes locales relatives à la prévention des accidents et les principes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.



Avant d'utiliser l'appareil, il est obligatoire de lire ce manuel, en s'assurant d'en comprendre toutes ces parties.

L'application du contenu du manuel est obligatoire et se déroule sous la complète responsabilité de l'utilisateur : les opérations non décrites dans ce manuel ou, si elles sont décrites, effectuées différemment, doivent être considérées comme irrégulières et interdites

Le manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil et doit être conservé à proximité de celui-ci de telle sorte que les personnes qui en effectuent l'installation ainsi que les interventions d'entretien et de nettoyage puissent y avoir accès.

Le personnel affecté aux travaux sur l'appareil, en plus d'être professionnellement formé à ses fonctions, doit lire ce manuel en accordant une attention particulière aux règles et consignes de sécurité, ainsi qu'aux paragraphes relatifs à ses compétences.

Le personnel affecté aux travaux sur l'appareil peut être :



UTILISATEUR / PERSONNE QUALIFIÉE

Il s'agit d'un opérateur professionnellement formé conformément à la législation en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé, autorisé à effectuer uniquement les opérations d'allumage, d'utilisation, de vérification des protections de sécurité (si présentes), d'extinction de l'appareil, de nettoyage et d'entretien ordinaire, conformément avec les instructions données dans ce manuel. De plus, il est capable de reconnaître et d'éviter les dangers éventuels lors de la manipulation, de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage de l'appareil.



TECHNICIEN QUALIFIÉ

Il s'agit d'un technicien qualifié mis à disposition par le Revendeur, ou possédant le même niveau de préparation technique et professionnelle, autorisé à effectuer l'assistance technique requise, les interventions d'entretien extraordinaires, ainsi que les opérations, non énumérées dans ce manuel, qui nécessitent une connaissance spécifique de l'appareil.

Les indications importantes concernant la sécurité et les questions techniques ont été mises en évidence à l'intérieur du présent manuel par des symboles appropriés. Ces indications doivent être scrupuleusement respectées afin de prévenir les accidents dommageables pour la santé des personnes et les dommages matériels.



ATTENTION !

Ce symbole indique un danger exposant à des risques général. Les présentes indications relatives à l'hygiène et à la sécurité sur le lieu travail doivent être scrupuleusement respectées, en particulier dans les situations qui requièrent la plus grande prudence.



DANGER ! Présence de courant électrique !

Ce symbole informe du danger lié à la présence de courant électrique. Ignorer les indications de sécurité expose à un risque de blessures ou de lésions et à un danger de mort.



ATTENTION ! Surface chaude !

Ce symbole informe du risque de brûlure en cas de contact avec les surfaces chaudes sans prendre les précautions nécessaires.



DANGER ! Surface glissante !

Ce symbole indique le danger de glissades et de chutes accidentelles dues aux surfaces glissantes.



INTERDICTION ! Il est interdit de retirer/désactiver/modifier les dispositifs de sécurité !

Ce symbole informe de l'interdiction de retirer/désactiver ou modifier les dispositifs de sécurité. Ignorer les indications de sécurité expose à un risque de blessures ou de lésions, graves dans certains cas, en raison de la présence de courant électrique et de champs électromagnétiques.

1.1 Responsabilité du fabricant

Toutes les informations figurant dans le présent manuel ont été collectées dans le respect des normes en vigueur, de l'état de l'art actuel en matière de conception et de construction, des connaissances du fabricant et de son expérience acquise sur de nombreuses années. Les instructions originales sont celles rédigées en italien et sont les seules instructions auxquelles il est fait référence en cas de litige. En cas de commande de modèles spéciaux ou avec des options supplémentaires, ou en cas d'application des dernières avancées techniques, l'appareil fourni est susceptible de ne pas correspondre à la description et aux dessins figurant dans le présent manuel d'utilisation. En cas de doutes, contacter le fabricant.

Avant de mettre en marche l'appareil, veiller à lire attentivement le présent manuel. Le fabricant ne saurait répondre des dommages causés par le non-respect des informations contenues dans le manuel d'utilisation.

1.2 Garantie

L'appareil est couvert par une garantie de un an (12 mois) à compter de la date d'achat, sauf autre accord établi sous contrat.

Le fabricant décline toute responsabilité directe et indirecte dans les cas suivants :

- Non-respect des instructions figurant dans le présent manuel ;
- Utilisation non conforme aux normes en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé ;
- Modifications et/ou réparations non autorisées ;
- Utilisation d'accessoires et de pièces détachées non d'origine.

La garantie de bon fonctionnement et de pleine conformité des appareils à l'utilisation à laquelle ils sont destinés suppose le respect des instructions figurant dans le présent manuel.

Toute demande d'intervention sous garantie doit être exclusivement adressée au revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté.

Sans l'autorisation du fabricant, il est interdit d'apporter des modifications à l'appareil, ceci afin de prévenir les risques de dommages matériels et de blessures ainsi que pour garantir un fonctionnement optimal. Toute modification apportée à l'appareil entraîne l'annulation immédiate de la garantie et décharge le fabricant de toute responsabilité.

1.3 Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'appareil de son emballage, vérifiez son intégrité. Si des anomalies ou des dommages sont détectés, ne connectez pas l'appareil à l'alimentation électrique. Contactez le revendeur auprès duquel il a été acheté pour obtenir des informations sur la procédure à suivre.

2. Informations générales et caractéristiques

L'appareil a été réalisé dans le plus scrupuleux respect de toutes les normes en vigueur. Toutefois l'appareil peut constituer une source de risques s'il est utilisé de manière impropre ou non conforme à l'utilisation prévue. La connaissance du contenu du manuel d'utilisation est une des conditions nécessaires pour prévenir dangers et erreurs, et permet dans le même temps d'utiliser l'appareil en toute sécurité et fiabilité.

2.1 Utilisation prévue

Les friteuses sont exclusivement destinées à la cuisson de produits alimentaires frais ou surgelés par immersion dans de l'huile ou de la graisse à haute température, à l'aide des paniers fournis avec l'appareil. N'utilisez que de l'huile ou de la graisse adaptée à l'utilisation dans une friteuse (cette information est indiquée sur les respectif emballages).



Les friteuses sont exclusivement destinées à un USAGE PROFESSIONNEL. Ces friteuses sont destinées à être utilisés dans les restaurants, bars, magasins d'alimentation, etc.

L'appareil fonctionne en toute sécurité uniquement à condition d'être utilisé conformément à la fonction pour laquelle il est conçu.

2.2 Utilisation inappropriée et incorrecte

L'utilisation de l'appareil à des fins différentes de l'utilisation prévue **est interdite et est considérée comme une utilisation inappropriée, incorrecte et non conforme.**

Aucune demande de dédommagement adressée au fabricant et/ou à ses représentants ne saurait être acceptée en cas de dommages provoqués par une utilisation de l'appareil non conforme à celle prévue. La responsabilité des dommages provoqués pendant une utilisation de l'appareil non conforme à celle prévue incombe exclusivement à l'utilisateur.

Toute utilisation de l'appareil différente de l'usage auquel il est destiné est absolument interdite, de même que toute altération. En particulier, veuillez noter que :

- Il est interdit d'utiliser l'appareil si vous n'êtes pas des opérateurs autorisés et suffisamment formés ;
- Il est interdit d'utiliser l'appareil d'une autre manière que celle pour laquelle il a été conçu, ainsi que celle décrite dans ce manuel ;

- Il est interdit d'utiliser l'appareil sans les protections prévues pour chaque processus, ainsi que d'en éliminer des parties (le cas échéant, il est interdit de démonter les protections fixes et mobiles, ainsi que d'altérer le fonctionnement des micro-interrupteurs de sécurité) ;
- Il est interdit d'apporter des modifications à l'appareil ;
- Il est interdit d'autoriser la présence d'enfants, d'animaux domestiques ou de toute personne non autorisée dans la zone de travail et d'utilisation de l'appareil ;
- Il est interdit d'utiliser l'appareil en dehors des environnements autorisés ;
- Il est interdit, dans le cas d'un appareil comportant des pièces mobiles, de l'utiliser avec des objets personnels pouvant causer des blessures graves (par exemple, montres, cravates, bracelets, bagues, etc.) favorisant le risque d'entraîner l'utilisateur ;
- Il est interdit d'introduire dans l'appareil des matériaux autres que ceux destinés à son usage normal ;
- Il est interdit d'utiliser l'appareil à l'extérieur ;
- Il est interdit d'utiliser l'appareil sur des véhicules en mouvement tels que des camping-cars, des camions équipés pour la restauration de rue, etc. ;
- Il est interdit de transporter l'appareil si le réservoir contient de l'huile ou de la graisse fondue.



ATTENTION ! La mise en œuvre de toute modification entraîne la déchéance de la Déclaration de Conformité de l'appareil. Pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil, l'utilisateur est le seul responsable.

2.3 Caractéristiques techniques

Faire référence au Tableau 1 - Chap.9 pour ce qui touche aux caractéristiques relatives à la puissance, à l'alimentation électrique, aux dimensions, etc.

2.4 Parties de l'appareil

Panneau de commande (Fig.1 et Fig.3 - Chap.8)

En intervenant sur le thermostat de travail situé sur le panneau de commande, il est possible de régler la température interne de l'appareil.

Faire référence au chapitre 5 (Installation et fonctionnement de l'appareil) pour les informations relatives à l'utilisation de l'appareil.

2.5 Ustensiles et accessoires fournis

L'appareil est doté en série des ustensiles et des accessoires suivants :

- FE4, FE4S : bac à huile amovible + n.1 panier 140x240x100h mm ;
- FE44, FE44S : bac à huile amovible + n.2 paniers 140x240x100h mm ;
- FE8, FE8S, FE8M : bac à huile amovible + n.1 panier 220x240x100h mm ;
- FE8R, FC10L, FC10 : robinet de vidange du bac + n.1 panier 220x240x100h mm ;
- FE88, FE88S, FE88M : bac à huile amovible + n.2 paniers 220x240x100h mm ;
- FE88R, FC100L, FC100 : robinet de vidange du bac + n.2 paniers 220x240x100h mm ;
- FC12, FC12M : robinet de vidange du bac + n.1 panier 210x280x120h mm ;
- FC120, FC120M : robinet de vidange du bac + n.2 paniers 210x280x120h mm ;
- FC16M, FC25M : robinet de vidange du bac + n.1 panier 265x325x145h mm ;
- FC250M : robinet de vidange du bac + n.2 paniers 265x325x145h mm ;
- FC18 : robinet de vidange du bac + n.1 panier 460x320x120h mm ;
- Tous les modèles : manuel d'utilisation et entretien.

2.6 Protections présentes sur l'appareil

L'appareil est équipé d'un couvercle pour chaque bac. Le couvercle doit être utilisé lorsque l'appareil est éteint pour protéger l'intérieur du bac. Il peut également être utilisé lorsque l'appareil est en phase de repos (éteint ou avec le thermostat réglé sur des températures moyennes ou basses) pour protéger l'huile ou la graisse fondue des corps extérieurs qui pourraient la contaminer, ainsi que pour limiter la dispersion de température et le refroidissement de l'huile ou de la graisse fondue contenue dans le bac.



Il est rigoureusement interdit de retirer, de modifier ou de désactiver toute protection/sécurité de l'appareil. Il est également interdit d'enlever ou d'endommager les étiquettes de sécurité.



ATTENTION : Le couvercle doit être retiré pendant la phase de cuisson car il empêcherait aux vapeurs et fumées de cuisson d'atteindre la hotte au-dessus, et pourrait provoquer la formation de condensation, qui retombant dans le bac pourrait provoquer des éclaboussures dangereuses d'huile ou de graisse fondue à haute température, exposant l'opérateur à des risques de brûlures.

3. Instructions de sécurité et d'hygiène

Le présent chapitre contient des informations relatives à tous les aspects essentiels liés à la sécurité. En outre figurent des indications pratiques (signalées par des symboles) concernant la sécurité, afin de prévenir les risques. Les informations des pictogrammes, des étiquettes et des inscriptions figurant sur l'appareil doivent être respectées et doivent rester lisibles. Le respect de toutes les indications relatives à la sécurité garantit une protection optimale et un fonctionnement de l'appareil, en toute sécurité et sans problème.

Les données concernant la sécurité sur le lieu de travail se réfèrent aux directives de l'Union Européenne en vigueur au moment de la production de l'appareil. En considération de la destination exclusivement professionnelle de l'appareil visé par ce manuel, veuillez noter que l'utilisateur est tenu, dans les limites de la faisabilité technique, de maintenir les conditions d'utilisation prévues par la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil, au moment où il est utilisé. Pour l'utilisation de l'appareil hors de l'Union Européenne, les réglementations locales applicables en matière d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail doivent être respectées lors de l'utilisation de l'appareil.

Outre les indications d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail figurant dans le présent manuel, les réglementations concernant la protection de l'environnement, spécifiques et en vigueur sur le lieu d'utilisation de l'appareil doivent être respectées.



ATTENTION !

- Veiller à lire intégralement le présent manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de procéder à l'installation et avant d'utiliser l'appareil ;
- Assurez-vous périodiquement que toutes les étiquettes apposées sur l'appareil sont lisibles ;
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance. Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants et des personnes non autorisées. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacité physique, mentale ou sensorielle réduite, par les personnes qui ne possèderaient ni les connaissances ni l'expérience nécessaire, sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable de leur sécurité ;

-
- L'appareil doit être utilisé par un personnel dûment formé connaissant parfaitement les normes de sécurité et les instructions d'utilisation figurant dans le présent manuel ;
 - L'utilisateur doit faire usage des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés à l'environnement de travail pour sa propre sécurité et pour respecter les normes sanitaires locales ;
 - Le présent manuel d'utilisation doit être conservé soigneusement. En cas de revente de l'appareil à un tiers, il est nécessaire de remettre également le manuel d'utilisation, qui doit être considéré comme une partie intégrante de l'appareil lui-même ;
 - Les utilisateurs doivent tous veiller à respecter les informations figurant dans le présent manuel d'utilisation ainsi que les indications d'hygiène et de sécurité sur le lieu travail ;
 - L'appareil ne peut être utilisé qu'à l'intérieur et il ne convient pas à une utilisation en extérieur et/ou dans des environnements potentiellement explosifs ;
 - L'appareil n'est pas adapté à une utilisation dans un environnement ATEX ;
 - Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la fiche d'alimentation (seulement pour les modèles équipés de fiche) ;
 - L'appareil ne doit être utilisé avec une minuterie ni avec une télécommande externe ;
 - Ne pas cuisiner d'aliments ni de liquides dans des récipients fermés (par exemple les aliments en conserve ou les aliments contenus dans des sacs sous vide, etc.) : le récipient pourrait exploser à cause de l'augmentation de pression ;
 - Avant d'utiliser l'appareil, veillez à retirer tout objet facilement inflammable (bombe spray, liquides inflammables, chiffons ou autres objets en tissu inflammable, etc.) éventuellement présent à proximité de l'appareil ;
 - Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tout type de contamination, il est nécessaire de nettoyer soigneusement les éléments qui entrent en contact direct ou indirect avec les aliments, ainsi que toutes les zones autour. Effectuez ces opérations exclusivement avec des produits détergents à usage alimentaire, et évitez absolument les détergents inflammables, ainsi que ceux qui contiennent des substances nocives pour la santé des personnes.

3.1 Bruit et vibrations

Le niveau de pression acoustique de l'appareil est inférieur à 70 dB. En condition de fonctionnement normal, l'appareil ne génère pas de vibrations dommageables pour l'opérateur ni pour le milieu ambiant.

3.2 Risques résiduels

Renversement : le non-respect de l'obligation de placer l'appareil au sol et/ou sur une surface stable et horizontale (selon le modèle, comme indiqué au paragraphe 5.2) expose l'opérateur à un risque de blessures et/ou de brûlures en cas de renversement de l'appareil et de fuite d'huile ou de graisse à haute température.

Contact direct avec des éléments sous tension : si la fiche n'est pas débranchée ou l'alimentation n'est pas débranchée par l'interrupteur général avant de procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil, l'opérateur est exposé à des risques de blessures par contact direct avec les parties sous tension.

Contact indirect : si l'appareil est branché à une prise électrique dépourvue de toute protection contre les contacts indirects conformément aux normes en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé, l'opérateur est exposé à des risques de blessures par contact indirect avec les parties sous tension.

Risques de brûlures : le liquide utilisé pour la friture (huile ou graisse fondue) atteint des températures très élevées à l'intérieur du bac à huile pendant le fonctionnement et pendant plusieurs minutes après la fin d'utilisation de l'appareil. Si l'interdiction de toucher l'huile ou à la graisse fondue à l'intérieur du bac, ou les parties de l'appareil en contact direct avec ce liquide est ignorée, l'utilisateur est exposé à des risques de brûlures.

4. Notes concernant l'environnement

L'appareil a été conçu pour être utilisé dans un environnement caractérisé par une température comprise entre +10 °C et +40 °C et un degré d'humidité relative compris entre 30% et 80%.

Une utilisation à une température et/ou à un degré d'humidité différent peut être à l'origine d'un mauvais fonctionnement de l'appareil voire de pannes imprévues.

4.1 Emballage

L'appareil est livré dans un emballage constitué d'une palette (uniquement pour les modèles montés au sol) et d'un carton. Poids et dimensions sont indiqués dans le Tab.1 - Chap.9.

Pour l'élimination, se référer à la législation en vigueur dans le pays d'installation.

Nous vous rappelons que l'emballage pourrait être utile pour le stockage de l'appareil, lors d'un déménagement ou pour l'expédition de l'appareil pour réparation ou entretien chez le revendeur ou le fabricant. La présence de tous les éléments d'emballage d'origine est indispensable à une éventuelle demande de changement ou de réparation sous garantie de l'appareil. Avant d'allumer l'appareil, il est nécessaire d'enlever tous les éléments d'emballage interne et externe.

4.2 Stockage

L'emballage doit être conservé fermé jusqu'à l'installation de l'appareil et pendant le stockage, il est nécessaire de respecter les indications figurant sur l'emballage relatives aux conditions de stockage.

