



MFR12R – MFR212R



MFR12M – MFR212M

Manuale d'installazione uso e manutenzione friggitrice elettrica
Installation, operating and service instructions for electric fryer
Manuel d'installation, utilisation et entretien des friteuse électrique
Handbuch zur Installation, Bedienung und Wartung der elektrische Fritteuse



MADE IN ITALY



AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto. Conservate questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta tecnica (fig.1) siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. Prima di effettuare qualsiasi operazione isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica. L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato secondo le istruzioni del costruttore e le norme in vigore. L'apparecchiatura va sistemata sotto una cappa di aspirazione, la quale deve avere caratteristiche conformi alle norme. Questa apparecchiatura deve essere destinata solo per la frittura in olio di cibi. Il Produttore declina ogni responsabilità per:

- eventuali danni che derivino dalla non osservanza delle istruzioni per l'installazione e l'uso, o da utilizzo non conforme dell'apparecchio;
- possibili inesattezze contenute nel presente libretto imputabili ad errori di trascrizione o stampa.

Il produttore si riserva il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili, senza modificare le caratteristiche essenziali.

INSTALLAZIONE

1. La targhetta di identificazione e tecnica è installata sul retro dell'apparecchiatura (fig.1).
2. Struttura in acciaio inox e testata removibile. Termostato di lavoro, termostato di sicurezza, interruttore 0/1, microinterruttore, spia luminosa, spia riscaldamento, scarico olio mediante rubinetto (e contenitore estraibile per MFR12M, MFR212M).
3. Togliere la pellicola protettiva.

4. NORME DI SICUREZZA ELETTRICA

Rispettare queste norme fondamentali:

- corrispondenza fra la tensione di rete e quella specificata sulla targhetta tecnica;
- collegamento ad una presa di messa a terra a norma;
- collegamento di un sistema equipotenziale.

Il collegamento elettrico deve essere eseguito solo da personale competente e nel rispetto delle norme. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore ai 50°C oltre a quella ambiente. Prima di effettuare l'allacciamento, accertarsi che la presa o l'interruttore usati nell'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

ATTENZIONE: IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ SE QUESTE NORME ANTINFORTUNISTICHE NON VENGONO RISPETTATE.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. L'apparecchio è destinato all'uso collettivo e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
2. Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura per la prima volta, pulire accuratamente la vasca ed il cestello dai grassi industriali.
3. Posizionare correttamente la testata estraibile (A fig.2) della macchina. Il perno (B fig.2) deve essere ben inserito nella testata in modo da premere il micro di funzionamento posto al suo interno (C fig.2).
4. Versare l'olio nella vasca fino a raggiungere il livello indicato dalle tacche di riferimento stampate sul fianco della vasca stessa.
5. Se si usa grasso, è necessario farlo liquefare prima di versarlo nella vasca.

ACCENSIONE

1. L'apparecchio è munito di cavo di alimentazione elettrica e privo di spina; il collegamento elettrico alla rete di alimentazione elettrica deve essere eseguito da un tecnico autorizzato.
2. Ruotare l'interruttore nella posizione 1 (D fig.3): si accenderà la spia (H fig.3).
3. Ruotare il termostato (E fig.3) fino a raggiungere i gradi desiderati. Si accenderà la spia (F fig.3) di riscaldamento e si spegnerà al raggiungimento della temperatura fissata.
4. A questo punto la macchina è pronta per essere utilizzata.
5. Il prodotto da friggere deve essere ben asciugato prima di essere introdotto nell'olio.
6. Se si usa un prodotto surgelato, riempire il cestello solo per il 50% del suo volume ed immergerlo molto lentamente nell'olio.

SPEGNIMENTO

1. Portare il termostato (E fig.3) sulla posizione "0".
2. Portare l'interruttore (D fig.3) nella posizione "0" e controllare che le due spie siano spente.
3. **ATTENZIONE:** se il cavo di alimentazione rimane connesso alla rete di alimentazione elettrica, l'apparecchio è comunque sotto tensione.

