



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

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

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

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

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



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

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

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

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

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

## FRIGGITRICE ELETTRICA

ELECTRIC FRYER

ELEKTRISCHE FRITEUSE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

FREIDORA ELÉCTRICA

**0N1FR1ED - 0T1FR1ED**

**0N1FR5ED - 0T1FR5ED**

**1N1FR2ED - 1T1FR2ED**

**1N1FR6ED - 1N1FR6ED**

## ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

USE MANUAL

BEDIENSHANDBUCH

MANUEL D'UTILISATION

MANUAL DE USO



Italiano

**IT**

English

**GB**

Deutsch

**DE**

Français

**FR**

Español

**ES**

Rev.1 09/2017



3301300

### **Importante**

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

### **Cautela - Avvertenza**

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

### **Importante**

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

### **Importante**

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

### **Importante**

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

### **Importante**

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

### **Cautela - Avvertenza**

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

### **Cautela - Avvertenza**

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

### **Cautela - Avvertenza**

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

### **Importante**

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

### **Importante**

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

### **Importante**

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

### **Cautela - Avvertenza**

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

### **Importante**

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

# SOMMARIO

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

# INFORMAZIONI GENERALI

## ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

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

## SCOPO DEL MANUALE

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

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

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

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

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

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

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



### **Cautela - Avvertenza**

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



### **Importante**

**Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.**

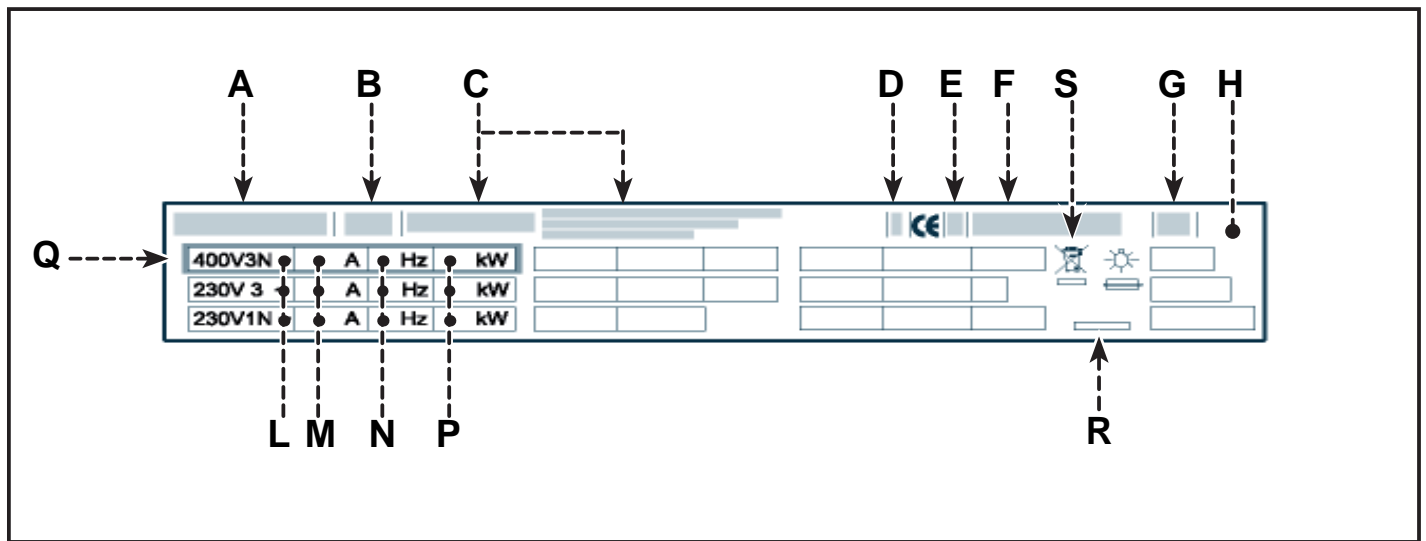
## IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura.

In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

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

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



## MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

# INFORMAZIONI TECNICHE

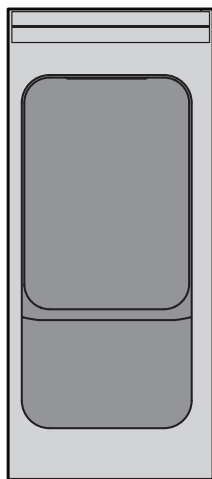
## DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

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

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

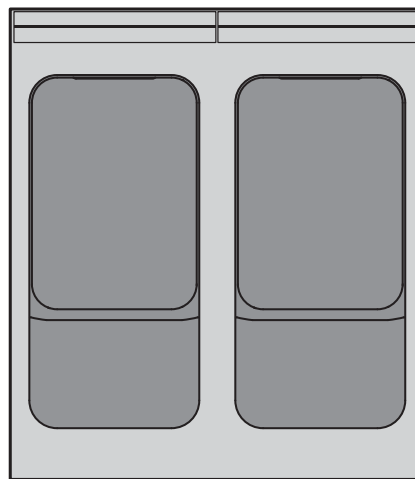
0\*1FR1ED (21 lt)

0\*1FR5ED (15 lt)



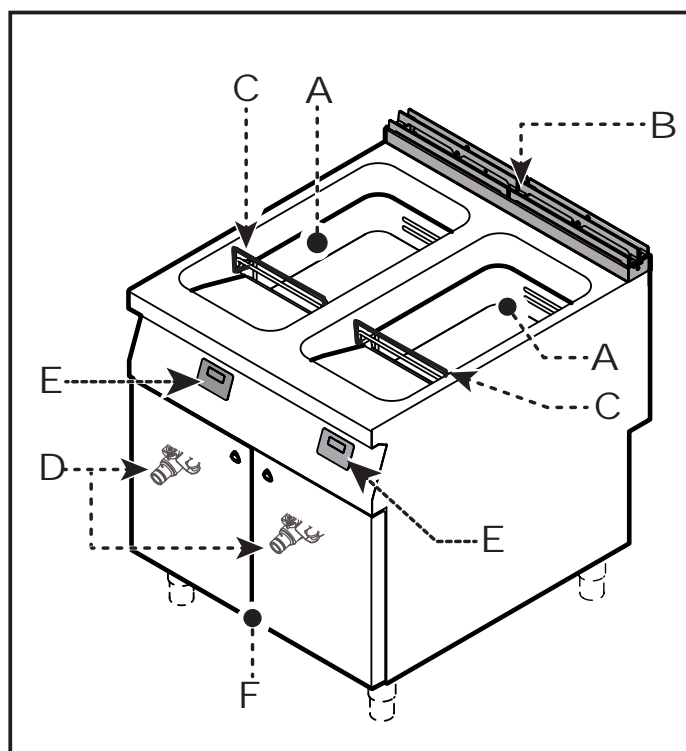
1\*1FR2ED (21 lt+21 lt)

1\*1FR6ED (15 lt+15 lt)



### IT Organi principali

- A) **Vasca di frittura:** realizzata in acciaio inox.
- B) **Scarico fumi:** per evacuare il calore generato dalle resistenze.
- C) **Supporto appendicestello:** per appoggiare il cestello durante la fase di scolatura dei cibi.
- D) **Rubinetto di scarico:** per scaricare l'olio contenuto all'interno della vasca.
- E) **Pannello di controllo:** per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura.
- F) **Portello:** per accedere alla zona interna dell'apparecchiatura.

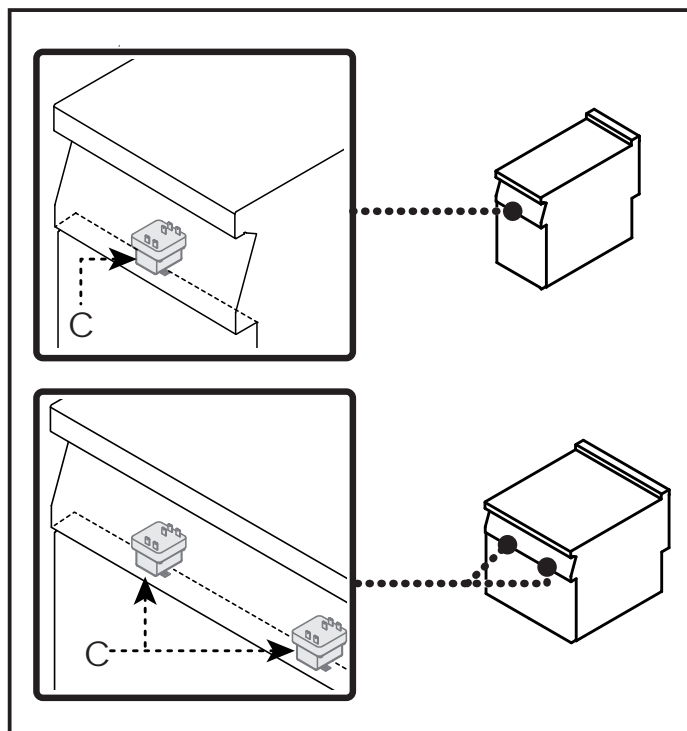


## DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

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



## SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

**A) Targa identificazione Fabbricante e apparecchiatura.**

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

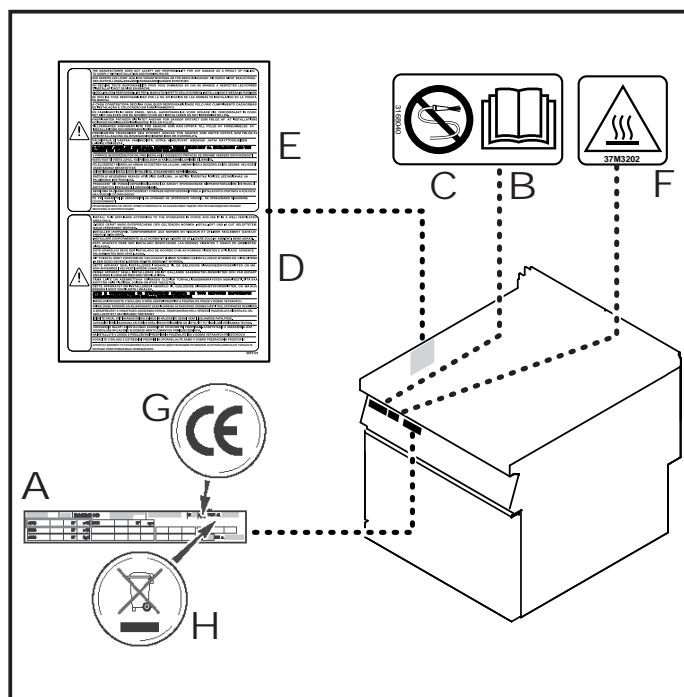
**C) Pericolo generico:** durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

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

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

**F) Pericolo generico:** fare attenzione alle superfici calde.

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



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

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

# SICUREZZA

## ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

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



### Importante

**Non modificare in alcun modo l'apparecchiatura.**

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

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

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

posti nelle vicinanze e danni economici.