L'appareil emballé doit être stocké dans le respect des instructions suivantes :

- Ne pas l'entreposer en extérieur ;
- Entreposer l'appareil dans un environnement sec, à l'abri de la poussière, à une température comprise entre 0 °C et +50 °C et à un degré d'humidité relative compris entre 30% et 80% ;
- Ne pas l'exposer à l'action d'agents corrosifs ;
- Le protéger de l'action des rayons du soleil ;
- Eviter les chocs ;
- En cas de stockage prolongé (de plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état de toutes les parties de l'emballage.

4.3 Élimination

L'appareil entre dans le champ d'application de la directive 2012/19/UE relative à la gestion des Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). Pour l'élimination de l'appareil, puisqu'il est composé de matériaux recyclables dans les filières appropriées, il faut veiller à le confier à des entreprises spécialisées tant pour le transport que pour le traitement des déchets. À cette fin, il est nécessaire de rechercher des entreprises capables de recevoir l'appareil pour son élimination et son recyclage approprié.

L'appareil n'est pas potentiellement dangereux pour la santé humaine et l'environnement, car il ne contient pas de substances nocives conformément à la directive 2011/65/UE (RoHS), mais s'il est abandonné dans l'environnement, il a un impact négatif sur l'écosystème.

Le symbole de la poubelle barrée ci-contre, et présent sur l'étiquette apposée sur l'appareil, indique la conformité de ce produit à la législation relative aux Déchets d'Equipe-ments Electriques et Electroniques (DEEE). L'abandon de l'appareil dans l'environnement ou son élimination illégale sont punissables par la loi.



ATTENTION ! Pour éviter toute utilisation non autorisée et prévenir les risques correspondants, avant d'éliminer l'appareil, s'assurer qu'il ne peut plus être mis en marche. À cet effet l'appareil doit être débranché de l'alimentation et le câble d'alimentation sectionné.

5. Installation et fonctionnement de l'appareil

5.1 Branchement électrique (fiche-prise)



DANGER ! Présence de courant électrique !

Tous les modèles avec alimentation monophasée 230V sont équipés d'un câble avec prise Schuko. Les modèles avec alimentation triphasée 400V, au contraire, disposent d'un câble électrique sans prise : dans ce cas, seul un technicien qualifié et agréé peut effectuer le raccordement électrique au réseau d'alimentation. L'appareil doit être branché uniquement à une prise électrique protégée contre les contacts indirects et équipée d'une protection constituée d'un interrupteur magnéto-thermique/différentiel ayant caractéristiques compatibles avec la charge électrique de l'appareil, conformément aux normes en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.



ATTENTION ! La fiche de l'appareil ne doit pas être débranchée de la prise en tirant le câble d'alimentation.



ATTENTION ! Le câble de l'alimentation ne doit jamais être mis en contact avec des objets chauds.



ATTENTION ! Ne pas vaporiser d'eau sur l'appareil et ne pas l'exposer à la pluie, ni à toute autre source d'humidité. En cas mauvaise installation, l'appareil expose à des risques de blessures.

ATTENTION ! Avant d'installer l'appareil, veiller à vérifier les caractéristiques du secteur d'alimentation en faisant référence à celles nécessaires à l'alimentation de l'appareil (voir l'étiquette des données techniques apposée au dos de l'appareil, Fig.2 - Chap.8). Brancher l'appareil à l'alimentation sur secteur à la seule condition que ces caractéristiques soient respectées ! Toutes les indications et recommandations de sécurité doivent être respectées !



ATTENTION !

- Veiller à éviter tout contact entre le câble d'alimentation et des sources de chaleur ou des angles vifs et à éviter que le câble ne soit pas écrasé sous l'appareil. Veiller à ce que le câble soit bien déroulé (ni enroulé ni plié) ;
- Le câble d'alimentation ne doit être placé sur une moquette, une nappe, des tapis ou autres matériaux d'isolation thermique, il ne doit pas être recouvert ni immergé dans l'eau ou autres liquides et doit être placé à un endroit où il ne risque pas d'être piétiné ;

- Positionner l'appareil de telle sorte que la fiche soit toujours accessible ;
- Ne pas utiliser de rallonges, d'adaptateurs ni de réducteurs ;
- Ne pas toucher l'appareil ni la fiche avec les mains mouillées ;
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne provoque pas de risques de trébuchement.

5.2 Déplacement et mise en place

L'appareil doit être placé sur un plan de travail capable de supporter son poids, stable et bien nivelé. Les modèles FC12M, FC120M, FC16M, FC25M et FC250M, au contraire, doivent être posés au sol sur une surface stable et horizontale. L'appareil doit être placé sous une hotte aspirante, qui doit avoir caractéristiques conformes à la réglementation en vigueur.

Veiller à s'assurer que les dimensions (voir Tab.1 - Chap.9) de l'espace réservé à l'appareil garantissent sa bonne utilisation et en facilitent l'entretien comme indiqué au chapitre 6.



ATTENTION !

- Sortir l'appareil de son emballage en veillant à suivre les indications figurant dans le chapitre 4 (notes relatives à l'environnement) pour ce qui touche à la conservation et à l'élimination des matériaux d'emballage ;
- Déplacer l'appareil en veillant à le maintenir bien droit et le poser dans cette position sur une surface stable et correctement nivelée ;
- Ne jamais poser l'appareil sur une surface inflammable (par exemple une nappe ou autre) ;
- Positionner l'appareil de telle sorte qu'aucune partie de celui-ci ne touche à moins de 20 cm de murs, meubles ou autres objets, de façon à garantir une bonne circulation d'air et un accès optimal à toutes ses parties, outre l'espace nécessaire au fonctionnement. Positionnez les modèles à poser, au centre du plan de travail et pas près des bords ;
- L'appareil n'est pas conçu pour un montage encastré dans un meuble ;
- Ne pas percer l'appareil ni n'y fixer quelque objet que ce soit ;
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans le cas où il fonctionnerait mal, dans le cas où il serait endommagé ou aurait subi des chocs ;
- Ne pas utiliser d'accessoires ni de pièces détachées autres que ceux recommandés par le fabricant pour prévenir les risques de situations dangereuses pour l'utilisateur. En outre, l'appareil pourrait subir des dommages et exposer la santé et la vie des personnes à des risques.



ATTENTION !

S'il n'est pas positionné correctement, l'appareil n'est pas autorisé à fonctionner.

5.3 Utilisation

- Avant de mettre l'appareil en fonction pour la première fois, nettoyer avec soin le bac à huile, les résistances et le panier des éventuelles graisses industrielles. Pour les procédures de nettoyage correctes, voir le chapitre 6 - Nettoyage et entretien ;
- Placer dans la bonne position la tête amovible de l'appareil (A, Fig.3) de l'appareil. L'épingler (B, Fig.3) doit être bien rentré dans la tête afin d'appuyer sur le micro-interrupteur de sécurité placé à l'intérieur (C, Fig.3). **En cas d'incorrect positionnement, l'appareil ne peut pas se mettre en route ;**

- Pour les modèles équipés d'un robinet de vidange du bac à huile : avant de remplir le bac assurez-vous que le robinet de vidange est bien fermé ;
- Verser l'huile dans le bac jusqu'à la ligne gravée sur le côté du bac même ;
- Vérifiez toujours que le niveau d'huile ou de graisse fondue à l'intérieur du bac se situe entre le niveau maximum et le niveau minimum, et introduisez de nouveaux huile ou graisse fondue lorsque ceux-ci tombe en dessous du niveau minimum ;
- En cas d'utilisation de graisse alimentaire, elle doit être liquéfiée avant de la verser dans le bac pour éviter la surchauffe des résistances ;
- S'il est utilisé trop longtemps, l'huile ou la graisse fondue peut provoquer un incendie, il est donc nécessaire de les remplacer périodiquement complètement avec de nouveaux huile ou graisse fondue ;
- Avant de procéder à la friture, il est nécessaire d'éliminer au maximum l'humidité des produits alimentaires, afin d'éviter les éclaboussures excessives d'huile chaude ou de graisse fondue ;
- Ne pas introduire les produits alimentaires directement dans le bac à huile, mais les introduire à l'aide des paniers fournis.



ATTENTION ! En cas d'incendie n'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu.
DANGER D'EXPLOSION !

5.4 Commande de l'appareil

L'appareil est commandé à l'aide de l'interrupteur général *ON/OFF* et du thermostat qui permet de régler la température de fonctionnement voulue.

Faire référence à la Fig.3 (Chap.8 - Images) pour plus détails concernant le panneau de commande. Les opérations que l'utilisateur peut effectuer sont les suivantes :

Allumage et réglage de la température (réf. Fig.4 - Chap.8)

- Tourner l'interrupteur en position 1 (D, Fig.4) ou tourner l'interrupteur à la position souhaitée 4, 8 ou 12 kW sur le modèle FC16M, ou tourner l'interrupteur à la position souhaitée 6, 12 ou 16 kW sur modèle FC25M (D, Fig.4) : le témoin lumineux s'allumera (H, Fig.4) ;
- Faire pivoter le thermostat (E, Fig.4) jusqu'à le placer sur la température souhaitée. Le témoin lumineux de chauffage (F, Fig.4) s'allumera et ne s'éteindra qu'une fois atteinte la température programmée.



ATTENTION : L'huile ou la graisse fondue à l'intérieur du bac à huile peuvent atteindre des températures très élevées ! Ne pas toucher l'huile ou la graisse fondue à l'intérieur du bac, ou les parties de l'appareil en contact direct avec ce liquide.
DANGER DE BRULURES !



ATTENTION : Si une attention maximale n'est pas portée à l'utilisation de l'appareil, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé, y compris l'utilisation d'équipements de protection individuelle (EPI) adaptés aux conditions de l'environnement de travail, l'utilisateur est exposé à des risques de brûlures.

Introduction des produits alimentaires à l'intérieur de l'appareil

Le produit à frire doit être bien sec au moment de son introduction dans l'huile ou dans la graisse fondue. Introduire le produit dans le panier puis immerger progressivement le panier en évitant d'y introduire des volumes de produit excessifs, afin de s'assurer que le niveau de liquide dans le bac à huile n'en sorte pas.

En cas d'utilisation d'un produit surgelé, ne remplir le panier qu'à 50% de sa capacité et le tremper lentement dans l'huile ou dans la graisse fondue.



ATTENTION : le contact d'huile ou de graisse fondue à très haute température avec de l'eau froide ou de la glace, peut provoquer des réactions dangereuses pouvant conduire à de violentes fuites de liquide à très haute température, même en grande quantité. En cas de non-respect des instructions spécifiques pour l'utilisation des produits surgelés, l'utilisateur est exposé à des risques de brûlures par contact avec de l'huile chaude ou de la graisse fondue.



ATTENTION : l'opérateur doit toujours faire très attention lors de l'insertion et du retrait des paniers du bac à huile ; l'huile ou la graisse fondue à l'intérieur du bac peuvent atteindre des températures très élevées, donc si les produits alimentaires sont insérés trop rapidement, ou les paniers retirés sans y prêter attention et sans l'utilisation d'équipements de protection individuelle (EPI) adaptés aux conditions de la environnement de travail, l'utilisateur est exposé à des risques de brûlures dues à des éclaboussures ou des gouttes d'huile chaude ou de graisse fondue.

Extinction de l'appareil

- Porter le thermostat (E, Fig.4) en position « 0 » ;
- Porter l'interrupteur (D, Fig.4) en position « 0 » et contrôler que tous les témoins soient éteints.

ATTENTION : si la prise reste branchée, l'appareil reste sous tension. Débranchez la prise d'alimentation du secteur et/ou éteignez l'interrupteur principal sur le panneau électrique.

Remise à zéro du thermostat de sécurité

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité (G, Fig.4 pour les modèles FC18, FC16M, FC25M et FC250M ; G, Fig.5 pour tous les autres modèles) qui intervient lorsque la température de l'huile ou de la graisse fondue dépasse 230 °C en raison à la défaillance du thermostat de fonctionnement. Si l'appareil s'allume mais l'huile ou la graisse fondue n'atteint pas la température réglée sur le thermostat de travail (E, Fig.4), cela peut être dû à l'intervention du thermostat de sécurité. Assurez-vous qu'il est en position normale, c'est-à-dire avec la goupille ne dépassant pas. Sinon, débrancher l'appareil et appuyez sur la goupille pour rétablir le fonctionnement normal, puis brancher à nouveau l'appareil.

ATTENTION : Si le thermostat de sécurité intervient plusieurs fois, contactez le revendeur pour demander l'intervention d'une assistance technique.

Vidange du bac à huile

Dans les cas indiqués ci-dessous (paragraphe 6.2 - Nettoyage de l'appareil) il est nécessaire de vider le bac à huile. Pour cela, **attendez que l'huile soit froide** (dans le cas d'utilisation de graisse, elle doit être encore un peu tiède pour éviter qu'elle ne se solidifie). Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de l'alimentation électrique, puis procédez comme suit.

Pour les modèles équipés d'un bac à huile amovible :

- Démonter la tête amovible en prenant soin d'éviter que de l'huile ou de la graisse fondue ne goutte au sol ;
- Démontez le bac à huile amovible en le maintenant à niveau et en veillant à ce que le liquide contenu ne se renverse pas accidentellement ;
- Vider le bac à huile dans un récipient d'un type et d'une taille adaptés pour contenir l'huile ou la graisse fondue ;
- Remontez soigneusement le bac à huile et la tête amovibles avant de réutiliser l'appareil.

Pour les modèles équipés d'un robinet de vidange du bac :

- En correspondance avec le robinet de vidange, placer un récipient d'un type et d'une taille adaptés pour accueillir l'huile ou la graisse fondue ;
- Ouvrir le robinet de vidange jusqu'à ce que le bac à huile soit complètement vide ou que le niveau souhaité soit atteint, en prenant soin d'éviter que l'huile ou la graisse fondue ne goutte au sol ;
- Bien fermer le robinet de vidange avant de réutiliser l'appareil.



ATTENTION : l'huile ou la graisse fondue, si elles se déposent sur le sol, peuvent rendre la surface glissante, exposant l'opérateur à des risques de blessures dues à des chutes accidentelles.

ATTENTION : Ne pas disperser l'huile ou la graisse provenant de la vidange du bac à huile dans l'environnement. Ces substances peuvent être nocives pour l'environnement et doivent être éliminées en les remettant aux centres de récupération prévus par la législation en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

6. Nettoyage et entretien

6.1 Indications concernant la sécurité



- Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de réparation, **débrancher l'appareil de l'alimentation sur secteur** et attendre que l'unité de l'huile ou la graisse ainsi bien que les résistances soit parfaitement froides ;
- Ne déplacez l'appareil que lorsqu'il est éteint et débranché du secteur, et uniquement lorsque le bac à huile est vide ;
- Pour prévenir les risques d'électrocution, ne jamais immerger l'appareil, le câble d'alimentation ni la fiche dans de l'eau ni dans tout autre liquide.



ATTENTION ! Danger de brûlures !

Pendant le normal fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent être très chaudes. **Ne touchez jamais** les surfaces en proximité du bac à huile et des résistances à mains nues. **Ne plongez jamais** vos mains ou d'autres parties du corps dans l'huile ou dans la graisse lorsqu'elles sont chaudes.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour être nettoyé :

- Avec un jet d'eau ;
- Avec un jet d'eau à haute pression ;
- En l'immergeant dans l'eau ni dans tout autre liquide.

6.2 Nettoyage de l'appareil

L'appareil doit être nettoyé régulièrement :

- Après la friture, **attendez que l'huile soit froide** (dans le cas d'utilisation de graisse, elle doit être encore un peu tiède pour éviter qu'elle ne se solidifie) puis retirez les résidus d'aliments flottant dans l'huile en utilisant un ustensile de cuisine adapté ;
- L'huile ou la graisse utilisée pour la friture doivent être régulièrement remplacée pour respecter les paramètres indiqués par la législation alimentaire en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé. Référez-vous au paragraphe 5.4 pour la procédure de vidange du réservoir, puis lavez le

bac à huile avec de l'eau chaude et du détergent, en veillant à ne pas utiliser d'éponge ni d'ustensiles abrasifs (spatules, pailles de fer et autres) pour ne pas endommager les surfaces. Nettoyez de la même manière les résistances en faisant attention aux capillaires des thermostats ;

- Il est interdit d'utiliser des détergents agressifs, et il faut veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans la tête amovible ;
- La tête amovible avec le panneau des commandes doit être nettoyée uniquement à l'aide d'un chiffon humide. **Ne pas utiliser d'eau libre ou sous pression ou de substances corrosives ;**
- Nettoyer toutes les parties de l'appareil avec un détergent neutre et délicat et avec un chiffon ou une éponge souple et légèrement humidifiée. Essuyer soigneusement l'appareil une fois le nettoyage terminé ;
- Utiliser uniquement de l'eau propre pour humidifier le chiffon ou l'éponge de nettoyage ;
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs, par exemples poudres abrasives, produits contenant de l'alcool, eau de javel, diluants, etc., susceptibles d'abîmer les parties en aluminium ou en inox ;
- Après le nettoyage, utiliser un chiffon doux et sec pour essuyer les surfaces. Avant de rallumer l'appareil, s'assurer que toutes les parties sont parfaitement sèches ;
- La zone de travail autour de l'appareil doit également être propre et exempte de poussière. Il est conseillé de nettoyer le poste de travail, en particulier la surface d'appui de l'appareil, avant de l'utiliser et en fin d'utilisation ou de la journée.

6.3 Entretien



L'entretien périodique est essentiel pour obtenir et maintenir les meilleures performances et un fonctionnement sûr de l'appareil. Les interventions d'entretien que l'utilisateur est autorisé à effectuer sont les suivantes :

- Contrôle de l'état général de l'appareil ;
- Contrôle de l'absence de bruit ou d'odeurs anormal émis par l'appareil ;
- Nettoyage de l'appareil : suivre les instructions du paragraphe 6.2 - Nettoyage de l'appareil ;
- Contrôle périodique de l'état du câble électrique d'alimentation. Ne pas utiliser l'appareil dans le cas où le câble serait endommagé. Dans le cas où le câble serait endommagé, le faire changer par le revendeur ou par un technicien qualifié ;
- Vérification des dispositifs de sécurité. Au moins une fois par jour, avant d'utiliser l'appareil, effectuez une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections, le cas échéant. Effectuez également un test fonctionnel des dispositifs de sécurité et des éléments de démarrage et d'arrêt de l'appareil (à titre d'exemple, vérifiez le bon fonctionnement des micro-interrupteurs de sécurité éventuellement présents) ;
- Vérification de l'intégrité des étiquettes et des symboles de sécurité. Au moins une fois par semaine, effectuez une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des étiquettes et des symboles de sécurité. S'ils ne sont pas lisibles ou s'ils sont détachés, demander une copie des étiquettes et des symboles au revendeur ou à l'assistance technique qualifiée.