MANUTENZIONE

1. Dopo la cottura togliere i residui galleggianti nell'olio.
 2. Dopo un certo numero di cotture filtrare l'olio freddo e lavare la vasca con acqua calda e detersivo. Nello stesso modo pulire le resistenze facendo attenzione ai capillari dei termostati.
 3. La testata con i comandi deve essere pulita utilizzando un panno umido.
- NON USARE ACQUA LIBERA O A PRESSIONE O SOSTANZE CORROSIVE**
4. **IMPORTANTE:** prima di effettuare qualunque operazione di pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e aspettare che l'olio e resistenze siano freddi.

IRREGOLARITA' DI FUNZIONAMENTO

1. Verificare le seguenti condizioni:
 - che ci sia tensione in rete;
 - che il perno (B fig.2) sia ben inserito nella testata come spiegato al punto ISTRUZIONI PER L'USO;
 - che il termostato di sicurezza (G fig.4) sia in posizione normale (perno rosso che non sporge).
Il termostato di sicurezza interviene quando la temperatura dell'olio supera i 230°C causa il mancato funzionamento del termostato di lavoro (E fig.3).
2. Se il termostato di sicurezza interviene più volte, chiedere l'intervento di un tecnico specializzato.
3. In caso di manutenzione chiedere sempre l'utilizzo di ricambi originali.

GENERAL INSTRUCTION

Read carefully the instructions given in this booklet. Keep this booklet so that the operators can refer to it as necessary. Before connecting the appliance make sure that the data shown on the technical plate (fig. 1), corresponds with that of the mains power supply. Before carrying out any operation, isolate the appliance from the mains power supply. The installation must be carried out by professionally trained personnel in accordance with the instructions of the manufacturer and current regulations. The appliance must be placed under an extractor hood, the characteristics of which must conform to the standards. This appliance must be used only for frying food on oil. The manufacturer declines all responsibility for:

- any damage resulting from ignoring the instructions for installation and use or from irregular use of the appliance;
- any inaccuracies contained in this booklet due to copying or printing errors. The Manufacturer reserves the right to make alterations thought useful to the product, without changing its basic characteristics.

INSTALLTION INSTRUCTIONS

1. The identifying and technical plate is fixed to the back of the appliance (Fig.1).
2. Stainless steel structure and removable heating element. Working thermostat, safety thermostat, 0/1 switch, microswitch, mains light, heating light, emptying of oil using tap heating light, emptying of oil using tap (end removable container for MFR12M, MFR212M).

3. Remove the protective film

4. ELECTRICAL SAFETY RULES

Please observe these essential rules:

- the mains voltage and that on the technical plate must be the same;
- connection must be to a regulation earthed socket;
- connection must be to an equipotential system.

The electrical connection must be carried out by trained personnel in accordance with electrical norms. The power cable must be positioned so that no part of it reaches a temperature by 50°C. Before installation make sure that the socket or switch used can be easily reached when the appliance is in place.

CAUTION: PRODUCER DECLINE ALL RESPONSABILITY IF THESE SAFETY RULES ARE NOT OBSERVED.

INSTRUCTION FOR USE

1. The appliance is intended for collective use and must be used by properly trained personnel.
2. Before switching on the machine for the first time, thoroughly clean off the industrial oils from the tank and rack.
3. Position the extractable head (A fig.2) of the appliance correctly. The pin (B fig.2) must be well inserted in the head so that it presses the working microswitch inside it (C fig.2).
4. pour oil into the tank until it reaches the level of the reference notches printed on the side of the tank.
5. If fat is used it must be melted before being poured into the tank.

STARTING UP

1. The appliance is supplied with a power supply cable and without plug; the electric connection to the mains must be compulsorily by authorized personnel.
2. Turn the switch into position 1 (D fig.3): the mains light comes on (H fig.3).
3. Turn the thermostat (E fig.3) until the temperature setting required is reached. The heating light comes on (F fig.3) and will go off when the set temperature is reached.
4. Now the appliance is ready to be used.
5. The food to be fried must be dried well before being immersed in the oil.
6. If a frozen product is used, fill the rack to only half of its capacity and immerse it very slowly in the oil.