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

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

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

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

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

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

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

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





## Cautela - Avvertenza

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



## Importante

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



## Cautela - Avvertenza

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

## ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

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

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

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

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

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



## Importante

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

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

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



## Importante

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

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

### **i** Importante

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

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

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

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

### DESCRIZIONE COMANDI

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

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

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

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

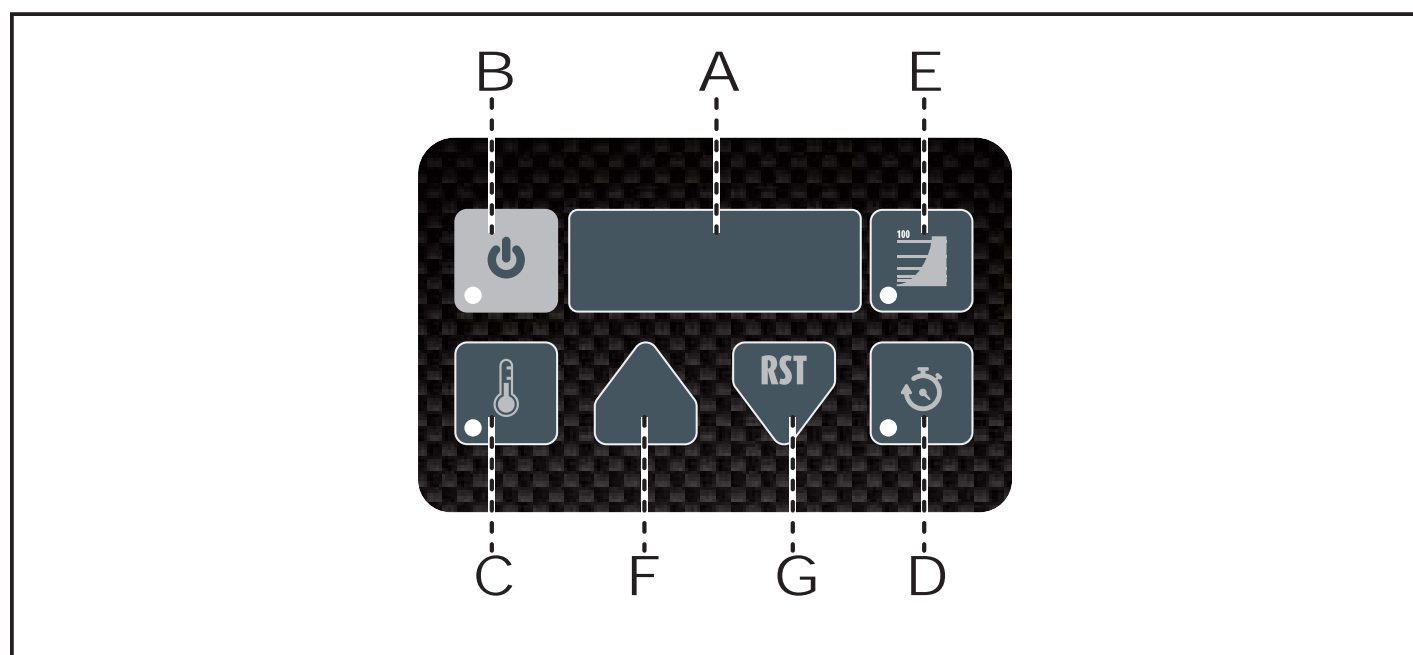
**C) Tasto impostazione temperatura:** serve per impostare la temperatura di cottura ed avviare e/o interrompere la termoregolazione.

**D) Tasto impostazione tempo:** serve per impostare il tempo di cottura (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 11).

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

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

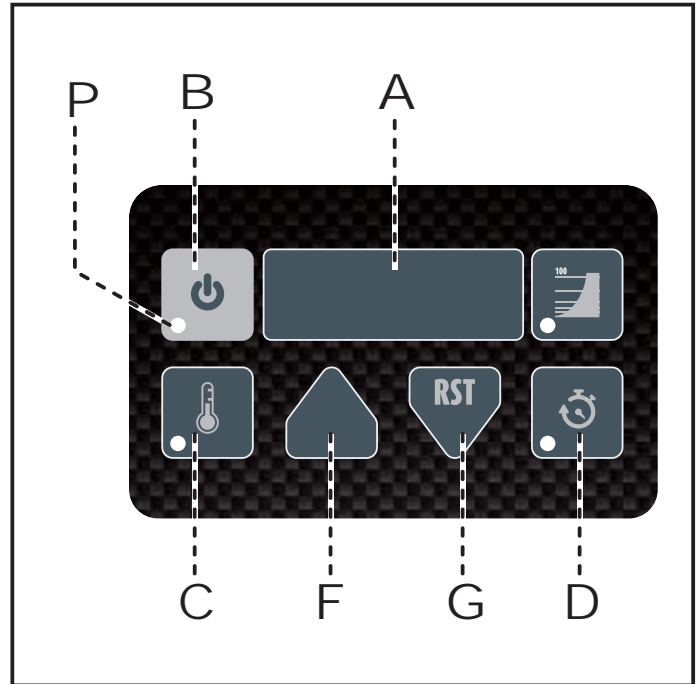
**G) Tasto decremento valori:** serve per diminuire il valore del parametro selezionato. In condizioni di allarme serve per resettare l'allarme in corso.



## IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE

Procedere nel modo indicato.

- 1) Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura e disattivare l'apparecchiatura.  
La spia luminosa **(P)** si accende.
- 2) Premere il tasto **(D)**.  
Sul display **(A)** il valore dell'ora inizia a lampeggiare.
- 3) Premere uno dei tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.
- 4) Premere il tasto **(D)** per memorizzare il nuovo valore.  
Sul display **(A)** il valore dei minuti inizia a lampeggiare.
- 5) Premere uno dei tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.
- 6) Premere il tasto **(D)** per memorizzare il nuovo valore. Dopo alcuni secondi l'apparecchiatura entra in fase di stand-by.



## IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI COTTURA

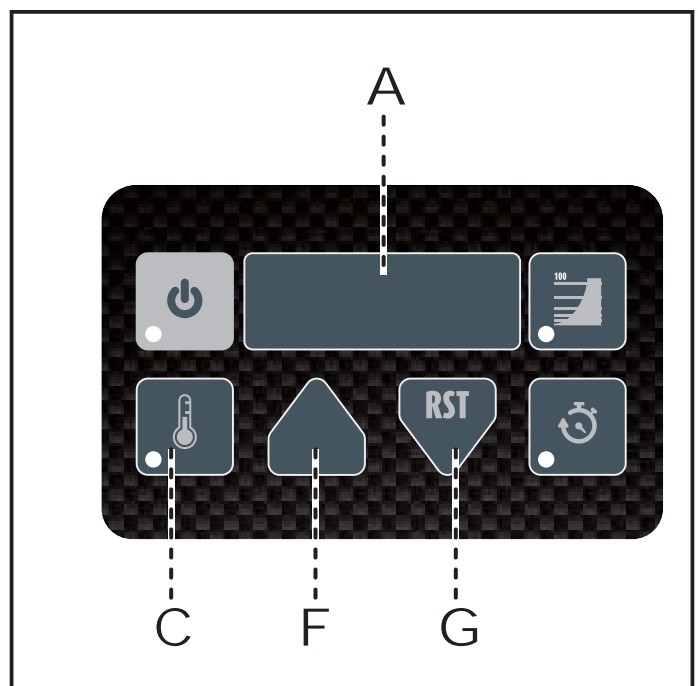
Questa procedura serve per impostare una soglia di temperatura, al raggiungimento della quale viene attivato un segnale acustico.

Procedere nel modo indicato.

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

### **Importante**

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



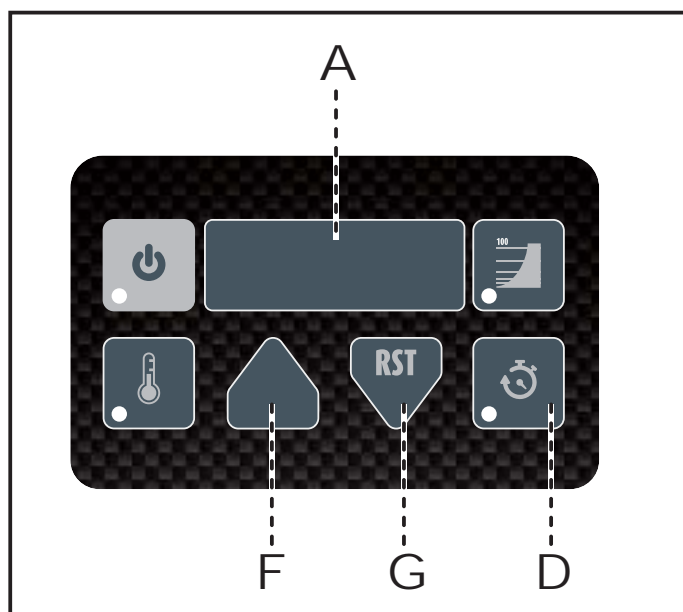
IT

## IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA

### Cottura manuale

Procedere nel modo indicato.