ATTENTION ! En cas de mal fonctionnement, d'endommagement, de rupture ou de défaillance des dispositifs de sécurité, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et ne l'utilisez pas. Il est obligatoire de contacter le revendeur pour obtenir une assistance technique qualifiée.



ATTENTION ! Les interventions d'entretien doivent être exclusivement confiées à un personnel autorisé par le revendeur ou par le fabricant et seuls des accessoires et des pièces détachées d'origine doivent être utilisés.

Il est rigoureusement interdit de démonter et de tenter de réparer l'appareil par soi-même : risques de blessures et annulation de la garantie.

6.4 Inutilisation prolongée de l'appareil

- Débrancher la fiche de la prise de courant ou, pour les appareils sans fiche, débranchez l'appareil du secteur ;
- Nettoyer soigneusement l'appareil et l'essuyer ;
- Recouvrir l'appareil d'une toile en tissu permettant la circulation de l'air tout le protégeant de la poussière ou des saletés.

7. Problèmes, causes possibles et solutions

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
L'appareil ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none">• La fiche électrique n'est pas insérée dans la prise ou l'appareil n'est pas connecté au secteur, ou l'interrupteur du panneau d'alimentation électrique est éteint.• L'interrupteur principal n'est pas dans la bonne position.	<ul style="list-style-type: none">• Insérez la fiche dans la prise électrique ou branchez l'appareil au réseau électrique, ou actionnez l'interrupteur sur le panneau d'alimentation électrique.• Vérifiez la position de l'interrupteur principal (paragraphe 5.4 - Commande de l'appareil).
L'appareil s'allume mais l'huile ou la graisse ne se chauffent pas, ou ne se chauffent pas suffisamment	<ul style="list-style-type: none">• Le thermostat est réglé trop bas.• La tête amovible n'est pas correctement insérée et l'épingler (B, Fig.3) n'active pas le micro-interrupteur de sécurité.• Le thermostat de sécurité (G, Fig.4 pour les modèles FC18, FC16M, FC25M, FC250M ; G, Fig.5 pour tous les autres modèles) s'est déclenché.• Dysfonctionnement du thermostat ou des résistances.	<ul style="list-style-type: none">• Modifier la température réglée sur le thermostat (paragraphe 5.4 - Commande de l'appareil).• Corrigez la position de la tête amovible (paragraphe 5.3 - Utilisation).• Rétablir l'état normal du thermostat de sécurité (paragraphe 5.4 - Commande de l'appareil).• Contactez le revendeur pour une assistance technique.

Les cas ci-dessus sont indiqués à titre d'exemples de problèmes. Au moindre problème de tout autre type, éteindre l'appareil et contacter le revendeur.

Demande de pièces détachées :



Pour toute demande de pièces détachées, contacter le revendeur et faire référence au numéro de la pièce, comme indiqué sur les éclatés présents à la fin de ce manuel. Fournir en même temps le modèle et le numéro de série de l'appareil, comme indiqué sur l'étiquette des données techniques (réf. Fig.1 et Fig.2 - Chap.8).

DE

1. Informationen über dieses Installations-, Benutzer- und Wartungshandbuch	52
1.1 Haftung des Herstellers	53
1.2 Gewährleistung	53
1.3 Kontrolle des Geräts	54
2. Allgemeine Informationen und Merkmale	54
2.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	54
2.2 Unsachgemäße und falscher Gebrauch	54
2.3 Technische Daten	55
2.4 Teile des Geräts	55
2.5 Mitgelieferte Werkzeuge und Zubehör	55
2.6 Schutzvorrichtungen am Gerät	56
3. Sicherheits- und Hygienehinweise	56
3.1 Schallpegel und Vibration	58
3.2 Restrisiken	58
4. Anmerkungen zur Umgebung	58
4.1 Verpackung	58
4.2 Lagerung	58
4.3 Entsorgung	59
5. Installation und Arbeitsweise des Geräts	59
5.1 Elektrischer Anschluss (Stecker-Steckdose)	59
5.2 Transport und Aufstellung	60
5.3 Verwendung	61
5.4 Betrieb	61
6. Reinigung und Wartung	63
6.1 Angaben zur Sicherheit	63
6.2 Reinigung des Geräts	64
6.3 Wartung	65
6.4 Bei längerer Nichtverwendung des Geräts	65
7. Mögliche Probleme und Lösungen	66
8. Immagini - Pictures - Images - Bilder	67
9. Dati tecnici - Technical information - Caractéristiques techniques - Technische Daten	69
10. Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne	71
11. Esplosi - Spare parts drawings - Éclatés - Explosionszeichnungen	75

Die in diesem Handbuch gezeigten Fotos, Bilder und Zeichnungen sind rein Indikativ und dienen nur zur Veranschaulichung. Technische und ästhetische Eigenschaften können sich zwischen verschiedenen Modellen ändern. Technische Daten gelten als korrekt, mit Ausnahme von Fehlern und/oder Auslassungen.

Bei der Erstellung dieses Handbuchs verwenden wir die Definition „Gerät“, um den Handelsnamen der Modelle zu ersetzen, auf die sich das Handbuch bezieht.

Die ganze oder teilweise Reproduktion der Texte bzw. Bilder dieses Handbuchs ist erst nach schriftlicher Zustimmung der Amitek Srl. zulässig. Zugelassen ist nur das Ausdrucken zur Konsultierung und zur Wiedererstellung des Originalbuchs im Falle von Verlust oder Beschädigung.

1. Informationen über dieses Installations-, Benutzer- und Wartungshandbuch

Das vorliegende Benutzerhandbuch bietet dem Benutzer des Geräts, der für seine Verwendung qualifizierten Person, nützliche Informationen, um korrekt und unter sicheren Bedingungen zu arbeiten, die Beschreibung der Installation des Geräts, seiner Arbeitsweise und seiner Wartung. Die folgenden Informationen müssen als eine Reihe von Anweisungen betrachtet werden, um die Leistung des Geräts in jeder Hinsicht zu verbessern und vor allem mögliche physische oder materielle Schäden zu vermeiden, die durch falsche Vorgehensweisen bei der Verwendung des Geräts selbst entstehen. Um das Gerät korrekt und ohne Einschränkung der Sicherheit zu verwenden, müssen alle darin enthaltenen Angaben zur Sicherheit und Arbeitsweise bekannt sein und beachtet werden. Darüber hinaus sind die lokalen Normen über die Unfallprävention und Grundsätze der Arbeitshygiene und -sicherheit zu beachten.



Vor der Verwendung des Geräts ist es zwingend erforderlich, dieses Handbuch zu lesen und sich zu vergewissern, dass Sie alle Teile verstanden haben. [CR] Die Anwendung des Inhalts des Handbuchs ist obligatorisch und erfolgt unter vollständiger Verantwortung des Benutzers: Vorgänge, die nicht in diesem Handbuch beschrieben oder, falls beschrieben, anders ausgeführt werden, müssen als unregelmäßig und verboten angesehen werden.

Das Benutzerhandbuch ist fester Bestandteil des Geräts und in der Nähe desselben aufzubewahren, damit die mit der Installation, Wartung, Benutzung und Reinigung des Geräts betrauten Personen Zugang dazu haben.

Die mit Arbeiten am Gerät beauftragten Personen müssen fachlich in ihren Aufgaben geschult sein; außerdem müssen sie dieses Handbuch lesen und dabei besonders auf die regeln und sicherheitshinweise sowie auf die zu ihren Kompetenzen bezogenen Absätze achten.

Die mit Arbeiten am Gerät beauftragten Personen können sein:



BENUTZER / QUALIFIZIERTEN PERSON

Es handelt sich um einen professionell ausgebildeten Bediener gemäß den geltenden Gesetzen des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, der berechtigt ist, nur die Vorgänge des Einschaltens, des Betriebs, der Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen (falls vorhanden), des Ausschaltens des Geräts und Reinigung und ordentlichen Wartung, auszuführen mit den Anweisungen in diesem Handbuch. Darüber hinaus ist er in der Lage, mögliche Gefahren bei der Handhabung, Installation, Verwendung und Reinigung des Gerätes zu erkennen und zu vermeiden.



QUALIFIZIERTER TECHNIKER

Er ist ein qualifizierter Techniker, der vom Händler zur Verfügung gestellt wird oder über das gleiche Maß an technischer und professioneller Vorbereitung verfügt und berechtigt ist, die erforderliche technische Unterstützung, die außerordentlichen Wartungseingriffe sowie die Eingriffe durchzuführen, die nicht in diesem Handbuch angegeben sind und die ein bestimmtes Gerät erfordern Wissen.

Wichtige Angaben betreffend die Sicherheit und technische Fragen werden in diesem Handbuch durch geeignete Symbole hervorgehoben. Diese Angaben sind unbedingt zu beachten, um mögliche Unfälle mit Schäden an der Gesundheit von Personen oder an Sachen zu vermeiden.



ACHTUNG!

Dieses Symbol weist auf Allgemeine Warnung. Diese Angaben zur Arbeitshygiene und -sicherheit sind unbedingt und sorgfältig einzuhalten, und den entsprechenden Situationen ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.



GEFAHR! Elektrischer Strom!

Dieses Symbol informiert über die mit der Anwesenheit elektrischen Stroms verbundene Gefahr. Nichtbeachtung der Angaben betreffend die Sicherheit setzt Personen dem Risiko von - auch tödlichen - Verletzungen aus.



ACHTUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol weist auf Verbrennungsgefahr beim Berühren der heißen Oberflächen ohne geeignete Schutzausrüstung hin.



ACHTUNG! Warnung vor Rutschgefahr!

Dieses Symbol weist auf Rutsch- und Sturzgefahr durch rutschigen Untergrund hin.



VERBOT! Die Schutzeinrichtungen und Sicherheitsvorrichtungen dürfen nicht entfernt/außer Kraft gesetzt/geändert werden!

Dieses Symbol zeigt an, dass es verboten ist, die Schutzeinrichtungen und die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen/außer Kraft zu setzen/zu ändern. Die Missachtung der Sicherheitsanweisungen impliziert das Risiko von auch schweren Verletzungen aufgrund von elektrischem Strom und elektromagnetischen Feldern.

1.1 Haftung des Herstellers

Alle in diesem Handbuch enthaltenen Informationen wurden unter Beachtung der geltenden Normen, des aktuellen Wissensstandes in Planung und Bau, unserer Kenntnisse und unserer langjährigen Erfahrung gesammelt. Die Original-Anweisungen sind die Anweisungen in italienischer Sprache, und es sind die einzigen, auf die in Streitfragen, welcher Art auch immer, Bezug zu nehmen ist. Im Falle der Bestellung von Sondermodellen, Modellen mit Zusatzoptionen oder im Falle der Anwendung der jüngsten technischen Entwicklungen kann das gelieferte Gerät von den Beschreibungen und Zeichnungen dieses Benutzerhandbuchs abweichen. Im Falle von Zweifeln wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

Lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam, bevor Sie das Gerät einschalten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Beschädigungen, die durch mangelnde Beachtung der im Benutzerhandbuch enthaltenen Informationen entstehen.

1.2 Gewährleistung

Für das Gerät besteht ab dem Kaufdatum ein Jahr (12 Monate) Gewährleistungsanspruch (sofern vertraglich nichts anderes vereinbart wurde).

Der Hersteller entzieht sich jeglicher direkter oder indirekter Verantwortung im Falle von:

- Missachtung der im vorliegenden Handbuch gegebenen Anweisungen;

-
- Nicht den einschlägigen, im Installationsland geltenden Bestimmungen entsprechender Verwendung;
 - Unzulässigen Änderungen und/oder Reparaturen;
 - Verwendung von Zubehör oder Ersatzteilen, die keine Originalteile sind.

Die Garantie für die fehlerfreie Funktion und dass die Maschinen in vollem Umfang der Aufgabe gerecht werden, für die sie bestimmt sind, setzt die korrekte Umsetzung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen voraus.

Sämtliche Gewährleistungsansprüche müssen an den Vertragshändler weitergeleitet werden, bei dem das Gerät erworben wurde.

Ohne ausdrückliche Zustimmung des Herstellers dürfen keine Änderungen am Gerät vorgenommen werden, um eventuelle Gefahren für Personen und Sachen zu vermeiden und die optimale Funktion zu gewährleisten. Jede am Gerät vorgenommene Änderung bewirkt den sofortigen Verfall der Gewährleistung und der Haftung des Herstellers.

1.3 Kontrolle des Geräts

Überprüfen Sie nach dem Entfernen des Geräts aus der Verpackung die Unversehrtheit. Wenn Anomalien oder Schäden festgestellt werden, schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an. Wenden Sie sich an den Händler, der es an Sie verkauft hat, um Informationen zum korrekten Verfahren zu erhalten.

2. Allgemeine Informationen und Merkmale

Das Gerät wurde unter voller Beachtung aller geltenden Rechtsvorschriften hergestellt. Dennoch kann das Gerät bei inkorrekt oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung eine Quelle von Risiken darstellen. Die Kenntnis des Inhalts des Benutzerhandbuchs ist eine der notwendigen Bedingungen zur Vermeidung von Gefahren und Fehlern und erlaubt zugleich, das Gerät bei voller Sicherheit und Zuverlässigkeit zu bedienen.

2.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Die Fritteusen sind ausschließlich zum Garen frischer oder gefrorener Lebensmittel durch Eintau-
chen in Öl oder Fett bei hoher Temperatur unter Verwendung der mitgelieferten Körbe bestimmt.
Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das für die Verwendung in einer Fritteuse geeignet ist (die Infor-
mationen sind auf der Verpackung angegeben).**



Die Fritteusen sind ausschließlich für den GEWERBLICHEN GEBRAUCH bestimmt. Diese Fritteusen sind für den Einsatz in Restaurants, Bars, Lebensmittelgeschäften usw.

Das Gerät funktioniert nur bei Verwendung entsprechend seinem bestimmungsgemäßen Gebrauch mit voller Sicherheit.

2.2 Unsachgemäße und falscher Gebrauch

Die Verwendung des Geräts für einen nicht bestimmungsgemäßen Zweck **ist unzulässig und wird als unsachgemäßer und falscher Gebrauch betrachtet, der nicht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch entspricht.**

Jede Ersatzforderung gegen den Hersteller bzw. seine Vertreter für Schäden, die infolge einer nicht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch entsprechenden Verwendung entstanden sind, ist ausgeschlossen. Die Verantwortung für Schäden, die bei der Verwendung des Geräts in einer nicht seinem

bestimmungsgemäßen Gebrauch entsprechenden Art und Weise entstehen, liegt ausschließlich beim Benutzer.

Jede nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist ebenso wie jegliche Manipulation strengstens untersagt. Bitte beachten Sie vor allem Folgendes:

- Es ist verboten, das Gerät zu verwenden, wenn Sie kein autorisierter und ausreichend geschulter Bediener sind;
- Es ist verboten, das Gerät anders zu verwenden, als es vorgesehen und in diesem Handbuch beschrieben ist;
- Es ist verboten, das Gerät ohne die für jeden Prozess vorgesehenen Schutzvorrichtungen zu verwenden sowie Teile davon zu entfernen (falls vorhanden, ist es verboten, die festen und beweglichen Schutzvorrichtungen zu demontieren sowie die Sicherheitsmikroschalter zu umgehen);
- Es ist verboten, Änderungen am Gerät vorzunehmen;
- Der Aufenthalt von Kindern, Haustieren oder unbefugten Personen im Arbeits- und Nutzungsbereich des Geräts ist verboten;
- Es ist verboten, das Gerät außerhalb der zugelassenen Umgebungen zu verwenden;
- Es ist im Fall von Geräten mit beweglichen Teilen verboten, sie mit persönlichen Gegenständen zu benutzen, die schwere Verletzungen verursachen können (z. B. Uhren, Krawatten, Armbänder, Ringe usw.), die das Risiko begünstigen, dass der Benutzer mitgerissen wird;
- Es ist verboten, andere als die für den normalen Gebrauch vorgesehenen Materialien in das Gerät einzubringen;
- Es ist verboten, das Gerät im Freien zu verwenden;
- Es ist verboten, das Gerät auf sich bewegenden Fahrzeugen wie Wohnmobilen, Lastwagen mit Street Food usw. zu verwenden;
- Es ist verboten, das Gerät zu transportieren, wenn der Tank Öl oder geschmolzenes Fett enthält.



ACHTUNG! Mit der Durchführung einer Änderung erlischt die Konformitätserklärung des Gerätes. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen, haftet allein der Benutzer.

2.3 Technische Daten

Siehe Tabelle 1 - Kapitel 9 mit Daten betreffend Leistung, Stromversorgung, Abmessungen, Platzbedarf.

2.4 Teile des Geräts

Kontroll-Panel (Abb.1 und Abb.3 - Kap.8)

Die Temperatur im Inneren des Geräts kann durch Einwirken auf den Arbeitsthermostat auf dem Bedienfeld eingestellt werden.

Siehe Kapitel 5 (Installation und Arbeitsweise des Geräts) für Informationen betreffend die Verwendung des Geräts.

2.5 Mitgelieferte Werkzeuge und Zubehör

Das Gerät ist serienmäßig mit folgenden Werkzeugen und Zubehörteilen ausgestattet:

- FE4, FE4S: abnehmbare Öltank + n.1 Korb 140x240x100h mm;
- FE44, FE44S: abnehmbare Öltank + n.2 Körbe 140x240x100h mm;
- FE8, FE8S, FE8M: abnehmbare Öltank + n.1 Korb 220x240x100h mm;
- FE8R, FC10L, FC10: Pfannen Ablasshahn + n.1 Korb 220x240x100h mm;
- FE88, FE88S, FE88M: abnehmbare Öltank + n.2 Körbe 220x240x100h mm;

- FE88R, FC100L, FC100: Pfannen Ablasshahn + n.2 Körbe 220x240x100h mm;
- FC12, FC12M: Pfannen Ablasshahn+ n.1 Korb 210x280x120h mm;
- FC120, FC120M: Pfannen Ablasshahn + n.2 Körbe 210x280x120h mm;
- FC16M, FC25M: Pfannen Ablasshahn + n.1 Korb 265x325x145h mm;
- FC250M: Pfannen Ablasshahn + n.2 Kobre 265x325x145h mm;
- FC18: Pfannen Ablasshahn + n.1 Korb 460x320x120h mm;
- Alle Modellen: Benutzer- und Wartungshandbuch.