TURNING OFF

1. Put the thermostat (E fig.3) in position "0".

2. Put the switch (D fig.3) into position "0" and check that the two lights are out.
3. NOTE: if the power supply cable remains connected to the mains, the appliance is still live.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. After frying remove the bits floating in the oil.
2. After a certain number of frying sessions, filter the cold oil and wash the tank with hot water and detergent. Wash the heating coil in the same way taking care with the thermostat capillary bulbs.
3. The head with the controls must be cleaned with a dampcloth.
DO NOT USE RUNNING WATER OR CORROSIVE SUBSTANCES.
4. IMPORTANT: before carrying out any cleaning operation disconnect the appliance from the mains and wait for the oil and heating coils to cool.

FUNCTIONING PROBLEMS

1. Check the following:
 - that the mains power supply is on;
 - that the pin (B fig.2) is well inserted in the head as explained in point INSTRUCTION FOR USE;
 - that the safety thermostat (G fig.4) is in the proper position (red pin that does not protrude).
The safety thermostat comes into action when the temperature of the oil exceeds 230°C as a result of the nonfunctioning of the working thermostat (E fig.3).
2. If the safety thermostat comes into action repeatedly, call a qualified technician.
3. When servicing, always ask for the original spare parts to be used.

F

PRECAUTION D'EMPLOI

Lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel. Avant de brancher l'appareil, contrôler que les données reportées sur la plaquette technique (fig.1) correspondent à celles du réseau de distribution électrique. Avant de commencer n'importe quelle opération, débrancher l'appareil du réseau électrique. L'installation doit être effectuée par du personnel spécialisé et conformément aux instructions du constructeur et aux normes en vigueur. L'appareil doit être placé sous une hotte aspirante conforme aux normes. Cet appareil ne doit être utilisé que pour frire des aliments dans de l'huile. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de:

- dommages éventuels découlant du non-respect des instructions d'installation ou d'emploi ou bien d'une utilisation non-conforme de l'appareil;
- inexactitudes éventuelles liées à des erreurs de transcription ou d'impression. Le fabricant se réserve le droit d'apporter à l'appareil toutes les modifications qu'il retiendra utiles, sans que les caractéristiques essentielles ne soient pour autant modifiées.

INSTALLATION

1. La plaquette d'identification et de données techniques est placée au dos de l'appareil (fig.1).
 2. Structure en acier inox et tête amovible. Thermostat de travail, thermostat de sécurité, interrupteur 0/1, microinterrupteur, témoin lumineux, témoin de chauffage, évacuation de l'huile avec l'aide d'un robinet (et récipient amovible pour MFR12M, MFR212M).
 3. Retirer la pellicule de protection
 4. NORMES DE SECURITE ELECTRIQUES
- Respecter les normes fondamentales suivantes:

- correspondance entre la tension du réseau et la tension indiquée sur la plaquette des données techniques;
- branchement à une prise de terre à norme;
- branchement à un système équipotentiel.

Le branchement électrique doit être effectué impérativement par du personnel spécialisé et dans le respect des normes CEE. Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne à aucun endroit une température supérieure à 50° de plus que la température ambiante. Avant d'effectuer les branchements, contrôler que la prise ou que l'interrupteur utilisés pour le branchement soient facilement accessibles une fois l'appareil installé.

ATTENTION: LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE NON-RESPECT DE CES NORMES DE SECURITE.

MODE D'EMPLOI

1. L'appareil est destiné à un usage en collectivité et doit être utilisé par du personnel formé pour son utilisation.
2. Avant de mettre l'appareil en fonctionnement pour la première fois, nettoyer avec soin l'appareil des éventuelles graisses industrielles.
3. Placer dans la bonne position la tête amovible (A fig.2) de l'appareil. Le pin (B fig.2) doit être bien rentré dans la tête afin d'appuyer sur le micro-interrupteur de fonctionnement placé à l'intérieur (C fig.2).
4. Verser de l'huile dans la cuve jusqu'à la ligne imprimée sur le côté de la cuve.
5. En cas d'utilisation de graisse, la liquéfier avant de la verser dans la cuve.