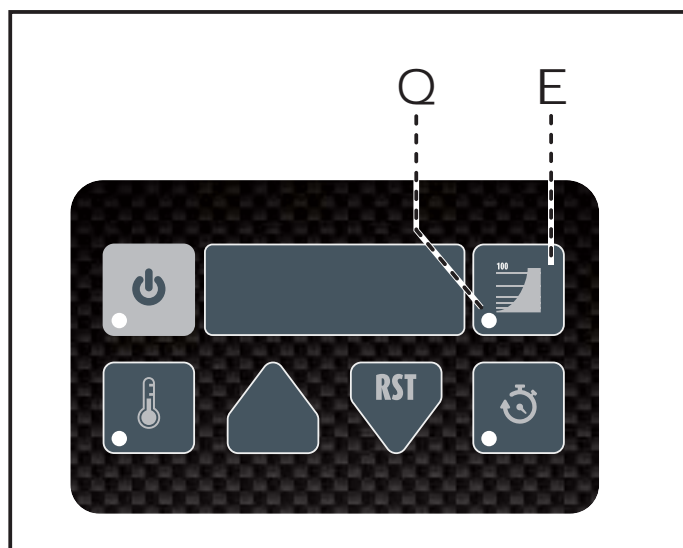
- 1) Premere il tasto **(D)**.  
Sul display **(A)** compare l'ultimo valore impostato.
- 2) Agire sui tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.  
Il tempo di cottura aumenta o diminuisce di 30 secondi ad ogni pressione dei tasti **(F-G)**.
- 3) Premere nuovamente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



## ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE MANTENIMENTO TEMPERATURA (MELTING)

Procedere nel modo indicato.

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



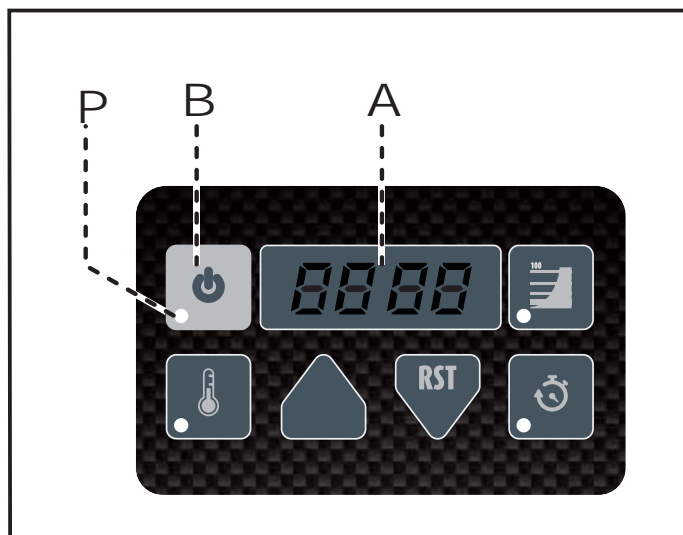
### **i** Importante

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

## ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

### Accensione

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



## Spegnimento

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

## AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA

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

### Avviamento

- 1) Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 12).
- 2) Premere il tasto **(B)** e successivamente il tasto **(E)** per eseguire la fase di "melting" dell'olio. Quando viene raggiunta la temperatura di preriscaldamento si attiva il segnale acustico.
- 3) Premere il tasto **(E)** per disattivare la fase di "melting".  
Tale temperatura viene mantenuta a 90°C fino a inizio cottura.
- 4) Premere il tasto **(C)** per attivare la modalità di inserimento temperatura.
- 5) Agire sui tasti **(F-G)** per impostare la temperatura di cottura.  
I dati impostati nel pannello di controllo rimangono memorizzati finché non viene disattivata l'alimentazione elettrica.

- 6) Premere il tasto **(E)** per interrompere la fase di mantenimento temperatura.
- 7) Premere il pulsante **(B)** per avviare il ciclo di cottura.  
Le spie **(P-Q)** lampeggiano fino al raggiungimento della temperatura impostata e poi rimangono accese fisse.
- 8) Per visualizzare la temperatura impostata, durante la fase di cottura, premere il tasto **(C)**.

### Arresto

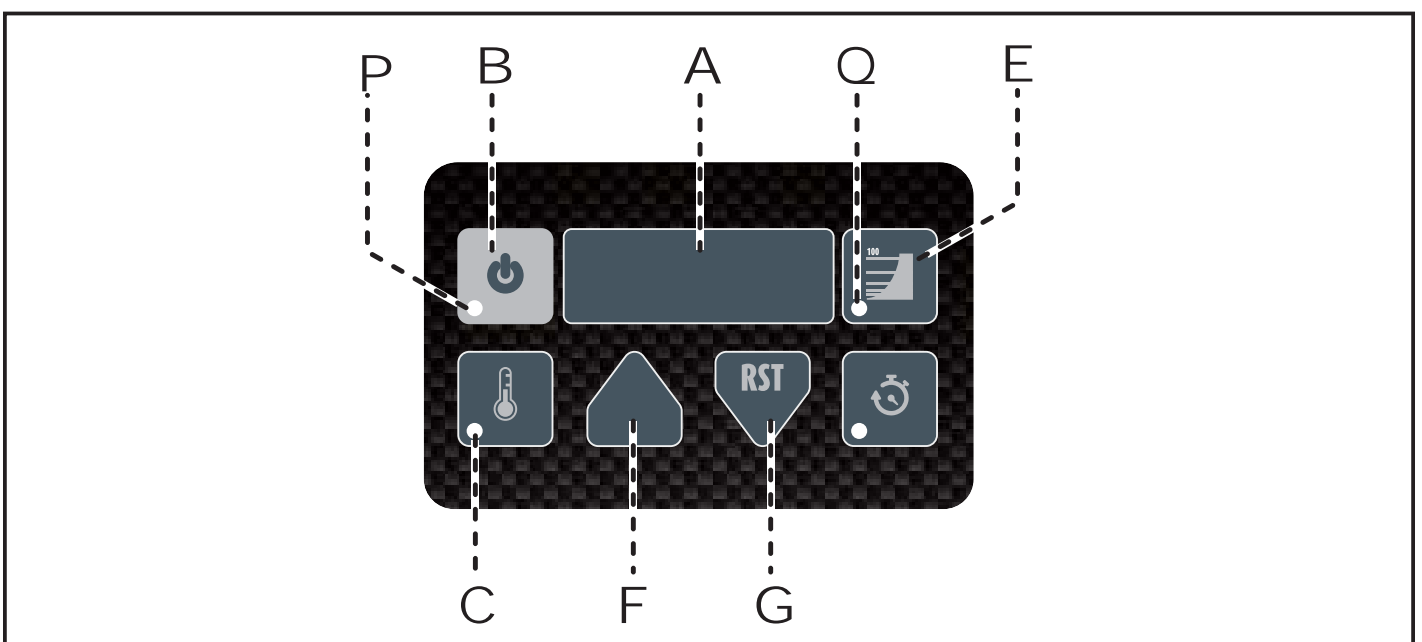
- 1) Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura.



### Importante

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

IT



Per questa operazione procedere nel modo indicato.

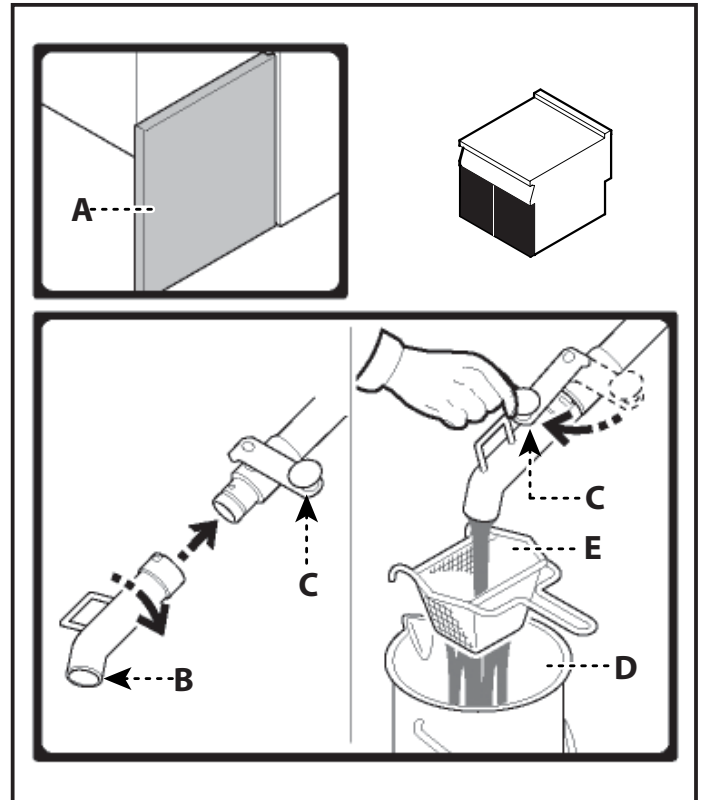
### **i** Importante

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

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

### **!** Cautela - Avvertenza

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

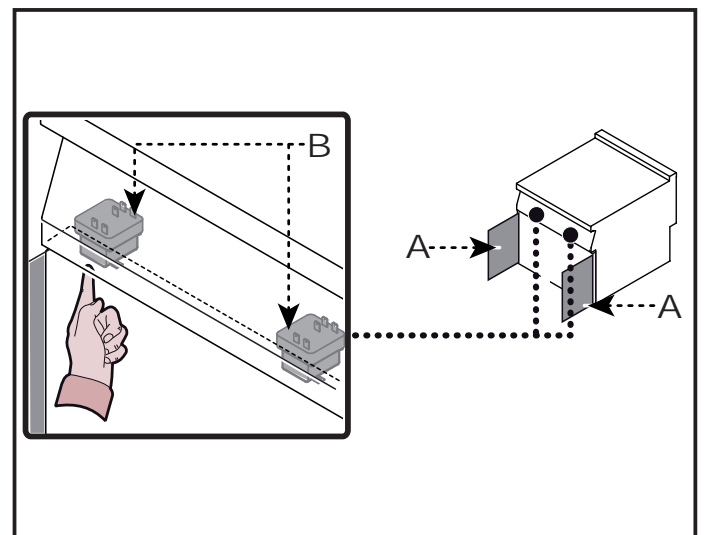


IT

## RIPRISTINO APPARECCHIATURA

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

- 1) Lasciare raffreddare l'olio di 30÷40°C.
- 2) Aprire il portello (A).
- 3) Premere il pulsante (B) del termostato di sicurezza intervenuto per riattivare l'alimentazione elettrica.
- 4) Richiudere il portello (A).



## INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

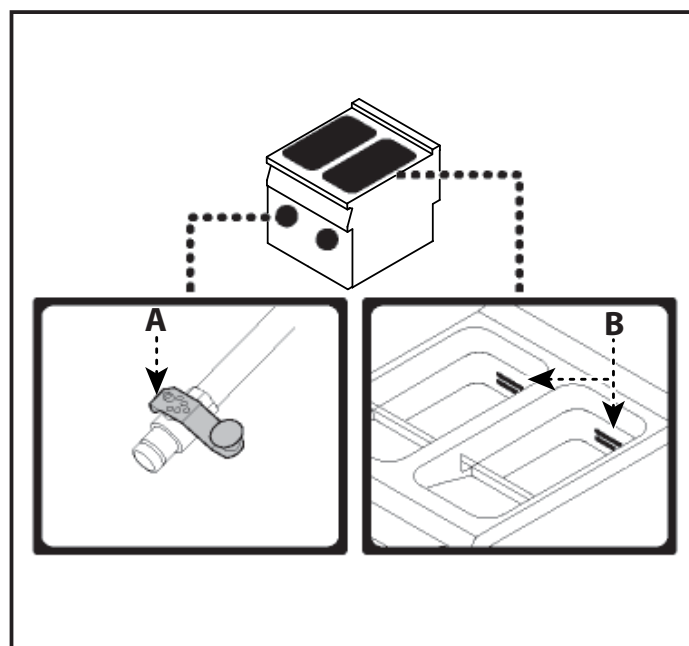
- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.

- 3) Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
- 4) Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
- 5) Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

## ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER L'USO

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

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



### **i** Importante

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

### **i** Importante

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

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

## ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

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



### Importante

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

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

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

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

- La vasca di cottura (vedi pag. 15).
- Gli accessori (vedi pag. 15).
- L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 14).

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

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

## PULIZIA APPARECCHIATURA

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



### Importante

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

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.



### Importante

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

- Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
- Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
- Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



### Cautela - Avvertenza

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

- Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
- Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.



- Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

- Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
- Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

## PULIZIA VASCA, SUPPORTO CESTELLI E ACCESSORI

Per questa operazione procedere come di seguito indicato.

- 1) Spegner e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- 2) Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
- 3) Scaricare e filtrare l'olio (vedi pag. 11).
- 4) Asportare e pulire i cestelli e la struttura reggicestelli (A).
- 5) Cospargere l'interno della vasca con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
- 6) Risciacquare con acqua potabile ed eseguire lo svuotamento della vasca.

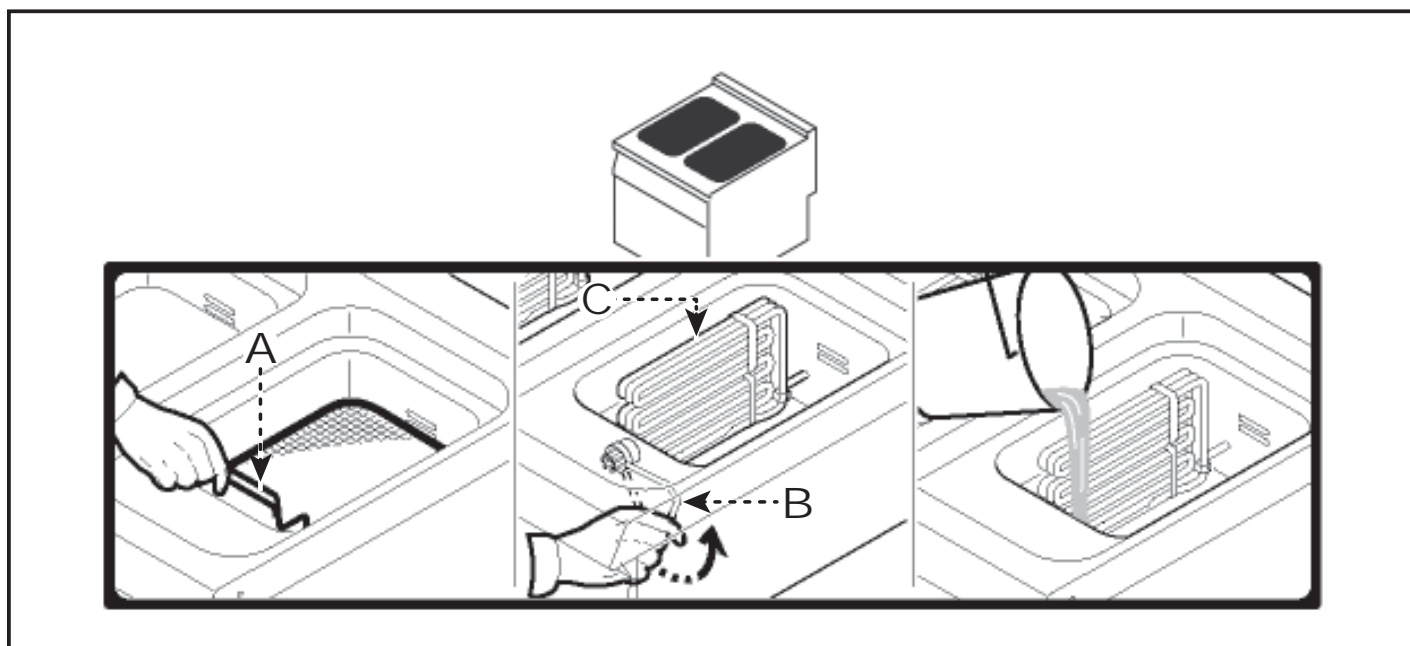
- 7) Cospargere la vasca con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente.

- 8) Risciacquare, svuotare ed asciugare la vasca.

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

### **Importante**

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



IT

# GUASTI

## RICERCA GUASTI

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

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

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

### **Importante**

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

| Inconvenienti  | Cause   | Rimedi  |
|--|---|---|
| Le resistenze per il riscaldamento non si attivano       | Allacciamento elettrico non eseguito correttamente      | Controllare il collegamento dei cavi elettrici  |
|  | Intervento del termostato di sicurezza                  | Eeguire il ripristino apparecchiatura (vedi pag. 12)  |
| L'apparecchiatura non raggiunge la temperatura impostata |   | Controllare lo stato del termostato e attivare l'eventuale dispositivo di consenso all'accensione |
|  | Teleruttore non alimentato elettricamente o danneggiato | Controllare o sostituire la bobina del teleruttore  |
| Il pannello di controllo non si accende                  | Scheda elettronica non alimentata elettricamente        | Verificare o invertire il collegamento delle fasi   |

IT

## TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

| Allarmi | Cause  | Rimedi   |
|---------|--|--|
| E00     | Avaria sonda termostato di sicurezza.        | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. Ripristinare il termostato di sicurezza (vedi pag. 12), se il problema persiste contattare il servizio assistenza |
| E01     | Avaria sonda in vasca di cottura (vasca sx). | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b>   |
| E.01    | Avaria sonda in vasca di cottura (vasca sx). | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b>  |

| Allarmi | Cause   | Rimedi  |
|---------|---|---|
| E02     | Avaria sonda in vasca di cottura (vasca dx).                      | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b>   |
| E.02    | Avaria sonda in vasca di cottura (vasca dx).                      | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b>    |
| E05     | Intervento della diagnostica della scheda elettronica.            | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b>    |
| E06     | Intervento della diagnostica della scheda elettronica.            | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b>   |
| E07     | Intervento della diagnostica della scheda elettronica.            | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b>   |
| E12     | Intervento della diagnostica della scheda elettronica (vasca sx). | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b>   |
| E13     | Intervento della diagnostica della scheda elettronica (vasca dx). | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b>   |
| E16     | Intervento della diagnostica della scheda elettronica.            | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b>   |
| E17     | Sovratemperatura vano componenti elettrici                        | L'apparecchiatura risolve autonomamente il problema<br>Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b> |
| E18     | Funzionamento a secco dell'apparecchiatura.                       | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b>   |
| E19     | Il riscaldamento della vasca non si attiva.                       | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b>   |
| E20     | Intervento della diagnostica della scheda elettronica.            | Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.<br><b>Contattare il servizio assistenza.</b>   |
| E21     | Sovratemperatura vano componenti elettrici.                       | L'apparecchiatura risolve autonomamente il problema<br>Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura |

### **Wichtig**

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

### **Caution - Warning**

The floor, near the appliance, could be slippery.

### **Wichtig**

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

### **Wichtig**

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

### **Wichtig**

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

### **Wichtig**

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

### **Caution - Warning**

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

### **Caution - Warning**

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

### **Caution - Warning**

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

### **Wichtig**

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

### **Wichtig**

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

### **Wichtig**

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

### **Caution - Warning**

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

### **Wichtig**

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

# SUMMARY

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



# GENERAL INFORMATION

## INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

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

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

## PURPOSE OF THE MANUAL

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

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.

This information is provided by the manufacturer in the original language (Italian) and is translated into other languages to meet legal and/or business requirements.

Reading this information will avoid health and safety risks to people and financial losses.