2.6 Schutzvorrichtungen am Gerät

Das Gerät ist mit einem Deckel für jeden Tank ausgestattet. Der Deckel muss bei ausgeschaltetem Gerät verwendet werden, um das Innere des Tanks zu schützen. Es kann auch verwendet werden, wenn sich das Gerät in der Ruhephase befindet (ausgeschaltet oder mit Thermostat auf mittlere/niedrige Temperatur eingestellt), um das Öl oder das geschmolzene Fett vor Fremdkörpern zu schützen, die es verunreinigen könnten, sowie um die Ausbreitung von Temperatur und das Abkühlen des im Tank enthaltenen Öls oder geschmolzenen Fetts.



Es ist ausdrücklich untersagt, die Schutz-/Sicherheitsvorrichtungen des Geräts zu entfernen, zu verändern oder zu deaktivieren. Es ist auch verboten, Sicherheitselemente zu entfernen oder zu beschädigen.



ACHTUNG: Der Deckel muss während der Kochphase abgenommen werden, da dies verhindert, dass Kochdünste und -dämpfe in die darüber liegende Haube gelangen und es zu Kondenswasser Bildung kommen kann, die beim Zurückfallen in den Tank zu gefährlichen Hochtemperaturöl- oder Schmelzfettspritzern führen kann, wodurch der Bediener der Gefahr von Verbrennungen ausgesetzt wird.

3. Sicherheits- und Hygienehinweise

Dieses Kapitel enthält eine Zusammenfassung der Informationen betreffend alle mit der Sicherheit verknüpften Aspekte. Darüber hinaus enthalten die einzelnen Kapitel konkrete Angaben (durch die Symbole gekennzeichnet) betreffend die Sicherheit, um das Auftreten von Risiken zu verhindern. Die Informationen der am Gerät angebrachten Piktogramme, Schilder und Beschriftungen sind zu beachten, und es ist für deren Lesbarkeit zu sorgen. Die Beachtung aller Angaben betreffend die Sicherheit garantiert optimalen Schutz und ein Arbeiten des Gerät bei voller Sicherheit und ohne Probleme.

Die Daten betreffend Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Geräts geltenden Richtlinien der Europäischen Union. Im Hinblick auf den ausschließlich berufsmäßigen Gebrauch des in dieser Anleitung behandelten Gerätes ist zu beachten, dass der Benutzer im Rahmen des technisch Machbaren verpflichtet ist, die Nutzungsbedingungen gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, einzuhalten zu dem Zeitpunkt, zu dem dies verwendet wird. Im Falle der Verwendung des Geräts außerhalb der Europäischen Union sind die am Ort der Verwendung des Geräts geltenden Anforderungen in Bezug auf Arbeitshygiene und -Sicherheit zu beachten.

Neben den in diesem Handbuch enthaltenen Angaben in Bezug auf Arbeitshygiene und Sicherheit sind auch die am Ort der Verwendung des Geräts geltenden spezifischen Normen betreffend den Umweltschutz zu beachten.



ACHTUNG!

- Lesen Sie dieses Installations-, Benutzer- und Wartungshandbuch ganz, bevor Sie mit der Installation oder der Verwendung des Geräts fortfahren;
- Stellen Sie regelmäßig sicher, dass alle Etiketten auf dem Gerät lesbar sind;
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht arbeiten. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und von nicht berechtigten Personen; das Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit reduzierten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Kenntnis, ohne Überwachung oder Unterweisung seitens einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person;
- Das Gerät darf nur von ausreichend geschultem Personal verwendet werden, das mit den Sicherheitsnormen und den in diesem Handbuch gegebenen Verwendungsanweisungen bestens vertraut ist;
- Der Benutzer muss zur eigenen Sicherheit und zur Beachtung der örtlichen Gesundheitsnormen die für die Bedingungen der Arbeitsumgebung geeignete persönliche Schutzausrüstung (PSA) tragen;
- Das vorliegende Handbuch ist sorgfältig aufzubewahren. Im Falle der Übertragung des Geräts an Dritte ist notwendigerweise auch das Benutzerhandbuch zu liefern, das als ein fester Bestandteil des Geräts selbst anzusehen ist;
- Sämtliche Benutzer müssen sich an die in diesem Benutzerhandbuch enthaltenen Informationen halten und die Angaben in Bezug auf Arbeitshygiene und Sicherheit beachten;
- Das Gerät darf nur in Innenräumen verwendet werden, und ist nicht für die Verwendung im Freien und/oder in explosionsgefährdeten Umgebungen geeignet;
- Das Gerät eignet sich nicht für die Verwendung in ATEX-Umgebungen;
- Ziehen Sie nicht am Versorgungskabel, um den Netzstecker zu trennen (nur für Modelle mit Stecker);
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer externen Fernbedienung verwendet werden;
- Kochen Sie Speisen oder Flüssigkeiten niemals in geschlossenen Behältern (zum Beispiel Konserven oder Lebensmittel in Vakuumbeuteln usw.) auf: Aufgrund des steigenden Drucks besteht die Gefahr, dass der Behälter explodiert;
- Achten Sie darauf, dass sich während des Gebrauchs keine leicht entzündlichen Gegenstände (Spraydosen, entzündliche Flüssigkeiten oder Tücher bzw. andere Gegenstände aus entzündlichem Stoff etc.) in unmittelbarer Nähe des Geräts befinden;
- Um die Hygiene aufrechtzuerhalten und Lebensmittel vor jeglicher Art von Kontamination zu schützen, ist es notwendig, die Elemente, die direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle umliegenden Bereiche sorgfältig zu reinigen. Führen Sie diese Arbeiten ausschließlich mit Reinigungsmitteln für Lebensmittel durch und vermeiden Sie unbedingt brennbare Reinigungsmittel sowie solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

3.1 Schallpegel und Vibration

Der akustische Druckpegel des Geräts liegt unterhalb von 70 dB. Unter normalen Betriebsbedingungen erzeugt das Gerät keine für den Bediener oder das Umfeld schädlichen Vibrationen.

3.2 Restrisiken

Kippen: Wenn die Vorschrift, das Gerät auf dem Boden und/oder auf einer ebenen Fläche (je nach Modell, wie in Abschnitt 5.2 angegeben) aufzustellen, nicht beachtet wird, können Verletzungen und/oder Verbrennungen durch das Umkippen des Geräts und die daraus resultierenden austretenden Öl oder Fett bei hohen Temperaturen.

Direkter Kontakt mit spannungsführenden Teilen: Wird der Netzstecker nicht vor oder die Stromversorgung unterbrochen wird, bevor das Gerät gereinigt oder gewartet wird, so kann der Benutzer durch direkten Kontakt mit spannungsführenden Teilen verletzt werden.

Indirekter Kontakt: Bei Anschluss des Geräts an eine Steckbuchse ohne Schutzkontakt im Sinne der Normen des Verwendungslandes kann der Benutzer durch indirekten Kontakt mit spannungsführenden Teilen verletzt werden.

Verbrennungsgefahr: die zum frittieren verwendete Flüssigkeit (öl oder geschmolzenes fett) erreicht während des Betriebs und einige Minuten nach Betriebs Ende des Geräts sehr hohe Temperaturen im Behälter. Bei Nichtbeachtung des Berührungsverbots mit Öl oder geschmolzenem Fett im Tank oder den Teilen des Geräts, die direkt mit dieser Flüssigkeit in Berührung kommen, der Bediener ist der Gefahr von Verbrennungen ausgesetzt.

4. Anmerkungen zur Umgebung

Das Gerät wurde zur Verwendung in einer Umgebung mit einer Temperatur zwischen +10 °C und +40 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 80% konzipiert.

Die Verwendung bei anderer Temperatur bzw. Luftfeuchtigkeit kann beim Gerät zu Anomalien und unvorhergesehenen Ausfällen führen.

4.1 Verpackung

Das Gerät wird in einer Verpackung bestehend aus einer Palette (Nur bodenmontierte Modelle) und einer Kartonschachtel. Gewicht und Platzbedarf sind in Tab.1 - Kap.9 angegeben. Bewahren Sie die Beachten Sie zur Entsorgung die im Installationsland geltende Gesetzgebung.

Wir erinnern Sie daran, dass die Verpackung für die Lagerung des Gerätes, während eines Umzugs oder für den Versand des Gerätes zur Reparatur oder Wartung an den Händler oder Hersteller nützlich sein kann. Das Vorhandensein der gesamten Originalverpackung ist Voraussetzung für eine eventuelle Ersatz- oder Reparaturforderung im Rahmen der Gewährleistung für das Gerät. Vor dem Einschalten des Geräts ist es von jedem äußeren und inneren Verpackungsmaterial zu befreien.

4.2 Lagerung

Die Verpackung ist bis zum Zeitpunkt der Installation des Geräts geschlossen zu halten, und bei der Lagerung sind die Markierungen betreffend die Art der Aufstellung und Lagerung der Verpackung zu beachten.

Das verpackte Gerät ist stets entsprechend den folgenden Bedingungen aufzubewahren:

- Nicht im Freien lagern;
- In trockener und vor Staub geschützter Umgebung bei einer Temperatur zwischen 0 °C und +50 °C sowie einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 80% aufbewahren;
- Nicht der Einwirkung aggressiver Stoffe aussetzen;

- Vor der Einwirkung von Sonnenlicht schützen;
- Stöße vermeiden;
- Im Falle der Einlagerung für längere Zeit (mehr als drei Monate) regelmäßig den Zustand aller Verpackungsteile kontrollieren.

4.3 Entsorgung

Das Gerät fällt in den Geltungsbereich der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Da das Gerät aus Materialien besteht, die in den entsprechenden Einrichtungen recycelt werden können, ist es für die Entsorgung des Geräts erforderlich, es spezialisierten Unternehmen anzuvertrauen, die sowohl den Transport als auch die Abfallbehandlung übernehmen. Dazu ist es notwendig, nach Firmen zu suchen, die das Gerät zur Entsorgung und anschließenden fachgerechten Verwertung entgegennehmen können.

Das Gerät ist nicht potenziell gefährlich für die menschliche Gesundheit und die Umwelt, da es keine Schadstoffe gemäß Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) enthält, aber wenn es in der Umwelt zurückgelassen wird, hat es negative Auswirkungen auf das Ökosystem.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, das nebenan abgebildet und auf dem Etikett auf dem Gerät vorhanden ist, weist darauf hin, dass dieses Produkt die Rechtsvorschriften über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) erfüllt. Das Ablassen des Gerätes in der Umwelt oder dessen illegale Entsorgung sind strafbar.



ACHTUNG!

Zur Vermeidung eines eventuellen unbefugten Gebrauchs und der damit verbundenen Risiken vergewissern Sie sich vor der Entsorgung des Geräts, dass ein Wiedereinschalten nicht möglich ist. Zu diesem Zweck trennen Sie das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers von der Versorgung und durchschneiden Sie danach das Versorgungskabel.

5. Installation und Arbeitsweise des Geräts

5.1 Elektrischer Anschluss (Stecker-Steckdose)



GEFAHR! Elektrischer Strom!

Alle Modelle mit einphasiger 230V-Stromversorgung sind mit einem Kabel mit Schuko-Stecker ausgestattet. Die Modelle mit dreiphasiger 400V-Stromversorgung hingegen verfügen über ein Elektrokabel ohne Stecker: In diesem Fall kann nur ein autorisierter Techniker den elektrischen Anschluss an das Stromnetz vornehmen. Das Gerät darf nur an eine Steckdose angeschlossen werden, die einzeln für indirekten Kontakt geschützt ist und mit einem Schutz ausgestattet ist, der aus einem Differentialschalter besteht, dessen Eigenschaften mit der elektrischen Belastung des Geräts in Übereinstimmung mit den im Land geltenden Normen kompatibel sind von Nutzen.



ACHTUNG! Der Netzstecker des Geräts darf nicht durch Ziehen am Versorgungskabel aus der Buchse gezogen werden.

ACHTUNG! Das Versorgungskabel darf niemals in Kontakt mit heißen Gegenständen gelangen.



ACHTUNG! Das Gerät darf nicht mit Wasser bespritzt oder dem Regen, Wasser oder anderen Feuchtigkeitsquellen ausgesetzt werden. Im Falle fehlerhafter Installation kann das Gerät zu Verletzungen von Personen führen.



ACHTUNG! Vor der Installation des Geräts sind die örtlichen Parameter des Stromnetzes mit den Versorgungsparametern des Geräts zu vergleichen (siehe das auf der Rückseite des Geräts angebrachte Schild mit technischen Daten, Abb.2 - Kap.8). Schließen Sie das Gerät nur ans Netz an, wenn die oben genannten Daten übereinstimmen! Alle Angaben betreffend die Sicherheit sind zu beachten!



ACHTUNG!

- Achten Sie darauf, dass das Versorgungskabel nicht in Kontakt mit Wärmequellen oder scharfkantigen Gegenständen kommt und dass es nicht unter dem Gerät eingeklemmt wird. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel gut ausgelegt wird und nicht aufgerollt oder geknickt ist;
- Das Versorgungskabel darf nicht auf Teppichen, Tüchern, Tapeten oder anderen thermisch isolierenden Materialien verlegt werden; es darf auch nicht bedeckt, nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden, und es ist in einem vor Betreten geschützten Bereich zu verlegen;
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Netzstecker stets zugänglich bleibt;
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Adapter oder Spannungswandler;
- Berühren Sie das Gerät oder den Stecker nicht mit nassen Händen;
- Achten Sie darauf, dass durch das Netzkabel keine Stolperfallen.

5.2 Transport und Aufstellung

Das Gerät muss auf einer tragfähigen, stabilen und gut nivellierten Arbeitsfläche aufgestellt werden. Die Modelle FC12M, FC120M, FC16M, FC25M und FC250M müssen auf einer stabilen und ebenen Fläche auf den Boden gestellt werden. Das Gerät muss unter einer Abzugshaube aufgestellt werden, deren Eigenschaften den geltenden Vorschriften entsprechen.

Überprüfen Sie, ob in Bezug auf den Platzbedarf (siehe Tab.1 - Kap.9) der für das Gerät reservierte Raum die korrekte Verwendung und unbehinderte Wartung des Geräts erlaubt, wie in Kapitel 6 angegeben ist.



ACHTUNG!

- Entnehmen Sie das Gerät der Verpackung und beachten Sie dabei die Angaben in Kapitel 4 (Anmerkungen zur Umwelt) hinsichtlich der Aufbewahrung und Entsorgung der Verpackungsmaterialien;
- Das Gerät beim Transportieren stets eben ausgerichtet halten und anschließend auf einer ausreichend stabilen und ebenen Fläche aufstellen;
- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine entflammbare Oberfläche (wie z.B. Tücher etc.);
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass sich jeder seiner Teile in einem Abstand von zumindest 20 cm zu Wänden, Mobiliar und anderen Gegenständen befindet, sodass eine gute Luftzirkulation und der problemlose Zugang zu allen Teilen des Geräts garantiert sind, zusätzlich zu dem Raum, der für das Arbeiten mit dem Gerät benötigt wird. Positionieren Sie die Tischmodelle in der Mitte der Arbeitsplatte und nicht in der Nähe der Kanten;
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einen Schrank o.Ä. ausgelegt;

- Bohren Sie das Gerät nicht an und befestigen Sie keine Objekte daran;
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es nicht funktioniert, beschädigt ist oder Stößen ausgesetzt wurde;
- Es dürfen nur die vom Hersteller empfohlenen Zubehör- und Ersatzteile verwendet werden, um das Auftreten von für den Benutzer gefährlichen Situationen zu verhindern. Darüber hinaus könnte das Gerät Schaden nehmen sowie Gesundheitsschäden und Lebensgefahr für Personen bewirken.



ACHTUNG! Bei falscher Positionierung ist das Gerät nicht betriebsbereit.

5.3 Verwendung

- Vor dem ersten Einschalten des Gerätes sind das Becken, die Heizelemente und der Korb sorgfältig zu reinigen, um Industriefettrückstände zu entfernen. Für korrekte Reinigungsverfahren siehe Kap.6 - Reinigung und Wartung;
- Den herausziehbaren Kopf (A, Abb.3) der Maschine korrekt positionieren. Der Stift (B, Abb.3) muss derart in den Kopf eingesetzt sein, dass er auf den innen angebrachten Sicherheitsmikroschalter drückt (C, Abb.3). **Bei falscher Positionierung wird das Gerät nicht in Betrieb genommen;**
- Bei Modellen mit Pfannen Ablasshahn: Stellen Sie vor dem Befüllen des Pfannen sicher, dass der Ablasshahn gut geschlossen ist;
- Öl in das Becken gießen, bis der durch die Bezugskerben am Becken angezeigte Stand erreicht ist;
- Prüfen Sie immer, ob der Öl- oder geschmolzene Fett im Tank zwischen dem Höchststand und dem Mindeststand liegt, und füllen Sie neues Öl oder geschmolzene Fett ein, wenn dieser unter den Mindeststand fällt;
- Falls Fett verwendet wird, ist dieses zu schmelzen, bevor es in das Pfannen gegeben wird um eine Überhitzung der Heizelemente zu vermeiden;
- Bei zu langem Gebrauch kann das Öl oder geschmolzene Fett eine Brandgefahr verursachen, daher ist es notwendig, sie regelmäßig vollständig durch neues Öl oder geschmolzenes Fett zu ersetzen;
- Bevor Sie mit dem Frittieren fortfahren, ist es notwendig, so viel Feuchtigkeit wie möglich aus den Lebensmitteln zu entfernen, um übermäßige Spritzer von heißem Öl oder geschmolzenem Fett zu vermeiden;
- Geben Sie die Lebensmittel nicht direkt in den Tank, sondern führen Sie sie mit den mitgelieferten Körben ein.