ALLUMAGE

1. L'appareil est muni d'un câble d'alimentation électrique et sans fiche; la connexion électrique au réseau d'alimentation électrique doit être réalisée par un technicien autorisé.
2. Tourner l'interrupteur en position 1 (D fig.3): le témoin lumineux s'allumera (H fig.3).
3. Faire pivoter le thermostat (E fig.3) jusqu'à le placer sur la température souhaitée. Le témoin lumineux de chauffage (F fig.3) s'allumera et ne s'éteindra qu'une fois atteinte la température programmée.
4. A ce point, la machine est prête à l'emploi.
5. Le produit à frire doit être bien sec au moment de son introduction dans l'huile.
6. En cas d'utilisation d'un produit surgelé, ne remplir l'égouttoir qu'à 50% de sa capacité et le tremper lentement dans l'huile.

EXTINCTION

1. Placer le thermostat (A fig.2) en position "0".
2. Placer l'interrupteur (D fig.3) en position "0" et contrôler que tous les témoins soient éteints.
3. ATTENTION: si le câble d'alimentation électrique reste connecté au réseau d'alimentation électrique, l'appareil reste sous tension.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Après la cuisson, retirer les résidus flottant dans l'huile.
2. Après un certain nombre de cuissons, filtrer l'huile à froid et laver la cuve à l'eau chaude avec un détergent. Laver de la même façon les résistances en faisant attention aux bulbes capillaires du thermostat.
3. La tête comprenant les commandes doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide.
NE JAMAIS LAVÉ DIRECTEMENT À L'EAU OU SOUS PRESSION OU À L'AIDE DE SUBSTANCES CORROSIVES.
4. IMPORTANT: avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, débrancher l'appareil et attendre que l'huile et que les résistances soient froides.

PROBLEMES DE FONCTIONNEMENT

1. Vérifier que les conditions suivantes soient remplies:
 - qu'il y ait de la tension dans le réseau;
 - que le pin (B fig.2) soit bien rentré dans la tête comme expliqué au point MODE D'EMPLOI;
 - que le thermostat de sécurité (G fig.4) soit dans la bonne position (pin rouge qui ne dépasse pas).
Le thermostat de sécurité intervient quand la température de l'huile dépasse 230°C suite à un mauvais fonctionnement du thermostat de travail (E fig.3).
2. Si le thermostat de sécurité intervient plusieurs fois, demander l'intervention d'un technicien spécialisé.
3. En cas de remplacement de pièces détachées, demander que soient toujours utilisées des pièces de recharge originales.

D

GEBRAUCHS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen und gut aufzubewahren, damit Sie bei evtl. Rückfragen jederzeit darin nachschlagen können. Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild aufgeführten technischen Angaben mit Spannung und Frequenz Ihres Stromnetzes übereinstimmen (Abb.1). Vor jeglichem Eingriff an dem Gerät ist der Netzstecker zu ziehen. Die Installation darf nur von entsprechend ausgebildeten Fachleuten nach Anweisungen des Herstellers und auf Grundlage der gültigen gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, für:

- evtl. Schäden, die durch Nichteinhaltung der Anweisungen entstehen bzw. beinhalten gerechtem Einsatz des Gerätes;
- Evtl. Ungenauigkeiten in diesem Heft, die auf Übersetzungs- und/oder Druckfehlern beruhen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, nützliche Änderungen an dem Produkt vorzunehmen, ohne damit die wesentlichen Eigenschaften des Gerätes zu verändern.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

1. Das technische Typenschild ist auf der Geräterückseite angebracht (Abb.1).
2. Struktur aus Edelstahl, abnehmbare Heizelemente. Betriebsthermostat, Sicherheitsthermostat, Ein/Aus Dreheschalter, Mikroschalter, Kontrollleuchte, Erhitzungskontrollleuchte, Ölablass mit Ablasshahn (und abnehmbaren Behälter für MFR12M, MFR212R).
3. Die Schutzfolie entfernen.

4. ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Es sind die nachstehenden Vorschriften zu befolgen:

- Übereinstimmung zwischen Netzspannung und der auf dem technischen Schild angegebenen Spannung.
- Anschluss an ein Äquipotentialsystem.