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

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

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



### Caution - Warning

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



### Wichtig

**Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.**

## IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

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

**A)** Appliance model

**B)** Type of customisation

**C)** Manufacturer identification

**D)** Insulation class

**E)** Year of construction

**F)** Serial number

**G)** Protection rating

**H)** Country of destination

**L)** Voltage (V)

**M)** Absorption (A)

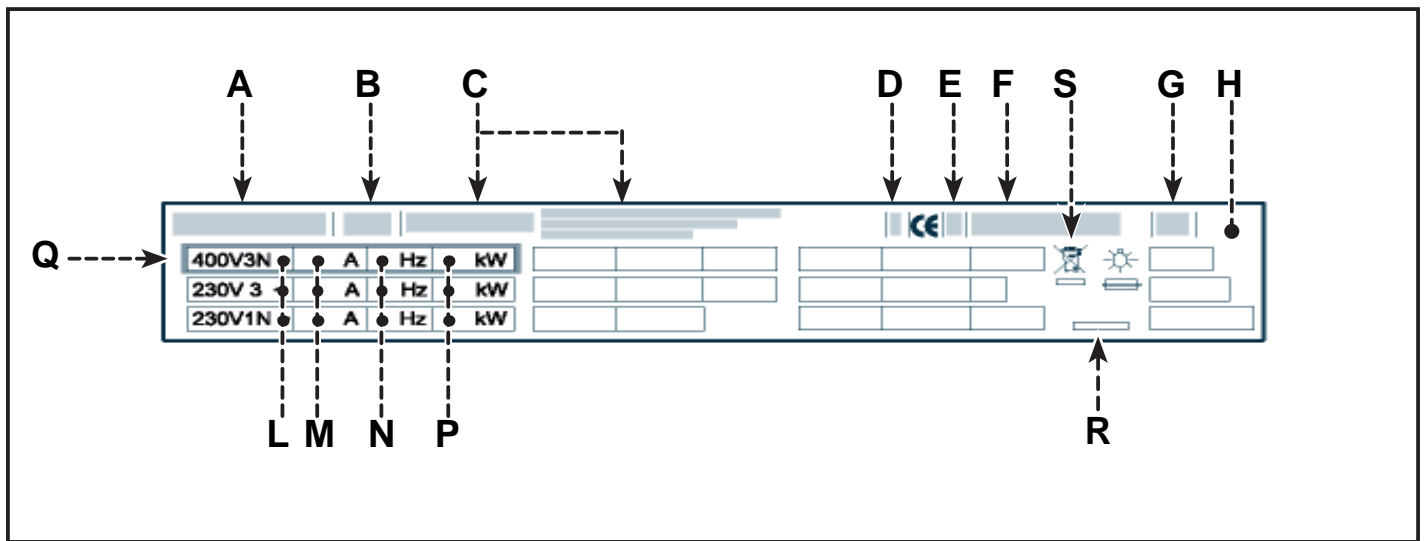
**N)** Frequency (Hz)

**P)** Rated power (kW)

**Q)** Test voltage indicator

**R)** Date of construction

**S)** WEEE Symbol



## PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

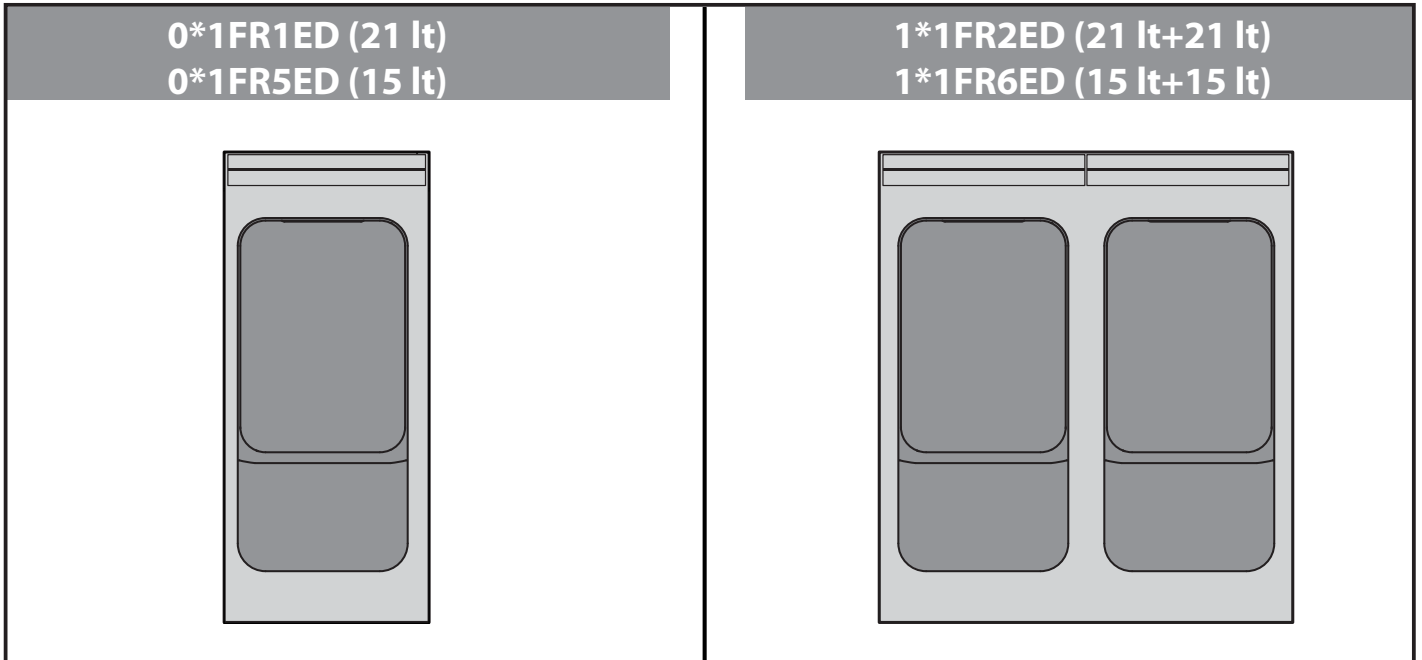
When requesting service, state the data provided on the nameplate and provide a description of the fault.

# TECHNICAL INFORMATION

## GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

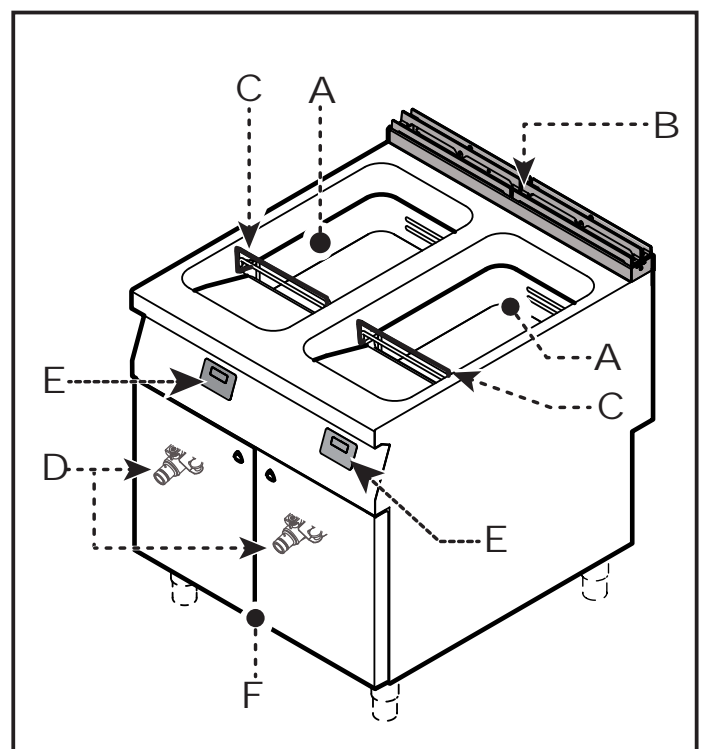
The fryer, referred to from now on as the appliance, is designed and produced for frying foods in the professional catering sector.

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



### Main Parts

- A) Frying well** : in stainless steel.
- B) Fume exhaust vent**: evacuates the heat generated by the heating elements.
- C) Basket hanger support**: to support the basket while foods are being drained.
- D) Drain tap**: for draining the oil from the well.
- E) Control panel**: controls the appliance's operating functions.
- F) Door**: for accessing the inside of the appliance.



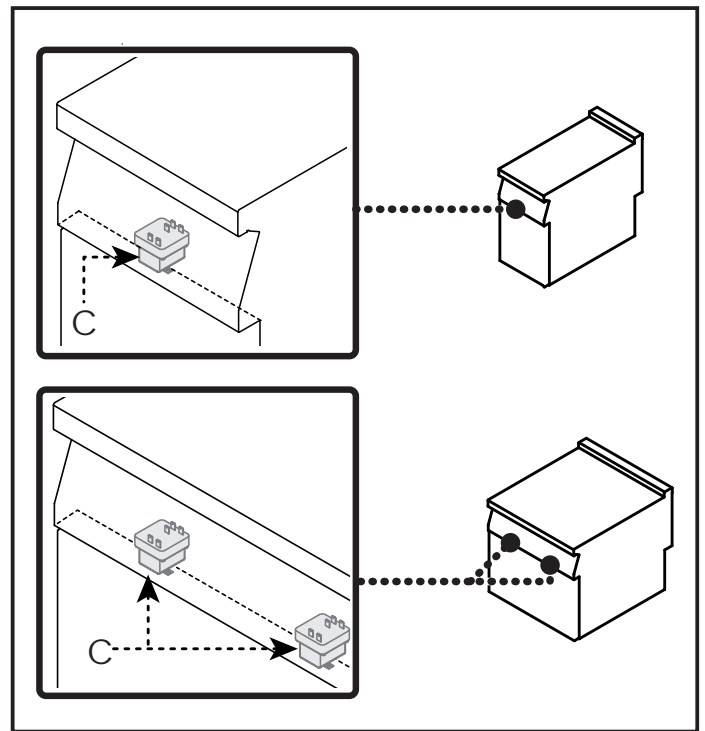


## SAFETY DEVICES

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

The illustration shows the position of the devices .