**ACHTUNG! Verwenden Sie im Brandfall niemals Wasser zum Löschen des Feuers.
EXPLOSIONSGEFAHR!**

5.4 Betrieb

Das Gerät wird mit dem Hauptschalter „I/O“ und dem Thermostat bedient, an dem die gewünschte Betriebstemperatur eingestellt werden kann.

Nähere Angaben zur Schalttafel sind in Abb.3 (Kap.8 - Bilder) enthalten.

Die dem Benutzer erlaubten Vorgänge sind:

Einschalten und Temperatureinstellung (Bezug Abb.4 - Kap.8)

- Den Schalter auf Position 1 stellen (D, Abb.4) auf den Schalter auf Position 4, 8 oder 12 kW stellen im Modell FC16M auf den Schalter auf Position 6, 12 oder 16 kW stellen im Modell FC25M (D, Abb.4): die Kontrollleuchte schaltet sich ein (H, Abb.4);

- Den Thermostat (E, Abb.4) drehen, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist. Die Kontrollleuchte (F, Abb.4) schaltet sich ein und schaltet sich aus, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.



ACHTUNG: Das Öl oder das geschmolzene Fett im Tank kann sehr hohe Temperaturen erreichen! Berühren Sie nicht das Öl oder geschmolzene Fett im Inneren des Tanks oder die Teile des Geräts, die in direktem Kontakt mit dieser Flüssigkeit stehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!



ACHTUNG: Wird dem Gebrauch des Geräts nicht die größtmögliche Aufmerksamkeit geschenkt, unter Beachtung der geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, einschließlich der Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung (PSA), die für die Bedingungen der Arbeitsumgebung geeignet ist, der Bediener ist der Gefahr von Verbrennungen ausgesetzt.

Einführung von Lebensmitteln in das Gerät

Das zu backende Produkt muss trocken sein, vor dem Eintauchen in das Öl oder in das geschmolzene Fett. Geben Sie das Produkt in den Korb und tauchen Sie den Korb dann nach und nach ein. Vermeiden Sie es, übermäßige Produktmengen einzufüllen, um sicherzustellen, dass der Flüssigkeitsstand im Tank nicht austritt.

Falls ein tiefgekühltes Produkt zubereitet werden soll, ist der Korb nur zur Hälfte zu füllen und sehr langsam in das heiße Öl zu tauchen oder in das geschmolzene Fett.



ACHTUNG: Der Kontakt von Öl oder geschmolzenem Fett bei sehr hohen Temperaturen mit kaltem Wasser oder Eis kann gefährliche Reaktionen hervorrufen, die bei sehr hohen Temperaturen zu heftigen Flüssigkeitsaustritten führen können, auch in großen Mengen. Bei Nichtbeachtung der speziellen Gebrauchsanweisung für Tiefkühlprodukte der Bediener ist der Gefahr von Verbrennungen ausgesetzt durch Kontakt mit heißem Öl oder geschmolzenem Fett.



ACHTUNG: Der Bediener muss beim Einsetzen und Herausnehmen der Körbe in den Tank immer genau aufpassen; das Öl oder das geschmolzene Fett im Tank sehr hohe Temperaturen erreichen können, wenn die Lebensmittel zu schnell eingelegt oder die Körbe ohne gebührende Aufmerksamkeit und ohne Verwendung einer der Bedingungen des Betriebs angemessenen persönlichen Schutzausrüstung (PSA) entnommen werden. Arbeitsumgebung der Bediener ist der Gefahr von Verbrennungen ausgesetzt durch Spritzer oder Abtropfen von heißem Öl oder geschmolzenem Fett.

Ausschalten des Gerät

- Den Thermostat (E, Abb.4) auf „0“ stellen;
- Den Schalter (D, Abb.4) auf „0“ stellen und kontrollieren, dass beide Kontrollleuchten ausgeschaltet sind.

ACHTUNG: Wenn der Netzstecker nicht gezogen wird, ist das Gerät weiterhin stromversorgt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und/oder schalten Sie den Hauptschalter an der Schalttafel aus.

Reset des Sicherheitsthermostats

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat (G, Abb.4 für die Modelle FC18, FC16M, FC25M und FC250M; G, Abb.5 für alle anderen Modelle) ausgestattet, der eingreift, wenn die Temperatur des Öls oder des geschmolzenen Fetts 230 °C überschreitet zum Ausfall des Arbeitsthermostats. Wenn sich das Gerät einschaltet, aber das Öl oder das geschmolzene Fett nicht die am Arbeitsthermostat

(E, Abb.4) eingestellte Temperatur erreicht, kann dies auf das Ansprechen des Sicherheitsthermostats zurückzuführen sein. Achten Sie darauf, dass sich dieser in der Normalstellung befindet, der Stift nicht herausragt. Andernfalls trennen Sie das Gerät und drücken Sie den Stift, um den normalen Betrieb wiederherzustellen, und schließen Sie das Gerät dann wieder an.

ACHTUNG: Wenn der Sicherheitsthermostat wiederholt in Aktion tritt, wenden Sie sich an den Händler, um technische Unterstützung zu erhalten.

Entleeren des Öltanks

In den unten aufgeführten Fällen (Abschnitt 6.2 - Reinigung des Geräts) muss der Öltank geleert werden. Warten Sie dazu, **bis das Öl kalt ist** (bei Verwendung von Fett muss es noch etwas warm sein, damit es sich nicht verfestigt). Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, dann gehen Sie wie folgt vor.

Bei Modellen mit abnehmbarem Öltank:

- Demontieren Sie den abnehmbaren Kopf und achten Sie darauf, dass kein Öl oder geschmolzenes Fett auf den Boden tropft;
- Demontieren Sie den abnehmbaren Öltank, indem Sie ihn waagrecht halten und darauf achten, dass die enthaltene Flüssigkeit nicht versehentlich verschüttet wird;
- Entleeren Sie den Öltank in einen Behälter von Typ und Größe, der für das Öl oder das geschmolzene Fett geeignet ist;
- Bauen Sie den abnehmbaren Öltank und den abnehmbaren Kopf vorsichtig wieder zusammen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Bei Modellen mit Pfannen Ablasshahn:

- Stellen Sie neben dem Ablasshahn einen Behälter mit geeigneter Art und Größe für das Öl oder das geschmolzene Fett auf;
- Öffnen Sie den Ablasshahn, bis der Öltank vollständig leer ist oder der gewünschte Füllstand erreicht ist. Achten Sie dabei darauf, dass das Öl oder das geschmolzene Fett nicht auf den Boden tropft;
- Schließen Sie den Ablasshahn gut, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.



ACHTUNG: Das Öl oder das geschmolzene Fett, wenn es auf dem Boden abgelagert wird, kann die Oberfläche rutschig machen und den Bediener einer Verletzungsgefahr durch versehentliches Herunterfallen aussetzen.

ACHTUNG: Geben Sie das beim Entleeren des Tanks anfallende Öl oder Fett nicht in die Umwelt. Diese Stoffe können umweltschädlich sein und müssen durch Abgabe an die Sammelstellen entsorgt werden, die von der geltenden Gesetzgebung des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, vorgesehen sind.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Angaben zur Sicherheit



- Vor Reinigungs- oder Wartungs- und Reparaturarbeiten ist **das Gerät vom Stromnetz zu trennen und der Betreiber muss warten**, bis das Öl bzw. das geschmolzene Fett und die Heizelemente vollständig abgekühlt sind.
- Bewegen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten und vom Netz getrennten Zustand und nur bei leerem Öltank.

-
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Versorgungskabel und den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.



ACHTUNG! Verbrennungsgefahr!

Im Normalbetrieb können die Oberflächen des Gerätes sehr heiß sein. Berühren Sie die Oberflächen in der Nähe des Öltanks und der Heizelemente **niemals** mit bloßen Händen. **Tauchen Sie niemals** Ihre Hände oder andere Körperteile in das Öl oder in das Fett, wenn sie heiß sind.



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, wie folgt gereinigt zu werden:

- Mit einem Wasserstrahl;
- Mit einem Hochdruckwasserstrahl;
- Durch Eintauchen in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.

6.2 Reinigung des Geräts

Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen:

- Warten Sie nach dem Frittieren, **bis das Öl kalt ist** (bei Verwendung von Fett muss es noch etwas warm sein, damit es nicht fest wird) und entfernen Sie dann die im Öl schwimmenden Speisereste mit einem geeigneten Küchengerät;
- Das zum Frittieren verwendete Öl oder Fett muss regelmäßig ausgetauscht werden, um die von der Lebensmittelgesetzgebung des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, angegebenen Parameter zu erfüllen. Siehe Abschnitt 5.4 für das Verfahren zum Entleeren des Tanks, dann waschen Sie den Öltank mit heißem Wasser und Spülmittel aus. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Werkzeuge (Spachtel, Stahlwolle usw.), um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Reinigen Sie auf die gleiche Weise die Heizelemente, achten Sie dabei auf die Kapillaren der Thermostate;
- Es ist verboten, aggressive Reinigungsmittel zu verwenden, und es muss darauf geachtet werden, dass kein Wasser in den ausziehbaren Kopf eindringt;
- Der ausziehbare Kopf mit den Bedienelementen darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. **Kein freies oder unter Druck stehendes Wasser oder ätzende Substanzen verwenden;**
- Reinigen Sie alle Teile des Geräts mit einem schonenden Neutralreiniger und einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm. Zum Abschluss der Reinigung trocknen Sie alles sorgfältig ab;
- Verwenden Sie zur Reinigung nur reines Wasser zum Anfeuchten des Tuchs oder Schwamms;
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, z.B. Scheuerpulver, und keine alkoholhaltigen Mittel, Bleichmittel, Lösungsmittel etc., die die Edelstahlteile sowie die Teile aus Aluminium angreifen können;
- Nach der Reinigung verwenden Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Abtrocknen der Oberfläche. Überzeugen Sie sich vor der Wiedereinbetriebnahme des Geräts davon, dass alle Teile vollkommen trocken sind;
- Der Arbeitsbereich rund um das Gerät muss ebenfalls sauber und staubfrei sein. Es wird empfohlen, den Arbeitsplatz, insbesondere die Geräteauflagefläche, vor der Verwendung und am Ende der Verwendung/Tag zu reinigen.

6.3 Wartung



Eine regelmäßige Wartung ist unerlässlich, um die beste Leistung und den sicheren Betrieb des Geräts zu erhalten und aufrechtzuerhalten. Der Bediener darf folgende Wartungseingriffe vornehmen:

- Überprüfung des Allgemeinzustands des Geräts;
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät keine ungewöhnlichen Geräusche oder Gerüche abgibt;
- Reinigung des Geräts: Befolgen Sie die Anweisungen in Abschnitt 6.2 - Reinigung des Geräts;
- Regelmäßige Überprüfung des elektrischen Versorgungskabels. Sollte das Kabel beschädigt sein, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Vertragshändler oder von einem qualifizierten Techniker ersetzt werden;
- Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen. Führen Sie mindestens einmal täglich vor der Verwendung des Geräts eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheitsvorrichtungen und Schutzvorrichtungen, falls vorhanden, zu überprüfen. Führen Sie auch einen Funktionstest der Sicherheitsvorrichtungen und der Start- und Stoppelemente des Geräts durch (prüfen Sie beispielsweise die korrekte Funktion der Sicherheitsmikroschalter, falls vorhanden);
- Überprüfung der Unversehrtheit der Etiketten und Sicherheitssymbole. Führen Sie mindestens einmal pro Woche eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Etiketten und Sicherheitssymbole zu überprüfen. Wenn sie nicht lesbar sind oder sich abgelöst haben, fordern Sie eine Kopie der Etiketten und Symbole beim Händler oder qualifizierten technischen Kundendienst an.



AUFMERKSAMKEIT! Bei Fehlfunktion, Beschädigung, Bruch oder Ausfall der Sicherheitseinrichtungen das Gerät sofort vom Stromnetz trennen und nicht benutzen. Wenden Sie sich unbedingt an den Händler, um qualifizierte technische Unterstützung zu erhalten



ACHTUNG! Sämtliche Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von Personal durchgeführt werden, das vom Vertragshändler oder Hersteller autorisiert wurde. Dabei sind Originalzubehör und Originalersatzteile zu verwenden.

Es ist strikt verboten, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Andernfalls verfällt die Gewährleistung und es besteht Verletzungsgefahr.

6.4 Bei längerer Nichtverwendung des Geräts

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder trennen Sie bei Stecker losen Geräten das Gerät vom Stromnetz;
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig und trocknen Sie es ab;
- Decken Sie das Gerät mit einer Abdeckplane ab, die die Luftzirkulation zulässt, aber zugleich vor Staub und Verschmutzung schützt.

7. Mögliche Probleme und Lösungen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät startet nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Der Netzstecker ist nicht in die Steckdose eingesteckt oder das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen, oder der Schalter an der Stromversorgungsblende ist ausgeschaltet. • Hauptschalter ist nicht in der richtigen Position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stecken Sie den Stecker in die Steckdose oder schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an oder betätigen Sie den Schalter an der Stromversorgungsblende. • Überprüfen Sie die Position des Hauptschalters (Abschnitt 5.4 - Betrieb).
Das Gerät schaltet sich ein, aber das Öl oder Fett erwärmt sich nicht oder nicht ausreichend	<ul style="list-style-type: none"> • Der Thermostat ist zu niedrig eingestellt. • Der Ausziehkopf ist nicht richtig eingesetzt und der Stift (B, Abb.3) aktiviert den Sicherheitsmikroschalter nicht. • Der Sicherheitsthermostat (G, Abb.4 für die Modelle FC18, FC16M, FC25M, FC250M; G, Abb.5 für alle anderen Modelle) hat ausgelöst. • Fehlfunktion des Thermostats oder der Heizelemente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ändern Sie die am Thermostat eingestellte Temperatur (Abschnitt 5.4 - Betrieb). • Korrigieren Sie die Position des ausziehbaren Kopfes (Abschnitt 5.3 - Verwendung). • Stellen Sie den normalen Zustand des Sicherheitsthermostats wieder her (Abschnitt 5.4 - Betrieb). • Wenden Sie sich für technische Unterstützung an den Händler.

Die oben genannten Fälle wurden als Beispiele zu Zwecken der Veranschaulichung beschrieben. Wenn irgendeine Schwierigkeit fortbesteht, so schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an Ihren Vertragshändler.

Bestellung von Ersatzteilen:



Um Ersatzteile anzufordern, wenden Sie sich an den Händler und geben Sie die Teilenummer an, die in den Explosionszeichnungen am Ende dieses Handbuchs angegeben ist. Geben Sie gleichzeitig das Modell und die Seriennummer des Geräts an, wie in den technischen Daten Etikett (Bezug Abb.1 und Abb.2 - Kap.8).

8. Immagini - Pictures - Images - Bilder

Parti dell'apparecchiatura - Appliance's parts - Parts de l'appareil - Geräteteile

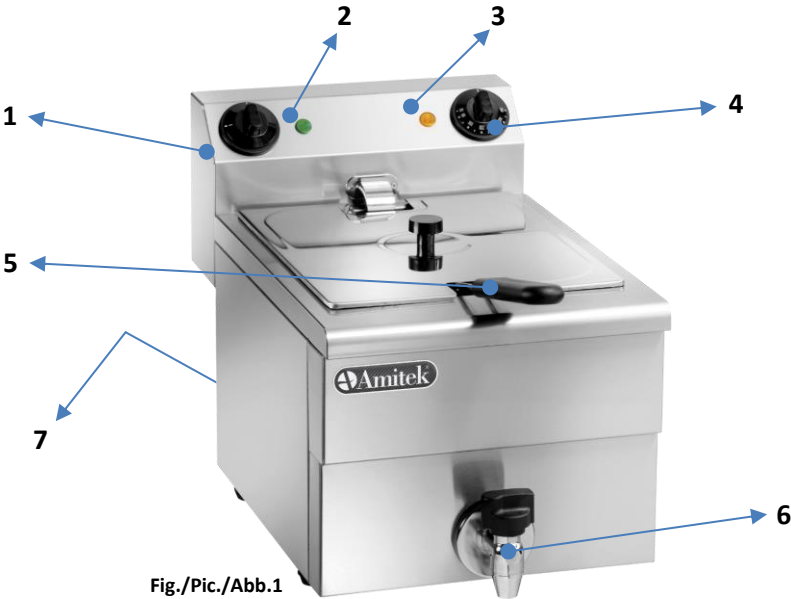




Fig./Pic./Abb.1

- 1 Interruttore generale - Main switch - Interrupteur général - Hauptschalter
- 2 Spia di funzionamento - Mains light - Voyant de fonctionnement - Kontrollleuchte
- 3 Spia di riscaldamento - Heating light - Voyant de chauffage - Heizleuchte
- 4 Termostato - Thermostat - Thermostat - Thermostat
- 5 Maniglia cestello - Basket handle - Poignée du panier - Korbgriff
- 6 Rubinetto scarico olio (ove presente) - Oil drain faucet (where present) - Robinet de vidange huile (où présent) - Ölablasshahn (wo vorhanden)
- 7 Etichetta dati tecnici - Technical Specs. Label - Etiquette données techniques - Technische Daten Etikett

Etichetta dati tecnici - Technical Specs. Label

Etiquette données techniques - Technische Daten Etikett



Via Santo Marino, 250 - Poggio Torriana (RN) - ITALY

Tipo / Type:		Codice / Code:	
Descrizione: Description:			
Matr. / Serial No.:		Kg:	Anno / Year:
Un	~	f	IP:
Potenza / Power:		Temp. range:	
Refrigerante / Refrigerant:		Q.tà / Q.ty:	
MADE IN			