Der Stromanschluss hat von kompetenten Fachmännern gemäss der CE NORMEN zu erfolgen. Das Stromkabel muss derart positioniert werden, dass es an keinem Punkt eine um über 50°C über der Raumtemperatur liegende Temperatur erreicht. Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder Schalter auch bei installiertem Gerät leicht zugänglich sind.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG, WENN DIESE UNFALLVERHÜTUNGSVORSCHRIFTEN NICHT BEFOLGT WERDEN.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Das Gerät ist für den gemeinschaftlichen Gebrauch bestimmt und darf nur von ausgebildetem Personal bedient werden, das mit dem Betrieb des Gerätes vertraut ist.
2. Vor dem ersten Einschalten des Gerätes ist das Becken und der Korb sorgfältig zu reinigen, um Industriefettreste zu entfernen.
3. Den herausziehbaren Kopf (A Abb. 2) der Maschine korrekt positionieren. Der Sift (B Abb. 2) muss derart in den Kopf eingesetzt sein, dass er auf den innen angebrachten Betriebsmikroschalter drückt (C Abb. 2).
4. Öl in das Becken Giessen, bis der durch die Bezugskerben am Becken angezeigte Stand erreicht ist.
5. Falls Fett verwendet wird, ist dieses zu schmelzen, bevor es in das Becken gegeben wird.

EINSCHALTEN

1. Das Gerät ist mit einem Netzkabel ohne Stecker versehen; die elektrischen Verbindungen mit dem Stromversorgungsnetz ausschliesslich von einem autorisierten Techniker ausgeführt werden.
2. Den Schalter auf Position 1 stellen (D Abb.3): die Kontrollleuchte schaltet sich ein (H Abb.3).
3. Den Thermostat (E Abb.3) drehen, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist. Die Kontrollleuchte (F Abb.3) schaltet sich ein und schaltet sich aus, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
4. Jetzt ist die Maschine einsatzbereit.
5. Das zu backende Produkt muss trocken sein, bevor es in das Öl gegeben wird.
6. Falls ein tiefgekühltes Produkt zubereitet werden soll, ist der Korb nur zur Hälfte zu füllen und sehr langsam in das heisse Öl zu tauchen.

AUSSCHALTEN

1. Den Thermostat (E Abb.3) auf "0" stellen.
2. Den Schalter (D Abb.3) auf "0" stellen und kontrollieren, dass beide Kontrollleuchten ausgeschaltet sind.
3. ACHTUNG: Wenn das Netzkabel angeschlossen wird dem Stromversorgungsnetz, ist das Gerät weiterhin Stromversorgt.

INSTANDHALTUNG

1. Nach dem backen sind auf dem Öl schwimmende Rückstände zu entfernen.
2. Nach mehreren Backvorgängen ist das kalte Öl zu filtrieren und das Becken ist mit heissem Wasser und Reinigungsmittel zu säubern. Auf die gleiche Weise sind auch die Heizwiderstände zu reinigen, wobei aufzupassen ist, dass die Thermostatkugel nicht beschädigt wird.
3. Der Kopf mit den Bedieneinrichtungen muss immer mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
DEN KOPF AUF KEINEM FALL DIREKT MIT WASSER ODER EINEM WASSERSTRAHL ODER MIT KORRODIERENDEN STOFFEN REINIGEN.
4. WICHTIG: Vor jeder Reinigung trennen Sie das Gerät vom Stromnetz aus und warten Sie bis das Öl und die Widerstände kalt sind.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

1. Es ist zu kontrollieren, dass:
 - die Stromversorgung nicht unterbrochen ist;
 - der Stift (B Abb.2) wie unter Punkt GEBRAUCHSANWEISUNG Beschrieben korrekt in den Kopf eingesetzt wurde;
 - der Sicherheitsthermostat (G Abb.4) in der normalen Position ist (roter Stift der nicht übersteht). Der Sicherheitsthermostat greift ein, wenn die Öltemperatur auf Grund von Betriebsstörungen des Betriebsthermostats (E Abb.3) 230°C überschreitet.
2. Nach einem mehrmaligen Ansprechen des Sicherheitsthermostats ist ein Fachmann zu rufen.
3. Defekte Teile sind durch Original-Ersatzteile zu ersetzen.