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



## SAFETY AND INFORMATION SIGNS

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

**A) Nameplate with manufacturer and appliance data.**

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

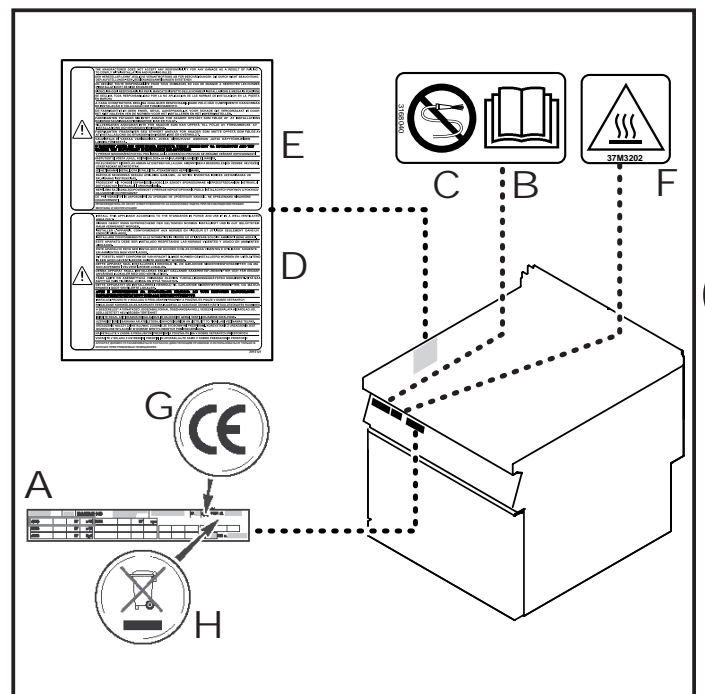
**C) General hazard:** when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

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

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

**F) General hazard:** watch out for hot surfaces.

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



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

## OPTIONAL ACCESSORIES

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

# SAFETY

## INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

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

However, there is no replacement for care and attention.

Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

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



### Important

#### **Do not modify the equipment in any way.**

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

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

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

All maintenance work that requires precise,

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

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly.

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

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

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

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

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

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

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



### Caution - Warning

The floor, near the appliance, could be slippery.



### Wichtig

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



### Caution - Warning

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

## SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT

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

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

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

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

- All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
- During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
- If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.



### Wichtig

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

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

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



### Wichtig

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

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



# USE AND OPERATION

## INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION



### Important

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

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

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

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

## DESCRIPTION OF CONTROLS

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

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

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

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

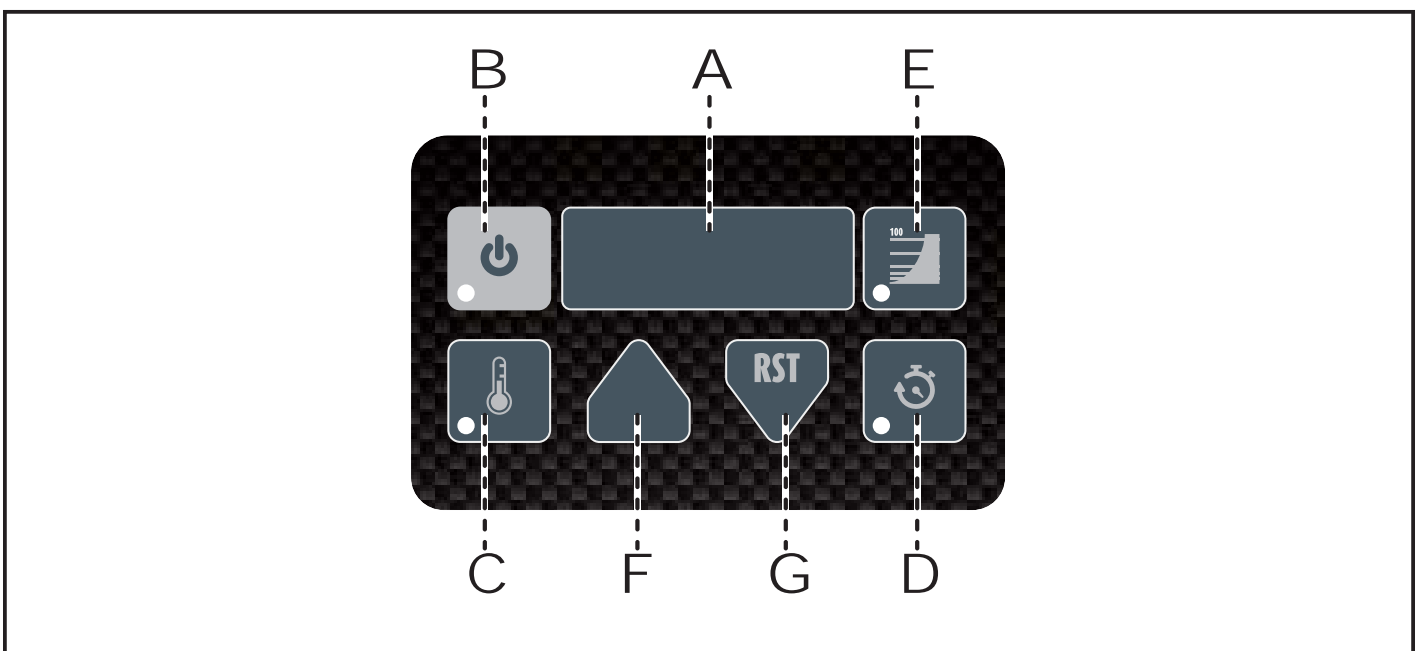
**D) Time setting key:** used to set the cooking time (for information on the use of this function, see page 10).

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

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

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

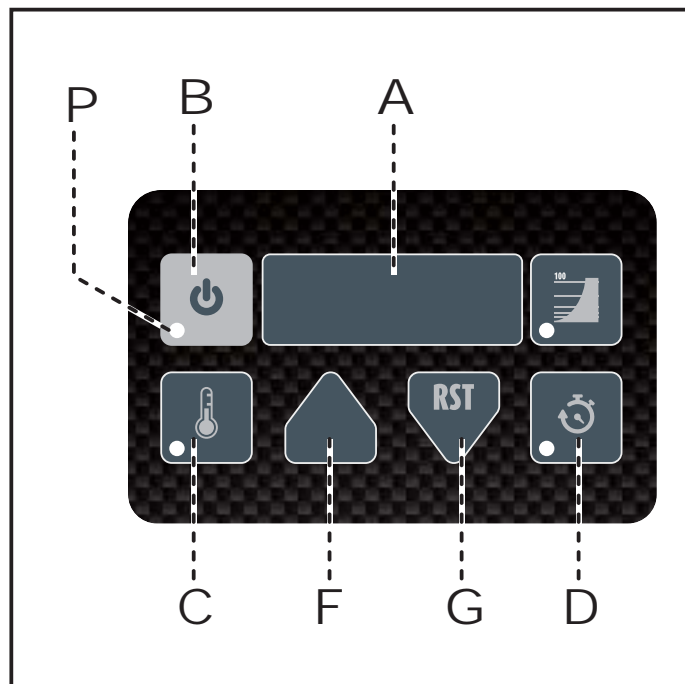
GB



## CURRENT TIME SETTING

Proceed as follows.

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



## COOKING TEMPERATURE SETTING

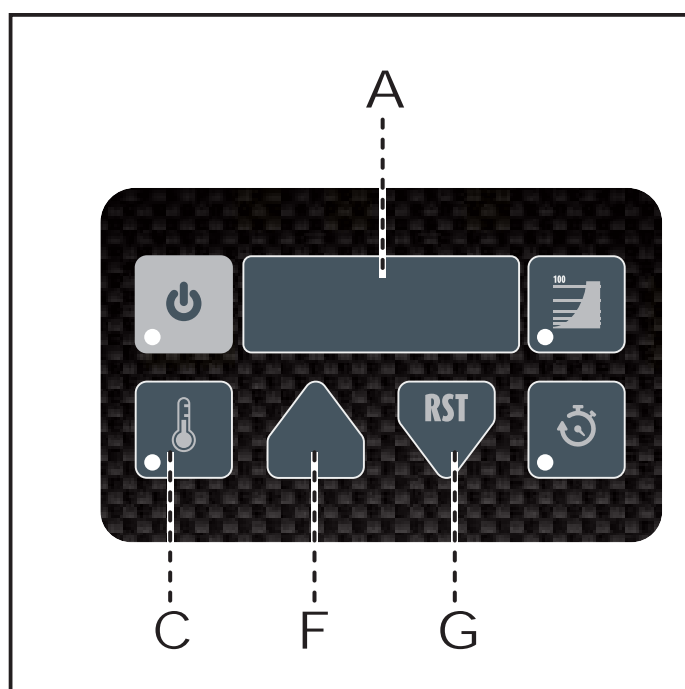
This procedure is used to set a temperature threshold at which a buzzer is triggered.

Proceed as follows.

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

### **Wichtig**

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

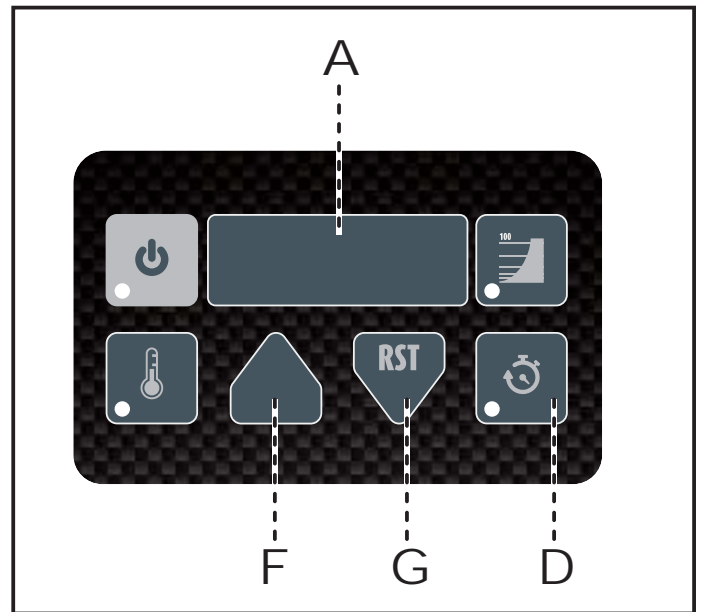


## SETTING THE COOKING TIME

### Manual cooking

Proceed as follows.