Fig./Pic./Abb.2

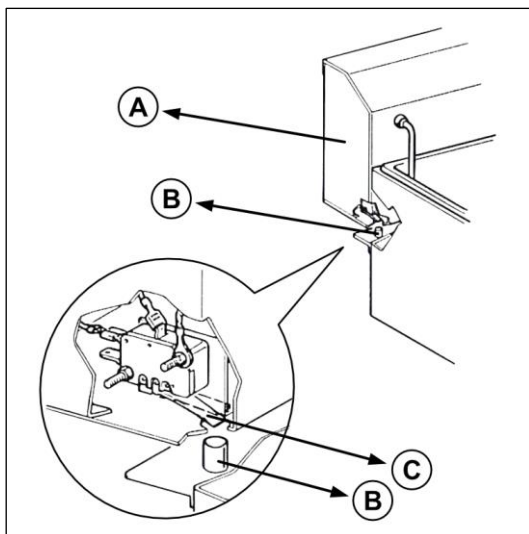


Fig./Pic./Abb.3

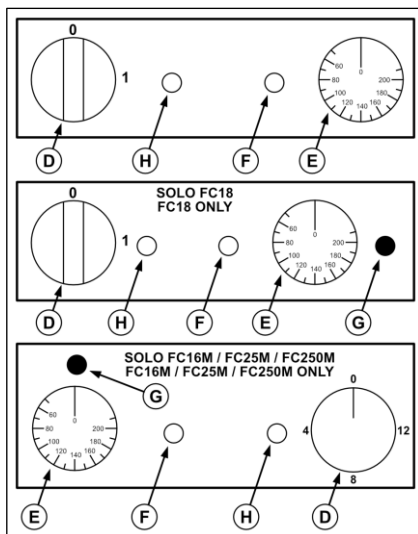


Fig./Pic./Abb.4

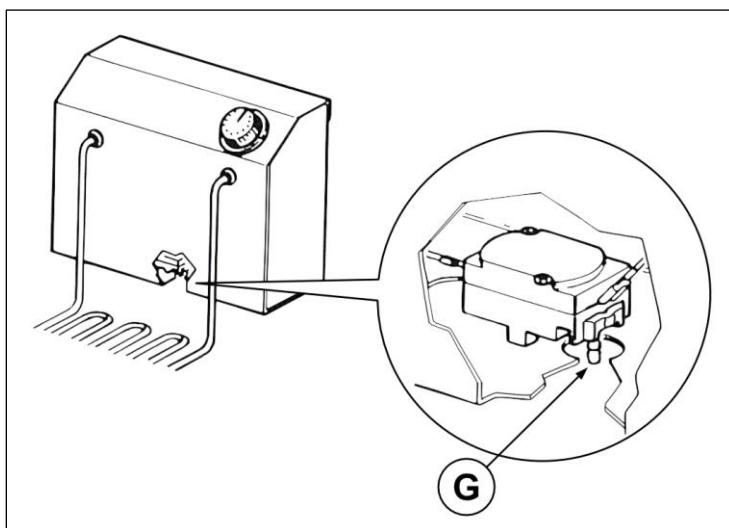


Fig./Pic./Abb.5

9. Dati tecnici - Technical information - Caractéristiques techniques - Technische Daten

Modello	Potenza assorbita	Alimentazione	Capacità olio	Dimensioni esterne	Dimensioni cesto(i)	Dimensioni imballo	Peso netto	Peso lordo
Model	Power	Power supply	Oil capacity	External dimensions	Basket(s) dimensions	Packing dimensions	Net weight	Gross weight
Modèle	Puissance	Alimentation	Capacité huile	Dimensions extérieures	Dimensions panier(s)	Dimensions de l'emballage	Poids net	Poids brut
Modell	Leistung	Versorgung	Öl Kapazität	Außen- Abmessungen	Korb(e) Abmessungen	Verpackung- Abmessungen	Netto- Gewicht	Brutto- Gewicht
	W		L	mm (w / d / h)	mm (w / d / h)	cm (w / d / h)	kg	kg
FE4	2000	230 / 1N / 50-60	3	245 / 430 / 310	140 / 240 / 100	50 / 27 / 34	4,8	5,5
FE4S	3200	230 / 1N / 50-60	3	245 / 430 / 310	140 / 240 / 100	50 / 27 / 34	4,8	5,5
FE44	2000 + 2000	230 / 1N / 50-60	3 + 3	430 / 430 / 310	140 / 240 / 100	50 / 44 / 34	8,5	9,6
FE44S	3200 + 3200	230 / 1N / 50-60	3 + 3	430 / 430 / 310	140 / 240 / 100	50 / 44 / 34	8,5	9,6
FE8	3250	230 / 1N / 50-60	6	340 / 430 / 310	220 / 240 / 100	56 / 38 / 38	6	7
FE8S	3600	230 / 1N / 50-60	6	340 / 430 / 310	220 / 240 / 100	56 / 38 / 38	6	7
FE88	3250 + 3250	230 / 1N / 50-60	6 + 6	620 / 430 / 310	220 / 240 / 100	60 / 50 / 38	10,5	12
FE88S	3600 + 3600	230 / 1N / 50-60	6 + 6	620 / 430 / 310	220 / 240 / 100	60 / 50 / 38	10,5	12
FE8M	3250	230 / 1N / 50-60	6	340 / 430 / 310	220 / 240 / 100	56 / 38 / 38	6	7
FE88M	3250 + 3250	230 / 1N / 50-60	6 + 6	620 / 430 / 310	220 / 240 / 100	60 / 50 / 38	10,5	12
FE8R	3250	230 / 1N / 50-60	6	340 / 430 / 355	220 / 240 / 100	56 / 38 / 38	7,1	8,1
FE88R	3250 + 3250	230 / 1N / 50-60	6 + 6	620 / 430 / 355	220 / 240 / 100	63 / 50 / 38	13,2	14,7

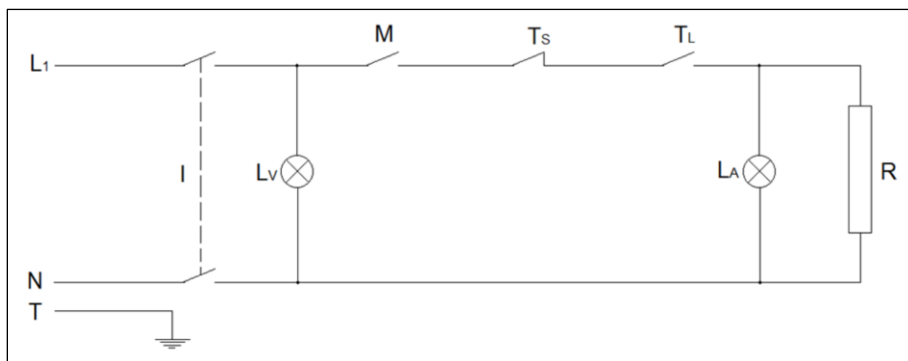
Tab.1/a

Modello	Potenza assorbita	Alimentazione	Capacità olio	Dimensioni esterne	Dimensioni cestoi(l)	Dimensioni imballo	Peso netto	Peso lordo
Model	Power	Power supply	Oil capacity	External dimensions	Basket(s) dimensions	Packing dimensions	Net weight	Gross weight
Modèle	Puissance	Alimentation	Capacité huile	Dimensions externes	Dimensions panier(s)	Dimensions de l'emballage	Poids net	Poids brut
Modell	Leistung	Versorgung	Öl Kapazität	Außen- Abmessungen	Abmessungen	Verpackung- Abmessungen	Netto- Gewicht	Brutto- Gewicht
	W		L	mm (w / d / h)	mm (w / d / h)	cm (w / d / h)	kg	kg
FC10L	3250	230 / 1N / 50-60	10	340 / 460 / 355	220 / 240 / 100	60 / 35 / 42	7,5	8,9
FC100L	3250 + 3250	230 / 1N / 50-60	10 + 10	620 / 460 / 355	220 / 240 / 100	63 / 60 / 42	13,7	15,7
FC10	3500	230 / 1N / 50-60	10	300 / 480 / 350	220 / 240 / 100	60 / 35 / 42	8,3	9,4
FC100	3500 + 3500	230 / 1N / 50-60	10 + 10	600 / 480 / 350	220 / 240 / 100	63 / 60 / 42	15,6	17,4
FC12	9000	400 / 3N / 50-60	12	400 / 700 / 420	210 / 280 / 120	80 / 50 / 60	19,4	21,3
FC120	9000 + 9000	400 / 3N / 50-60	12 + 12	800 / 700 / 420	210 / 280 / 120	87 / 78 / 60	35	43,5
FC12M	9000	400 / 3N / 50-60	12	400 / 700 / 960	210 / 280 / 120	73 / 43 / 108	30,8	35,8
FC120M	9000 + 9000	400 / 3N / 50-60	12 + 12	800 / 700 / 960	210 / 280 / 120	90 / 80 / 108	55	62,5
FC16M	12000	400 / 3N / 50-60	16	400 / 700 / 950	265 / 325 / 145	73 / 43 / 109	33,8	36,8
FC18	9000	400 / 3N / 50-60	18	600 / 570 / 480	460 / 320 / 120	70 / 70 / 55	26,5	29,5
FC25M	18000	400 / 3N / 50-60	25	400 / 700 / 940	265 / 325 / 145	73 / 43 / 112	34	41
FC250M	18000 + 18000	400 / 3N / 50-60	25 + 25	800 / 700 / 940	265 / 325 / 145	90 / 80 / 112	70	80

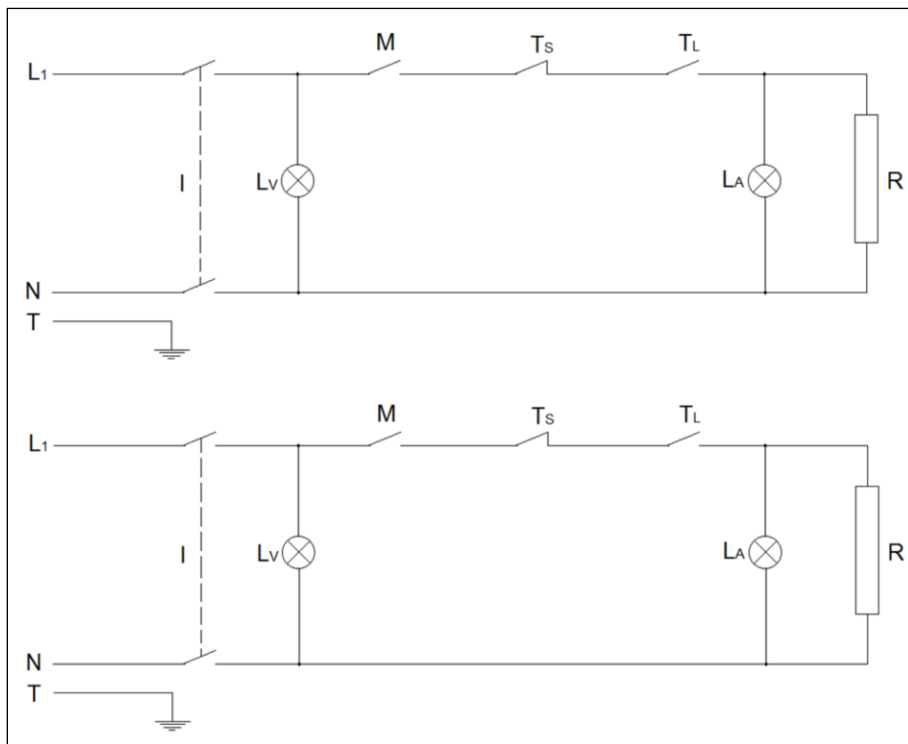
Tab.1/b

10. Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne

FE4 - FE4S - FE8 - FE8S - FE8M - FE8R



FE44 - FE44S - FE88 - FE88S - FE88M - FE88R

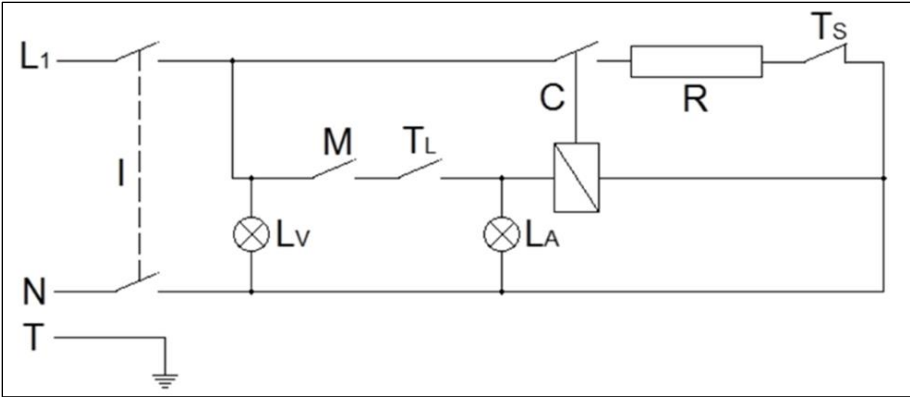


I = INTERRUTTORE/SWITCH; **Lv** = LAMPADA PRESENZA RETE/POWER LIGHT; **M** = MICROINTERRUTTORE/MICROSWITCH;

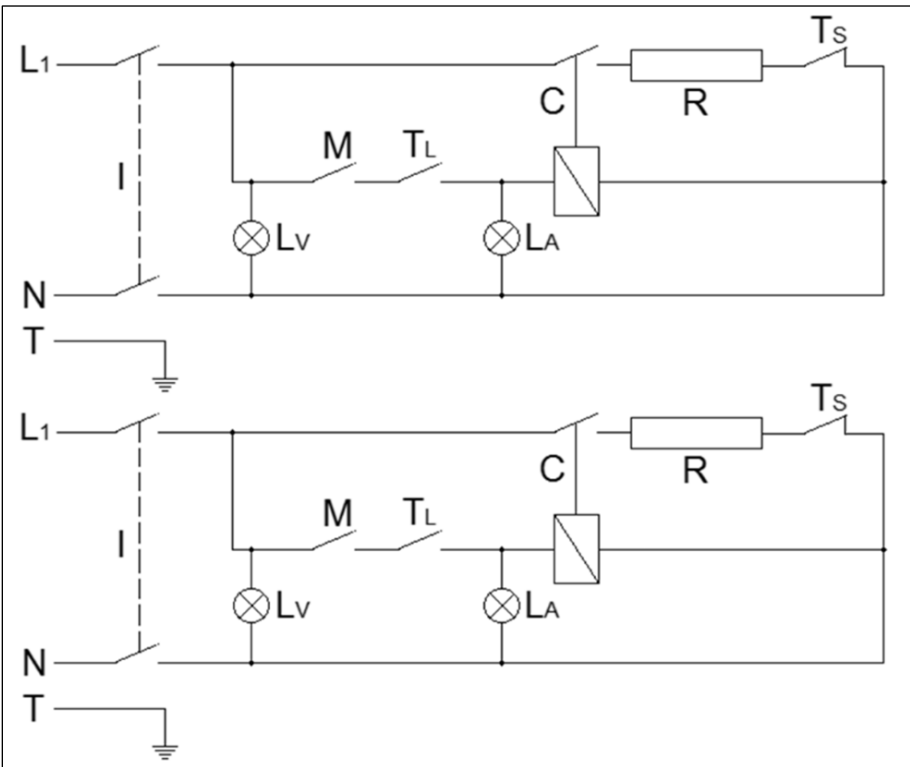
Ts = TERMOSTATO DI SICUREZZA/SAFETY THERMOSTAT; **TL** = TERMOSTATO DI LAVORO/WORKING THERMOSTAT;

LA = LAMPADA RISCALDAMENTO/HEATING LIGHT; **R** = RESISTENZA/RESISTANCE

FC10L - FC10

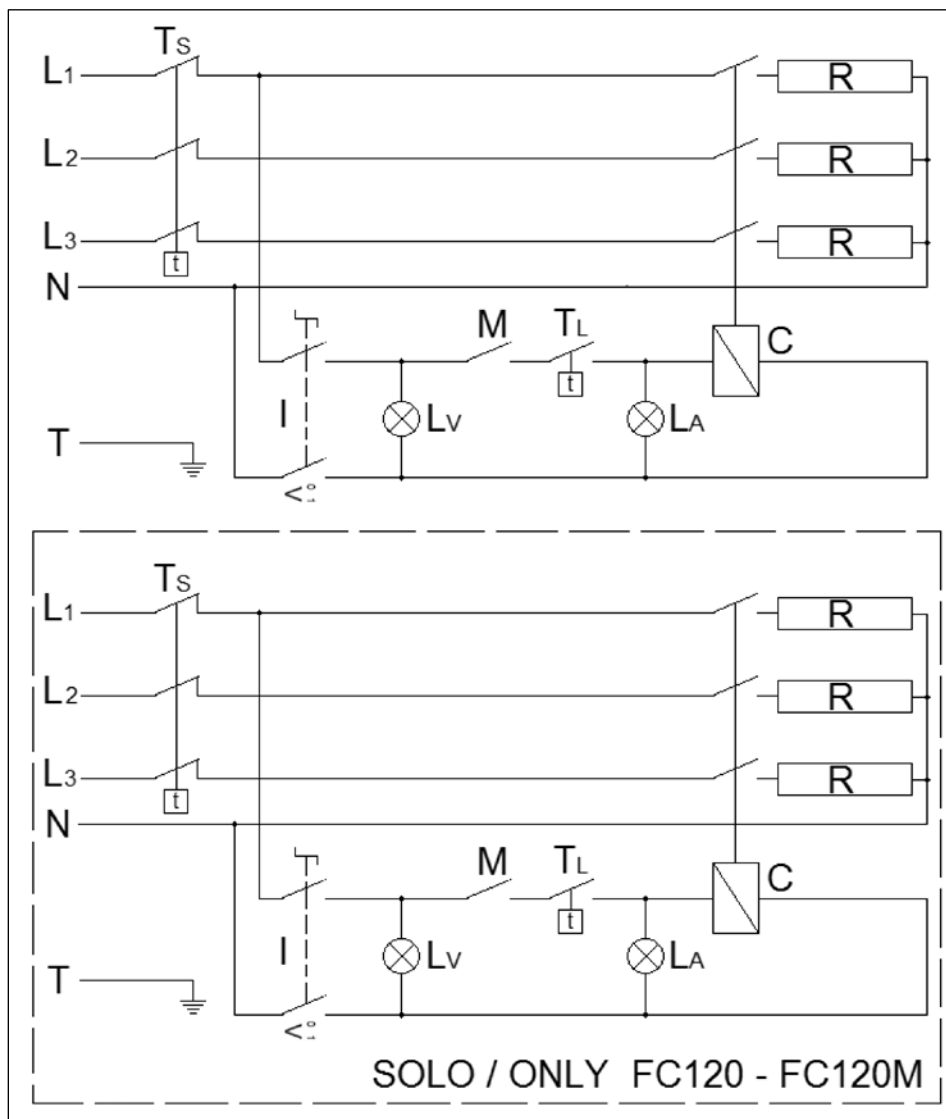


FC100L - FC100



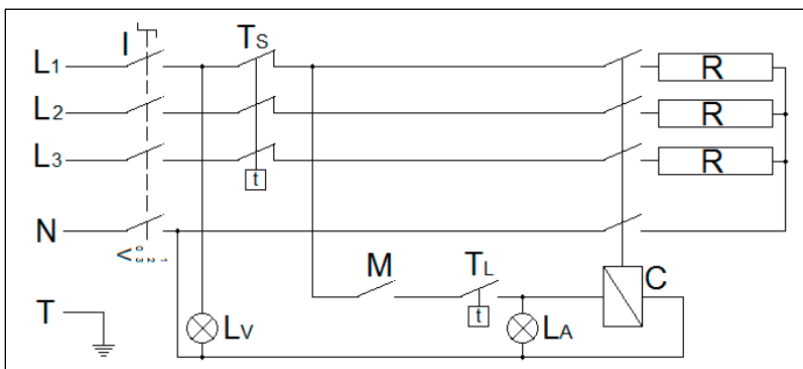
I = INTERRUTTORE/SWITCH; LV = LAMPADA PRESENZA RETE/POWER LIGHT; M = MICROINTERRUTTORE/MICROSWITCH;
 TS = TERMOSTATO DI SICUREZZA/SAFETY THERMOSTAT; TL = TERMOSTATO DI LAVORO/WORKING THERMOSTAT;
 LA = LAMPADA RISCALDAMENTO/HEATING LIGHT; C = CONTATTORE/CONTACTOR; R = RESISTENZA/RESISTANCE