ALLEGATI – ANNEXES – PIECES JOINTES – ANLAGEN
FIGURE – PICTURE – ILLUSTRATION – BILDER

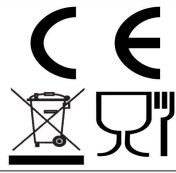
	
Mod.	Hp
Nr.	kW
1N PE AC	A
Kg.	kA

Fig.1 – Abb.1

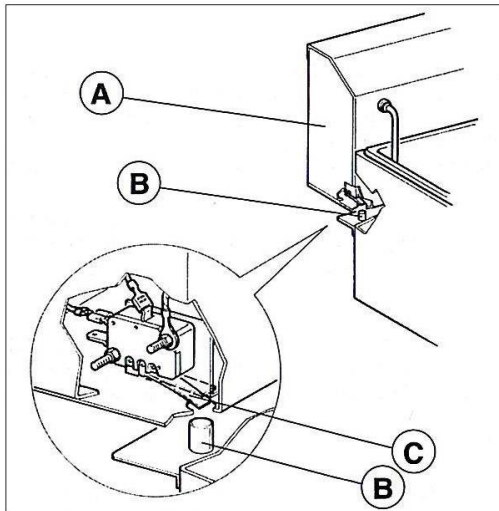


Fig.2 – Abb.2

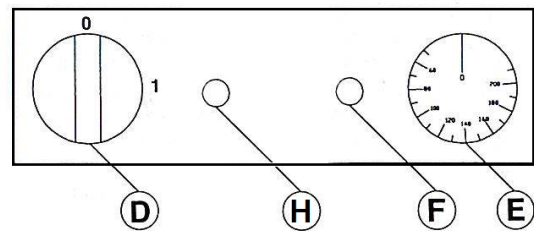


Fig.3 – Abb.3

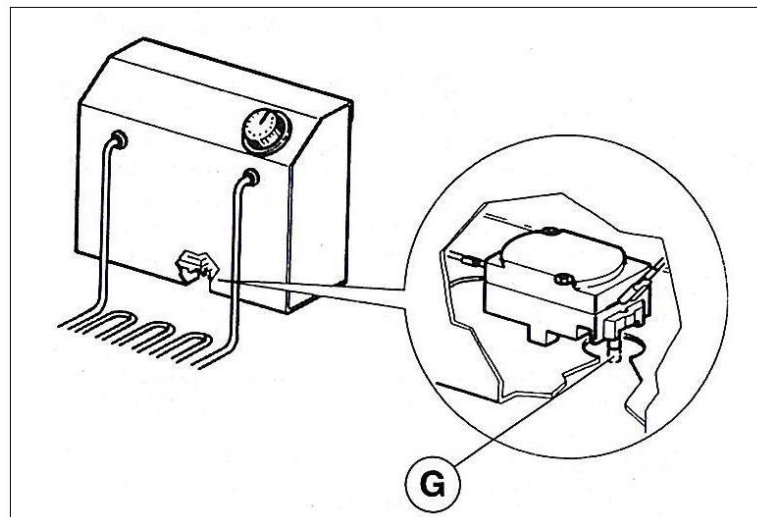


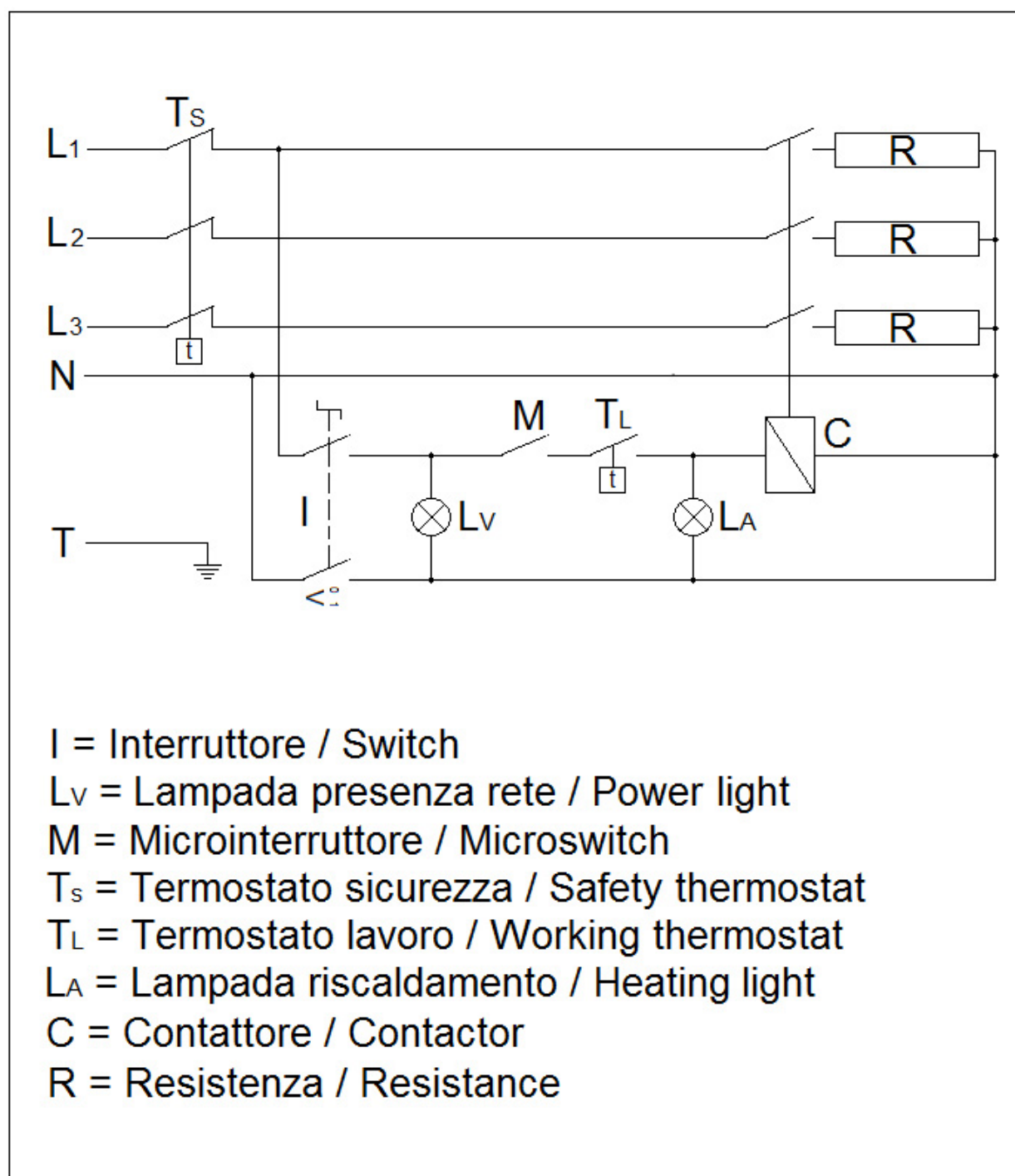
Fig.4 – Abb.4

DATI TECNICI – THECNICAL DATA – INFORMATIONS TECHNIQUES – TECHNISCHE DATEN

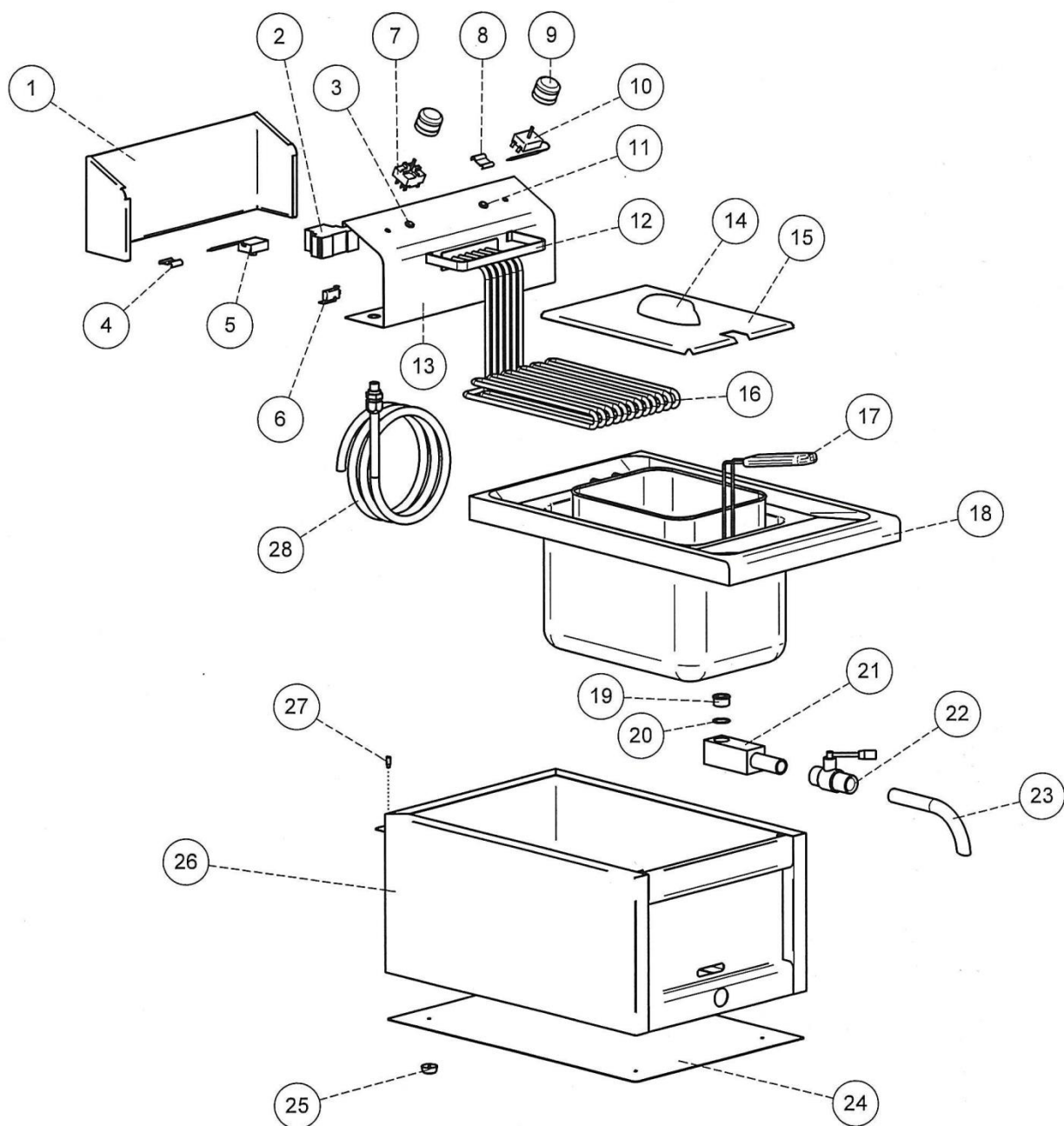
MODELLO	POTENZA	ALIMENTAZIONE	CAPACITA' OLIO	DIMENSIONI	DIMENSIONI CESTO	PESO NETTO
MODEL	POWER	POWER SUPPLY	OIL CAPACITY	DIMENSIONS	DIMENSIONS BASKET	NET WEIGHT
	W		lt	mm	mm	Kg
MFR12R	9000	400/3N/50-60	12	400x700x320h	230x280x120h	18,40
MFR212R	9000+9000		12+12	800x700x320h		36,00
MFR12M	9000		12	400x700x850h		27,50
MFR212M	9000+9000		12+12	800x700x850h		54,20

SCHEMI ELETTRICI - ELECTRICAL DIAGRAM - SCHÉMA ÉLECTRIQUE – SCHALTPLAN

MFR12R – MFR212R – MFR12M – MFR212M



ESPLOSI - EXPLODED DRAWINGS - ÉCLATÉE - EXPLOSIONZEICHNUNGEN
MFR12R - MFR212R



MFR12M – MFR212M