FC12 - FC120 - FC12M - FC120M - FC18

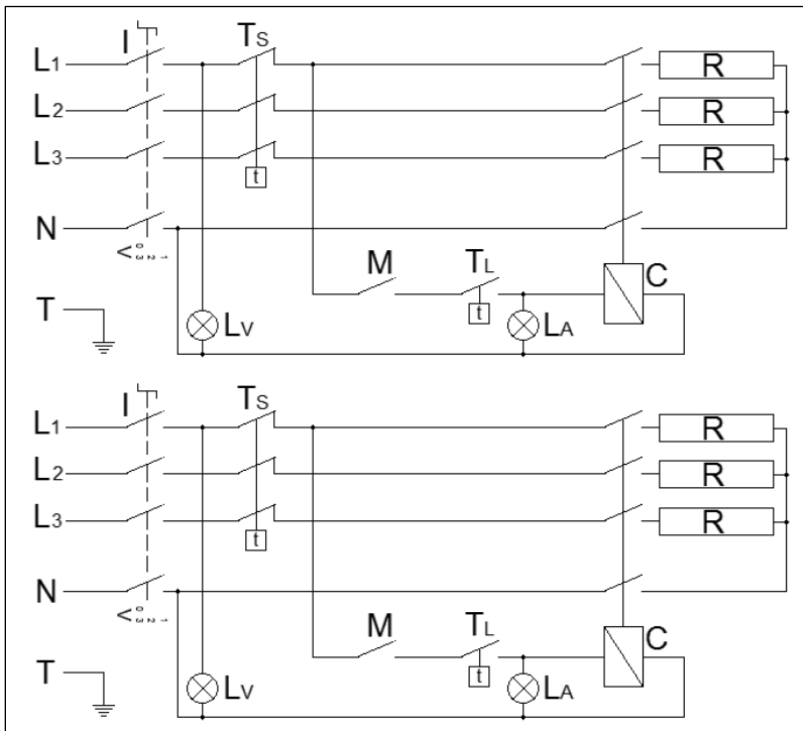


I = INTERRUTTORE/SWITCH; **Lv** = LAMPADA PRESENZA RETE/POWER LIGHT; **M** = MICROINTERRUTTORE/MICROSWITCH;
Ts = TERMOSTATO DI SICUREZZA/SAFETY THERMOSTAT; **Tl** = TERMOSTATO DI LAVORO/WORKING THERMOSTAT;
LA = LAMPADA RISCALDAMENTO/HEATING LIGHT; **C** = CONTATTORE/CONTACTOR; **R** = RESISTENZA/RESISTANCE

FC16M - FC25M



FC250M



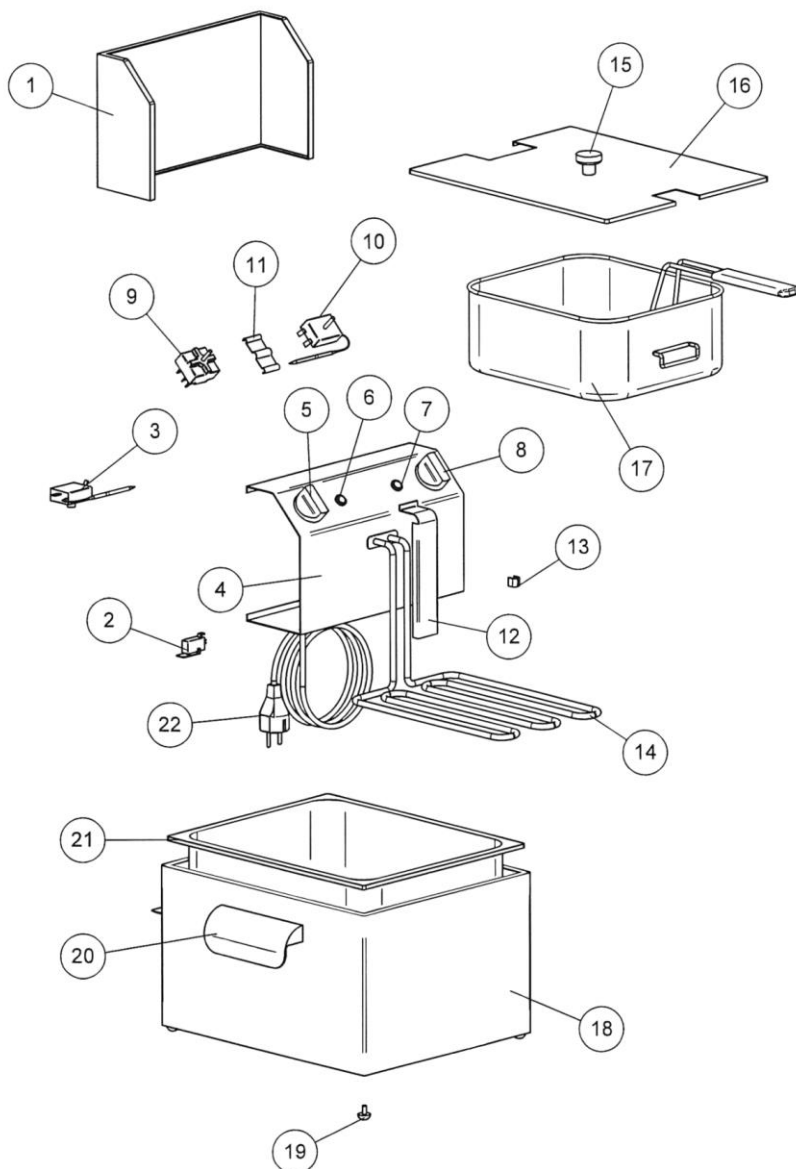
I(fc16m) = INTERRUTTORE 0-4-8-12 kW/SWITCH 0-4-8-12 kW; **I(fc25/250m)** = INTERRUTTORE 0-6-12-18 kW/SWITCH 0-6-12-18 kW;

Lv = LAMPADA PRESENZA RETE/POWER LIGHT; **M** = MICROINTERRUTTORE/MICROSWITCH; **Ts** = TERMOSTATO DI SICUREZZA/SAFETY THERMOSTAT; **Tl** = TERMOSTATO DI LAVORO/WORKING THERMOSTAT; **La** = LAMPADA RISCALDAMENTO/HEATING LIGHT;

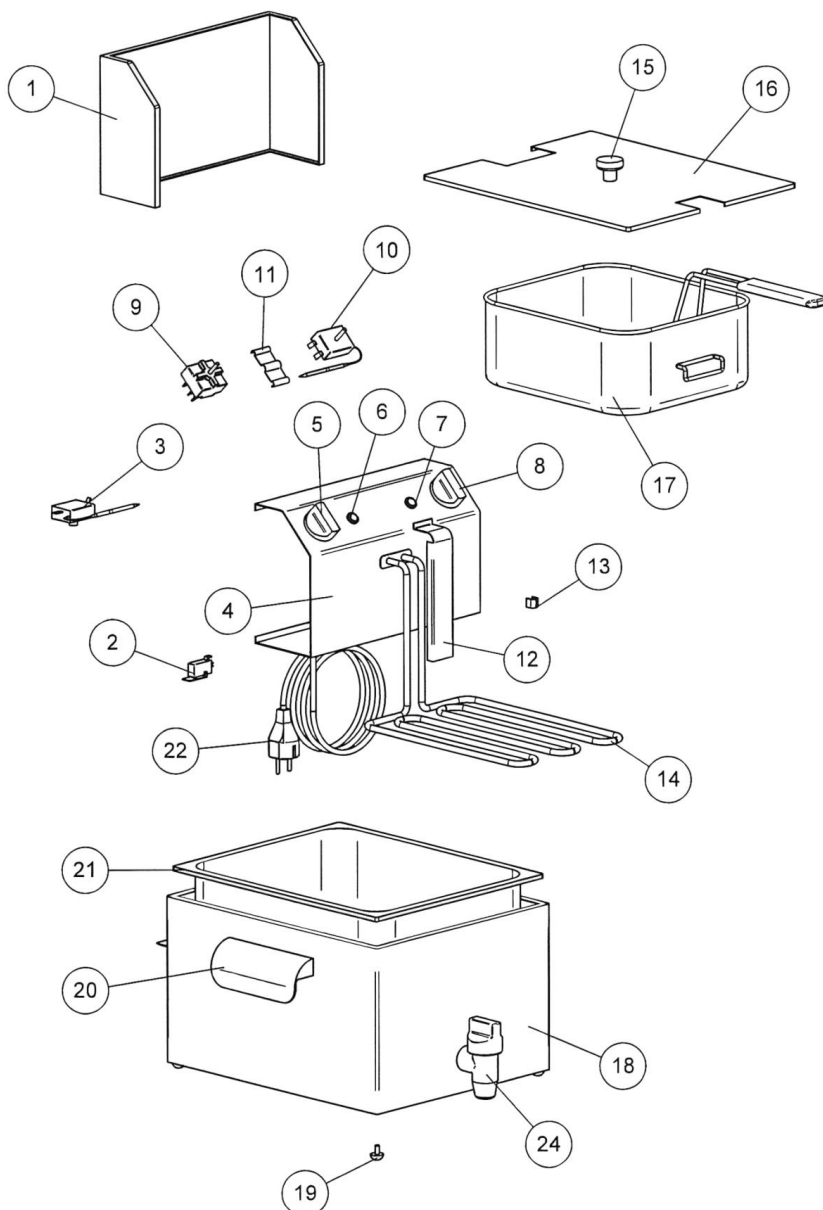
C = CONTATTORE RISCALDAMENTO/HEATING CONTACTOR; **R** = RESISTENZA/RESISTANCE

11. Esplosi - Spare parts drawings - Éclatés - Explosionszeichnungen

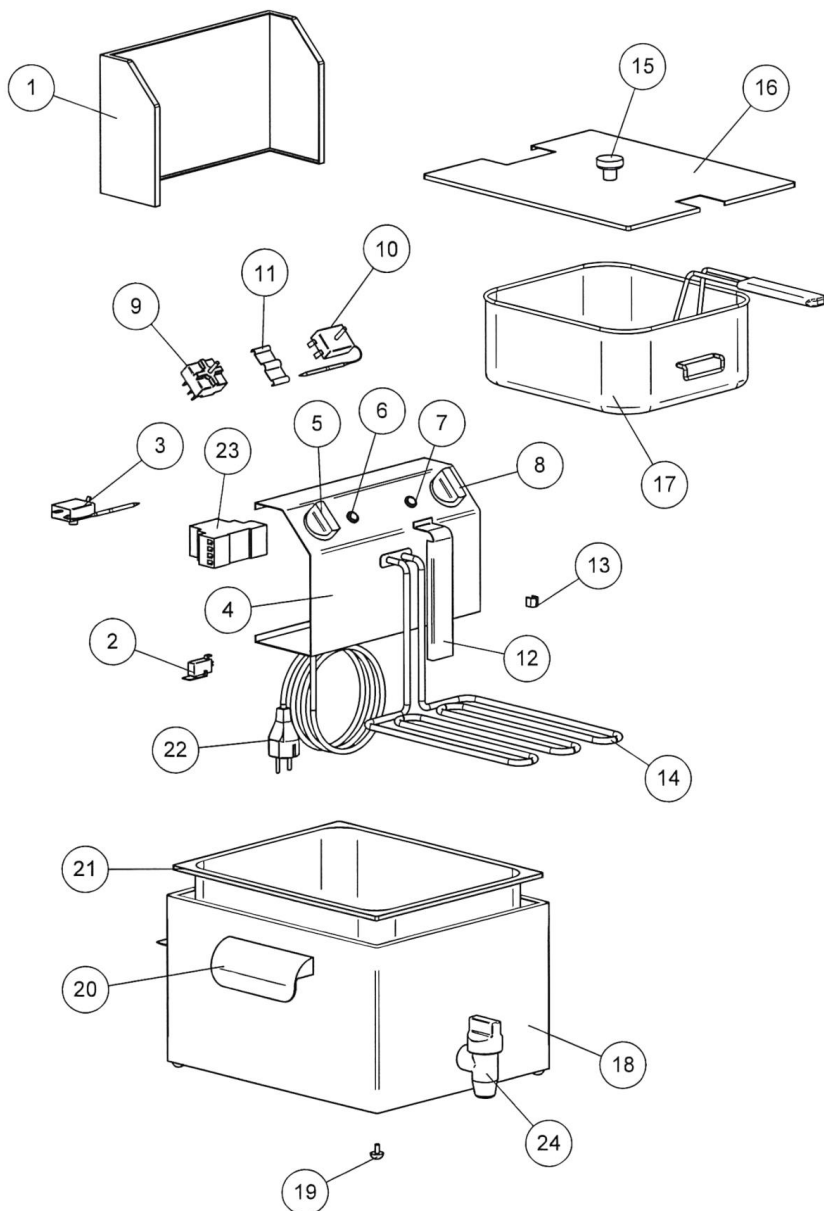
FE4 - FE4S - FE44 - FE44S - FE8 - FE8S - FE88 - FE88S - FE8M - FE88M



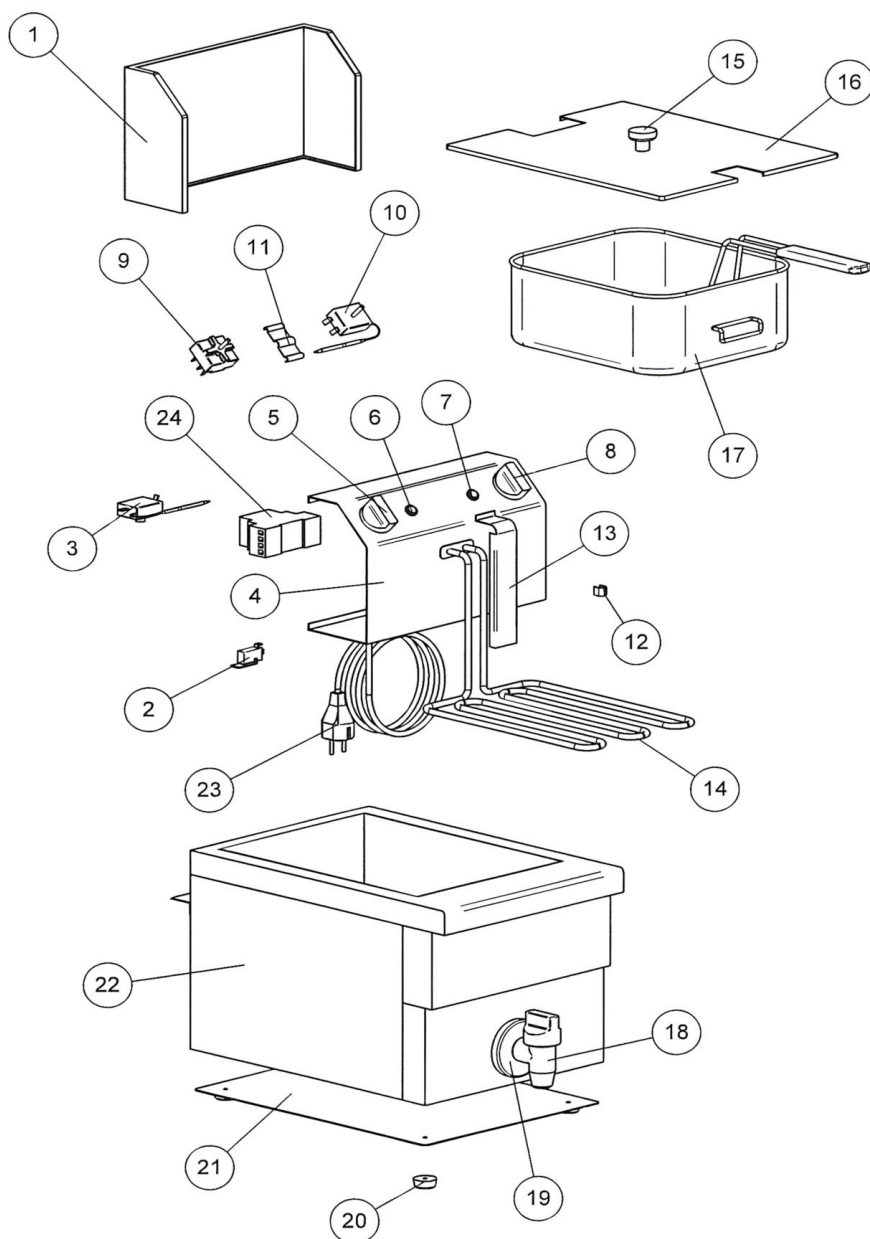
FE8R - FE88R



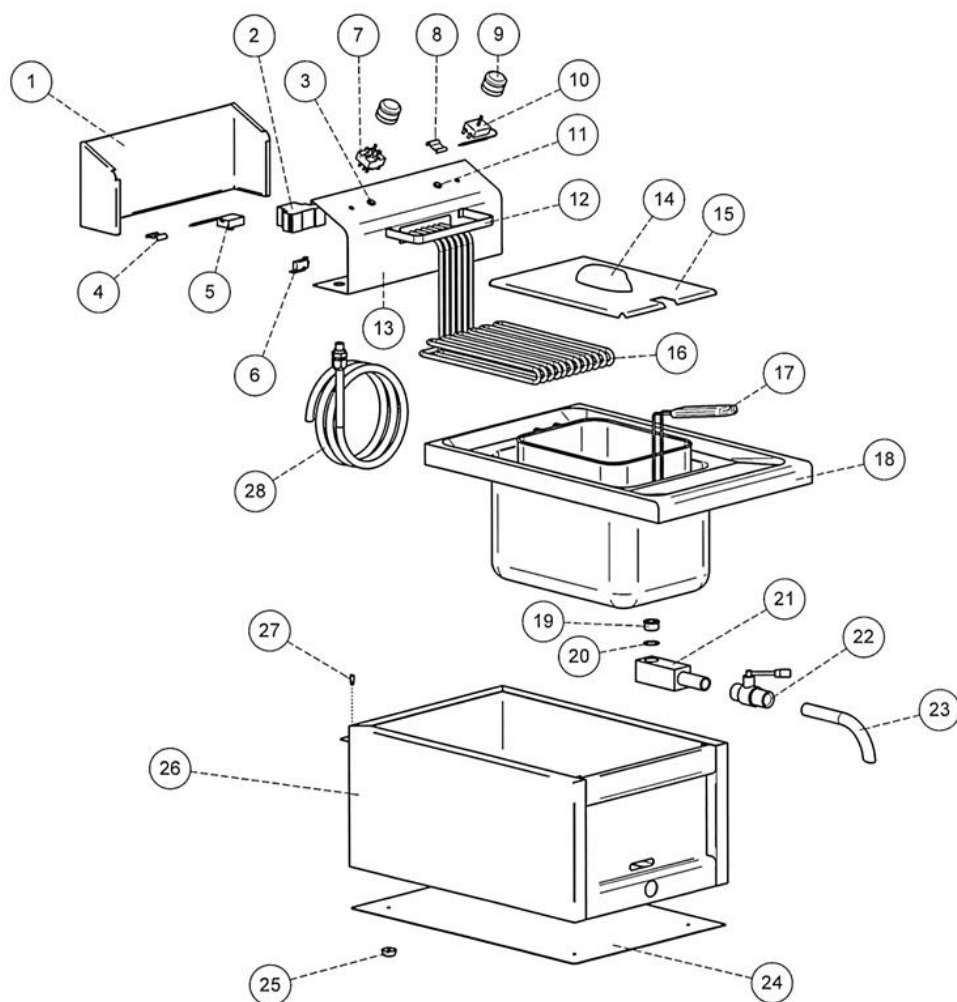
FC10L - FC100L



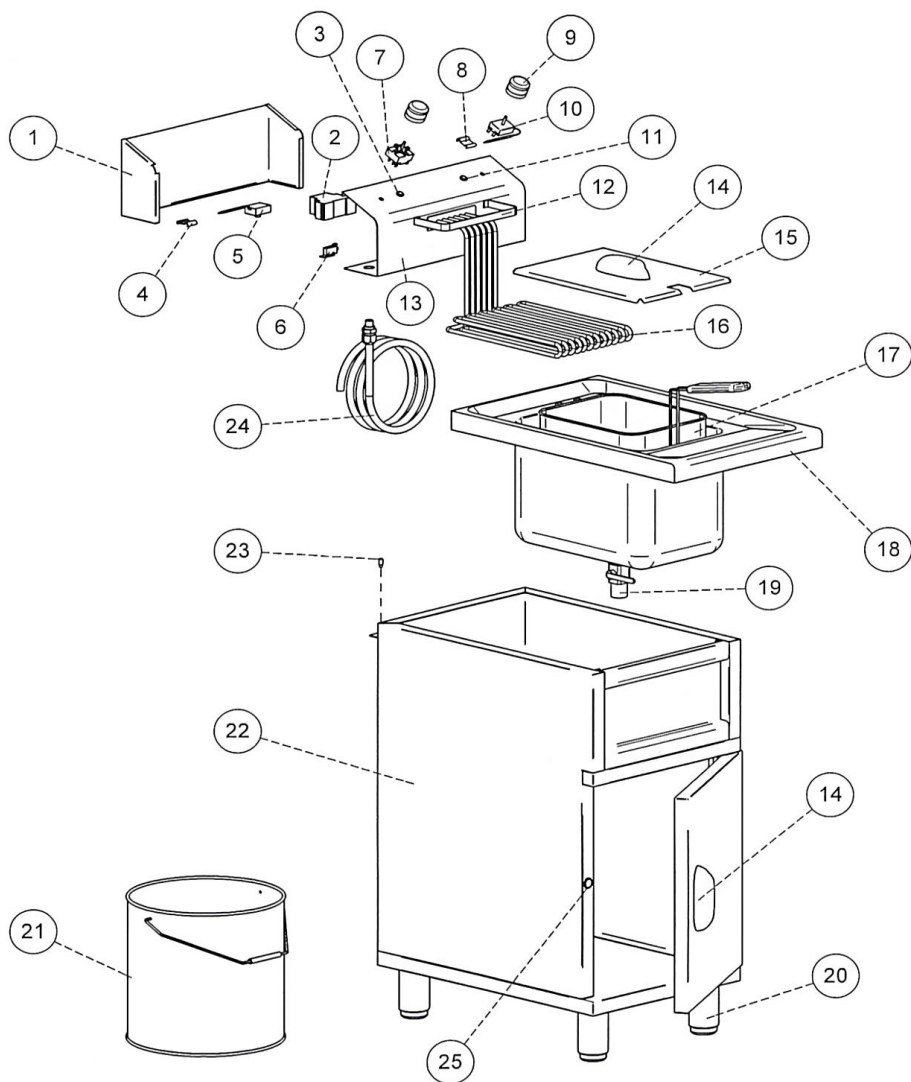
FC10 - FC100



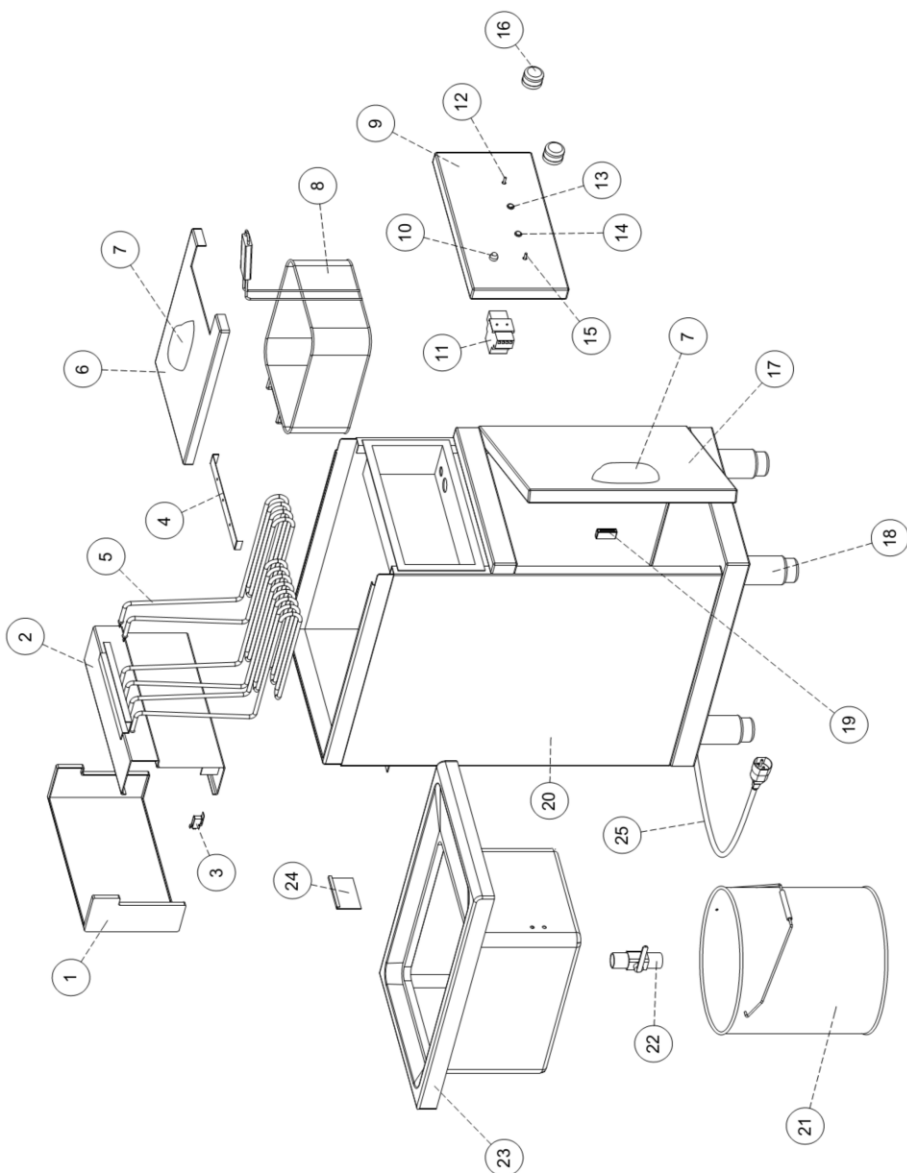
FC12 - FC120



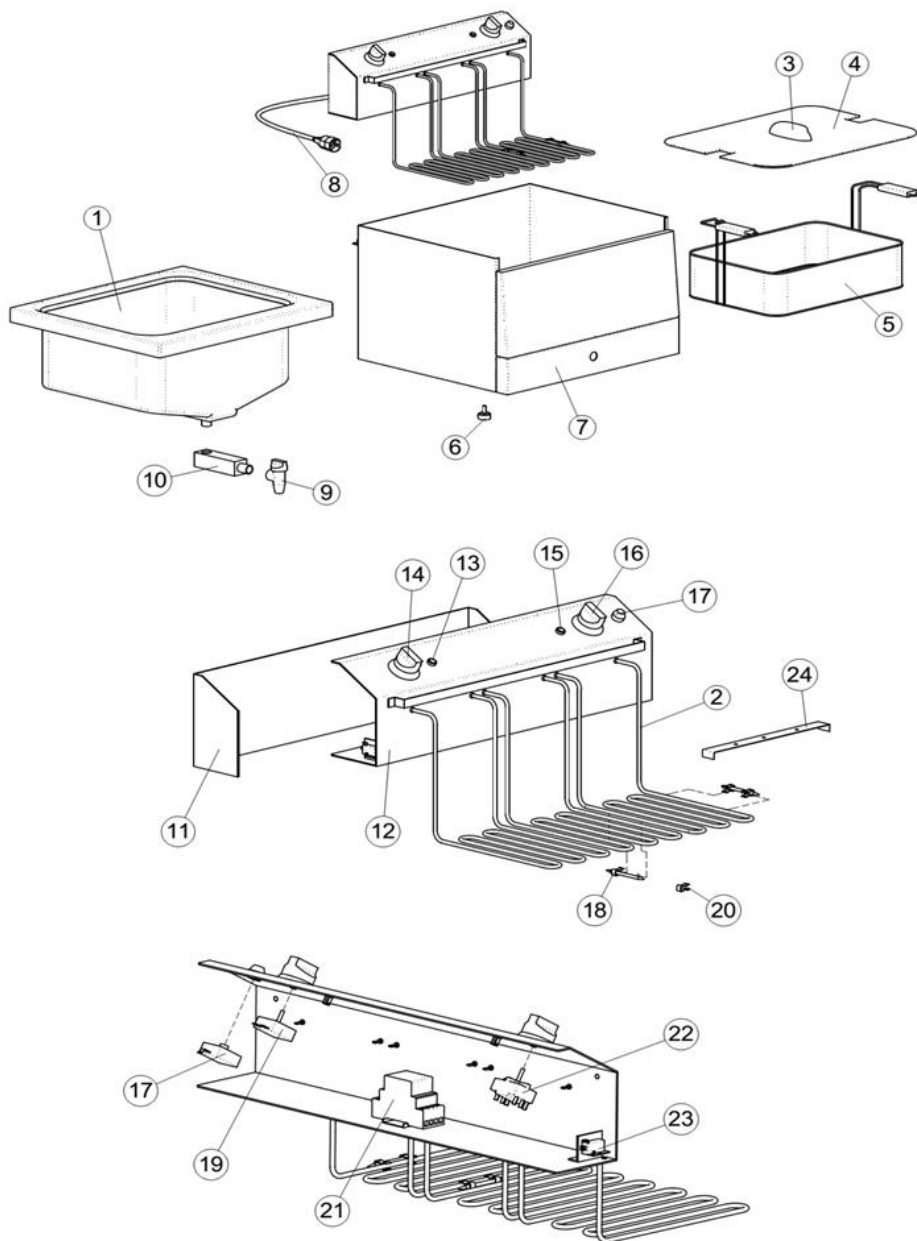
FC12M - FC120M



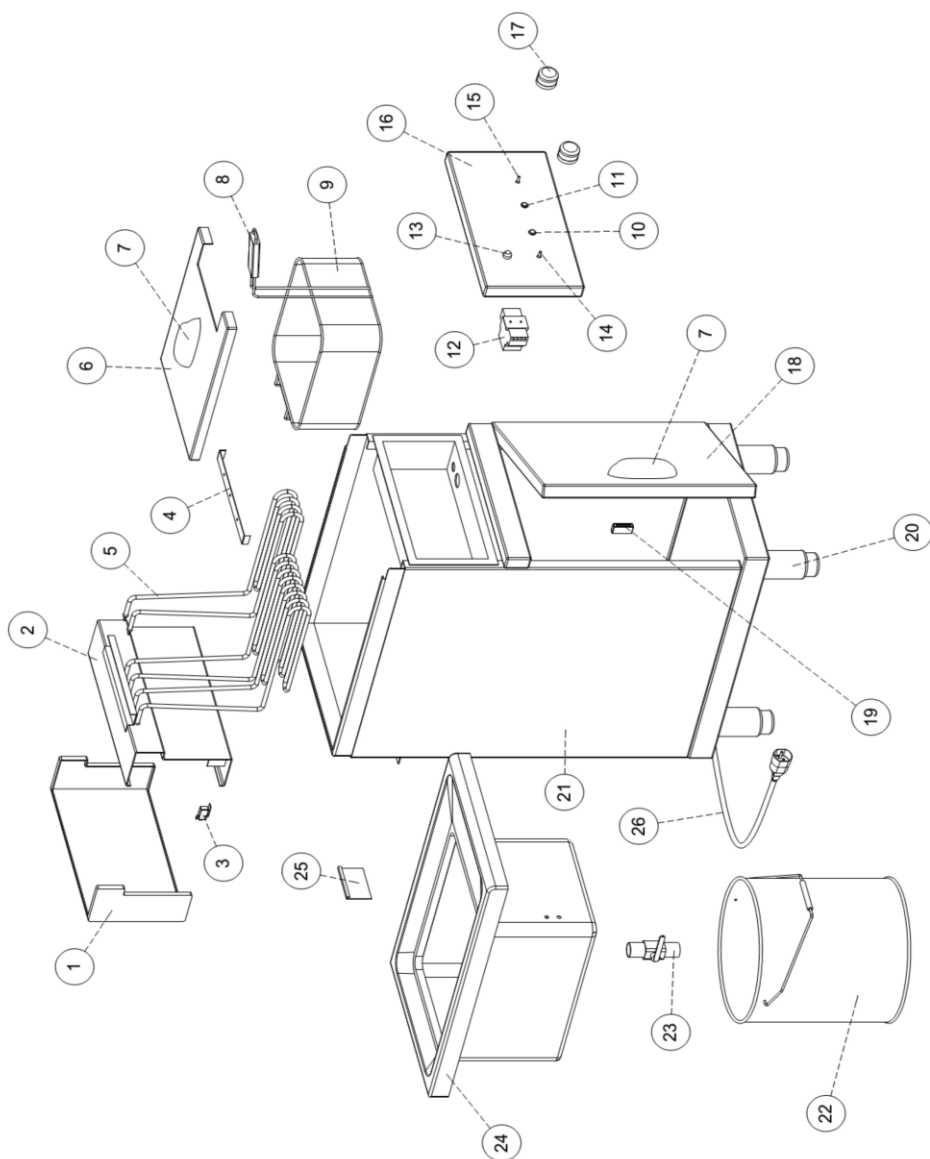
FC16M



FC18



FC25M - FC250M





DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' "CE"
"CE" DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ "CE"
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG "CE"



Il sottoscritto, legale rappresentante della società, dichiara che l'apparecchiatura sotto indicata:
The undersigned, legal representative of the company, declares that the machine below indicated:
Le soussigné, représentant légal de la société, déclare que la machine ci-dessous est :
Der Unterzeichnete, gesetzliche Vertreter der Firma erklärt, daß der unten angegebene Gerät:

Codice:

Code:

Code:

Artikel:

Descrizione:

Description:

Description:

Beschreibung:

Anno:

Year:

Année:

Jahr:

Matricola:

Serial number:

Numéro de série:

Seriennummer:

E' conforme alle direttive:

Complies with the standards:

Est conforme aux directives:

Entspricht der Richtlinie:

E' conforme alle normative:

Complies with the regulations:

Est conforme aux normes:

Entspricht der Normative:



AMITEK SRL - Via Santo Marino, 250

47824 POGGIO TORRIANA RN Italy

Tel. +39 0541 675541 - Fax +39 0541 330114

e.mail: info@amitek.it - pec: amitek@pec.it

C.F. - P. Iva 03977850407

VAT IT03977850407

Capitale Sociale 40.000 euro i.v.