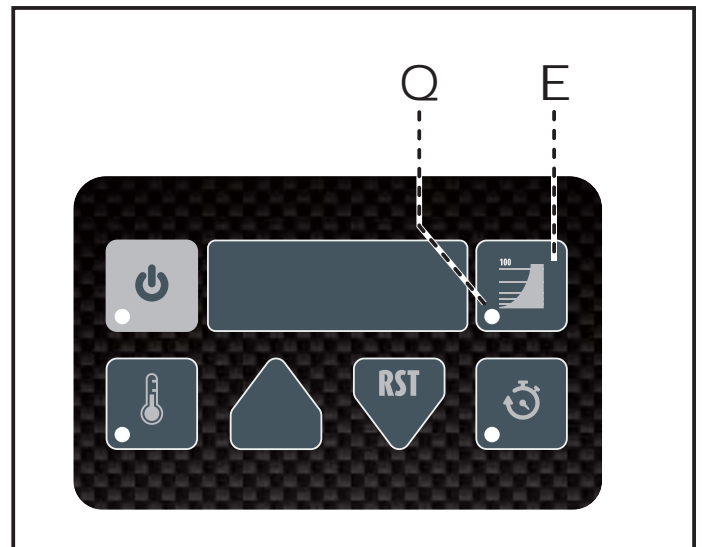
- 1) Press the key **(D)**.  
The last value set appears on the display **(A)**.
- 2) Press the keys **(F-G)** to increase or decrease the values shown on the display.  
The cooking time increases or decreases by 30 seconds each time one of the keys **(F-G)** is pressed.
- 3) Press the key **(D)** again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



## ACTIVATES/DEACTIVATES THE TEMPERATURE HOLDING (MELTING) FUNCTION

Proceed as follows.

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



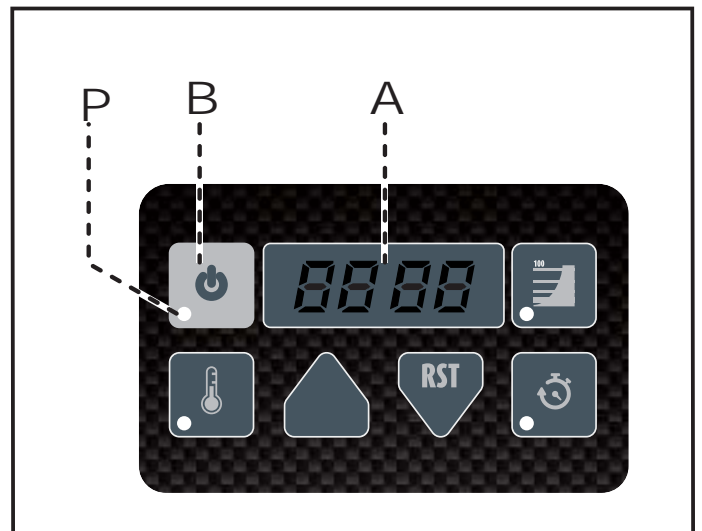
### **Wichtig**

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

## SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

### Lighting

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



## Turning off

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

## STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

To start and stop the appliance, proceed as follows.

### Starting

- 1) Switch on the appliance (see page 10).
- 2) Press key **(B)** and then key **(E)** to activate the oil "melting" procedure.  
When the preheating temperature is reached the beeper sounds.
- 3) Press key **(E)** to deactivate the "melting" function.  
The temperature is maintained at 90°C until cooking starts.
- 4) Press key **(C)** to activate the temperature input mode.
- 5) Press keys **(F-G)** to set the cooking temperature.  
The data set on the control panel are retained in the memory until the electricity supply is turned off.

- 6) Press key **(E)** to terminate the temperature maintenance function.
- 7) Press key **(B)** to start the cooking cycle.  
Lights **(P-Q)** flash while the oil is heating to the temperature of use, and then remain constantly on.
- 8) To display the temperature set during cooking, press key **(C)**.

### Stopping

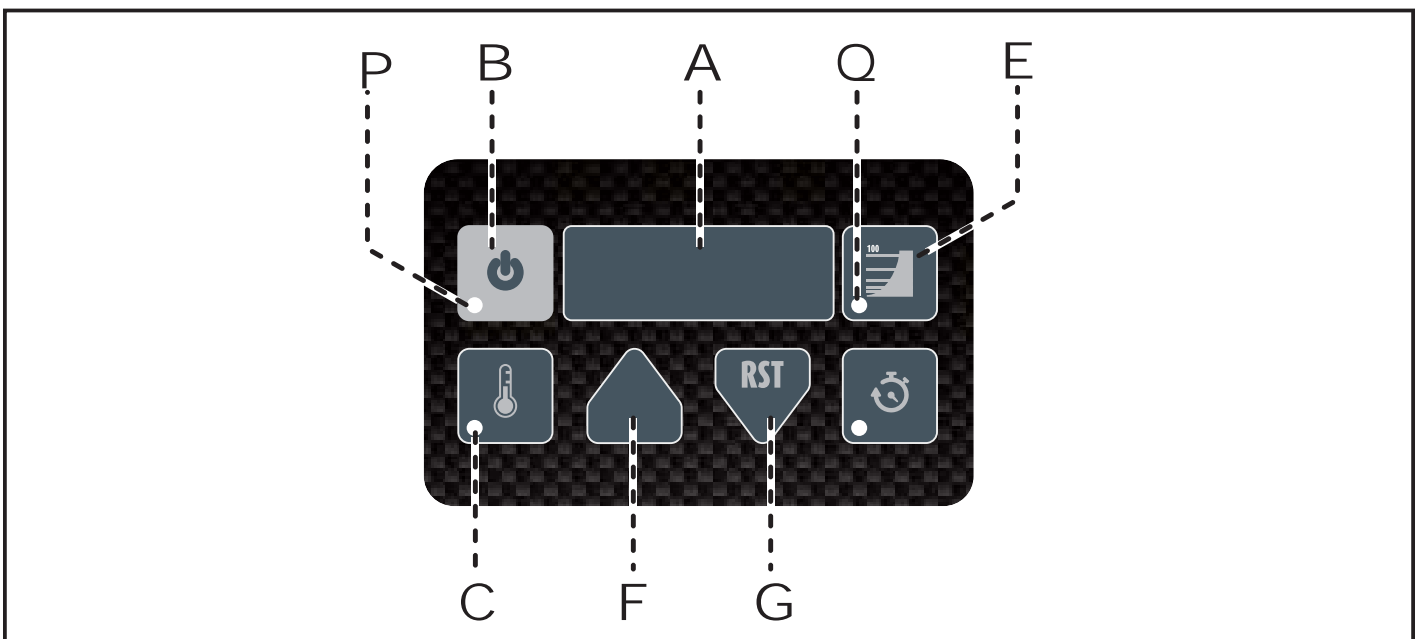
- 1) Press key **(B)** to stop the cooking cycle.



### Wichtig

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

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



## FILTERING OIL

To carry out this operation, proceed as follows.

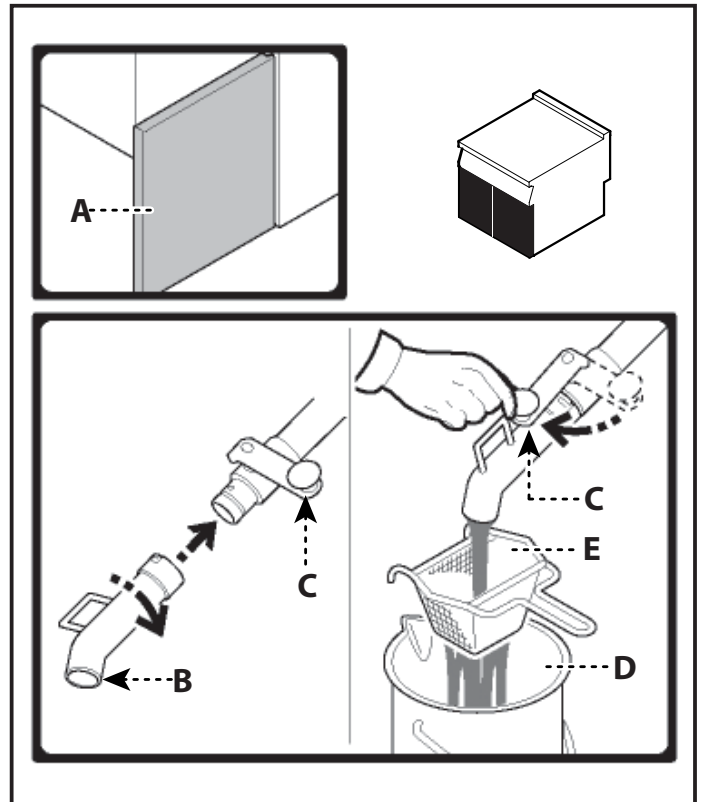
### **Wichtig**

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

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

### **Caution - Warning**

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

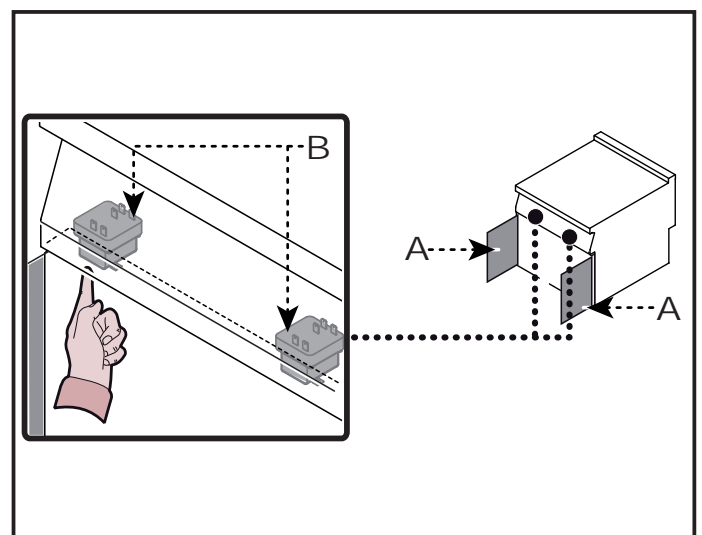


GB

## RESETTING THE APPLIANCE

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

- 1) Allow the oil to cool to 30÷40°C.
- 2) Open the door (A).
- 3) Press the button (B) of the safety thermostat tripped to restore the electricity supply.
- 4) Close the door (A).





## LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

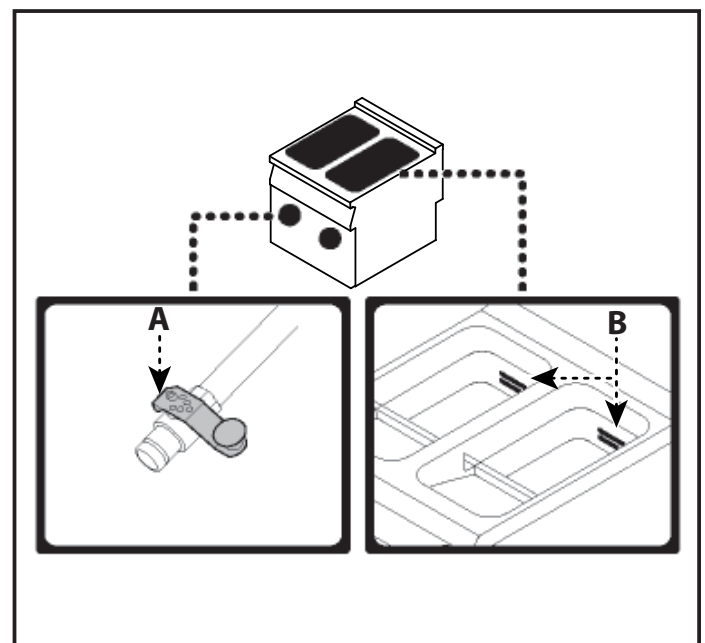
If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

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

## INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE

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

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



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

### **Wichtig**

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

### **Wichtig**

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

## INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the manufacturer.

Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

### **Wichtig**

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

**In particular, turn off the electricity supply using the circuitbreaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.**

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

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

- The well (see page 15).
- The accessories (see page 15).
- The appliance and the surrounding environment (see page 14).

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

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

## CLEANING INSTRUCTIONS

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

### **Wichtig**

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

The precautions which follow are also important.

### **Wichtig**

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

- Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
- Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.
- After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



### **Caution - Warning**

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

- Rinse surfaces with drinking water and dry.
- Pressurised water jets may only be used on external parts.

- Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.

- Remove food residues immediately before they set.
- Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

## CLEANING THE WELL, BASKET SUPPORT AND ACCESSORIES

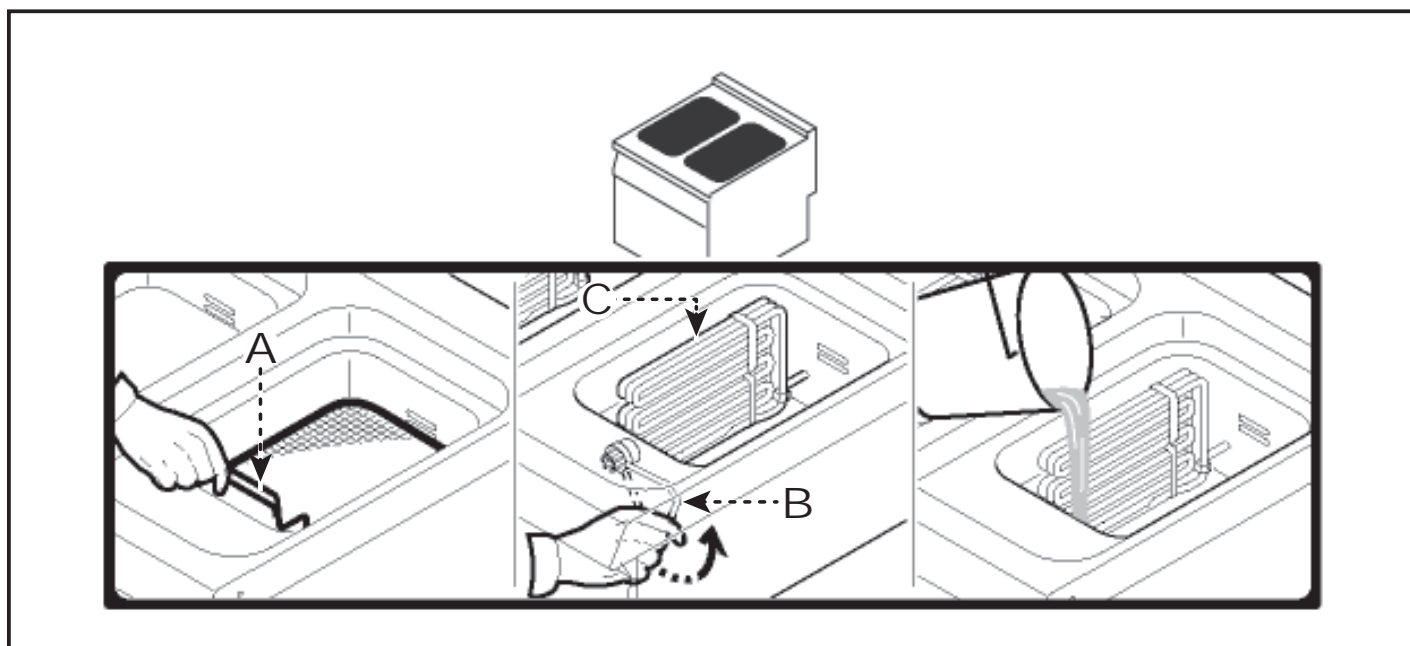
To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Switch the appliance off and leave it to cool.
- 2) Turn off the circuitbreaker to disconnect it from the electrical mains.
- 3) Drain and filter the oil (see page 12).
- 4) Remove and clean the baskets and the basket support structure **(A)**.
- 5) Use the lever **(B)** to swing the heating elements **(C)** into the vertical position.
- 6) Apply a food-grade detergent to the inside of the well.
- 7) Rinse the well with drinking water and drain.

- 8) Apply a specific product or a water and vinegar solution to the well to remove the detergent residues.
- 9) Rinse, empty and dry the well.
- 10) After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.

### **i** Wichtig

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



GB

# FAULT

## TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service. The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

### Important

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

| Fault   | Cause   | Remedy  |
|---|---|---|
| The heating elements do not come on                   | Electrical connection not made correctly                | Check the connection of the electrical wires                                    |
|   | Safety thermostat tripped                               | Carry out the appliance reset (see page 12)                                     |
| The appliance does not heat up to the set temperature |   | Check the condition of the thermostat and activate any ignition enabling device |
|   | Contactors not receiving electrical power or faulty     | Check or replace the contactor coil   |
| The control panel does not come on                    | Electronic circuit board not receiving electrical power | Check or swap the phase wire connections  |

GB

## TABLE OF ALARM INDICATIONS

| Alarm | Cause                                    | Remedy   |
|-------|--|--|
| E00   | Safety thermostat failure                | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. Reset the safety thermostat (see page 12), if the problem persists, call the after-sales service |
| E01   | Start the cooking well probe (left well) | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.<br><b>Contact the after-sales service.</b>   |
| E.01  | Start the cooking well probe (left well) | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.<br><b>Contact the after-sales service.</b>   |

| Alarm | Cause   | Remedy  |
|-------|---|---|
| E02   | Start the cooking well probe (right well)                 | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.<br><b>Contact the after-sales service.</b>      |
| E.02  | Start the cooking well probe (right well)                 | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.<br><b>Contact the after-sales service.</b>      |
| E05   | Electronic circuit board diagnostics tripped              | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out .<br><b>Contact the after-sales service.</b>     |
| E06   | Electronic circuit board diagnostics tripped              | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.<br><b>Contact the after-sales service.</b>      |
| E07   | Electronic circuit board diagnostics tripped              | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.<br><b>Contact the after-sales service.</b>      |
| E12   | Electronic circuit board diagnostics tripped (left well)  | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.<br><b>Contact the after-sales service.</b>      |
| E13   | Electronic circuit board diagnostics tripped (right well) | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.<br><b>Contact the after-sales service.</b>      |
| E16   | Electronic circuit board diagnostics tripped              | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.<br><b>Contact the after-sales service.</b>      |
| E17   | Electrical component compartment has overheated           | The appliance solves the problem on its own.<br>The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out. |
| E18   | Operation of the appliance without oil                    | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.<br><b>Contact the after-sales service.</b>      |
| E19   | The well heating system does not start up                 | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.<br><b>Contact the after-sales service.</b>      |
| E20   | Electronic circuit board diagnostics tripped              | The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.<br><b>Contact the after-sales service.</b>      |
| E21   | Electrical component compartment has overheated           | The appliance solves the problem on its own.<br>The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out  |

**GB**

## **Wichtig**

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

## **Vorsicht - Achtung**

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.

## **Wichtig**

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

## **Wichtig**

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

## **Wichtig**

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

## **Wichtig**

Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

## **Vorsicht - Achtung**

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

## **Vorsicht - Achtung**

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

## **Vorsicht - Achtung**

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

## **Wichtig**

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

## **Wichtig**

Vor jeder Regulierung an den Einstellungen müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren.

## **Wichtig**

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

## **Vorsicht - Achtung**

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

## **Wichtig**

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

# INHALTSVERZEICHNIS

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

## ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER

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

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

## ZWECK DES HANDBUCHS

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

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

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

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

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

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

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



### Vorsicht - Achtung

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



### Wichtig

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

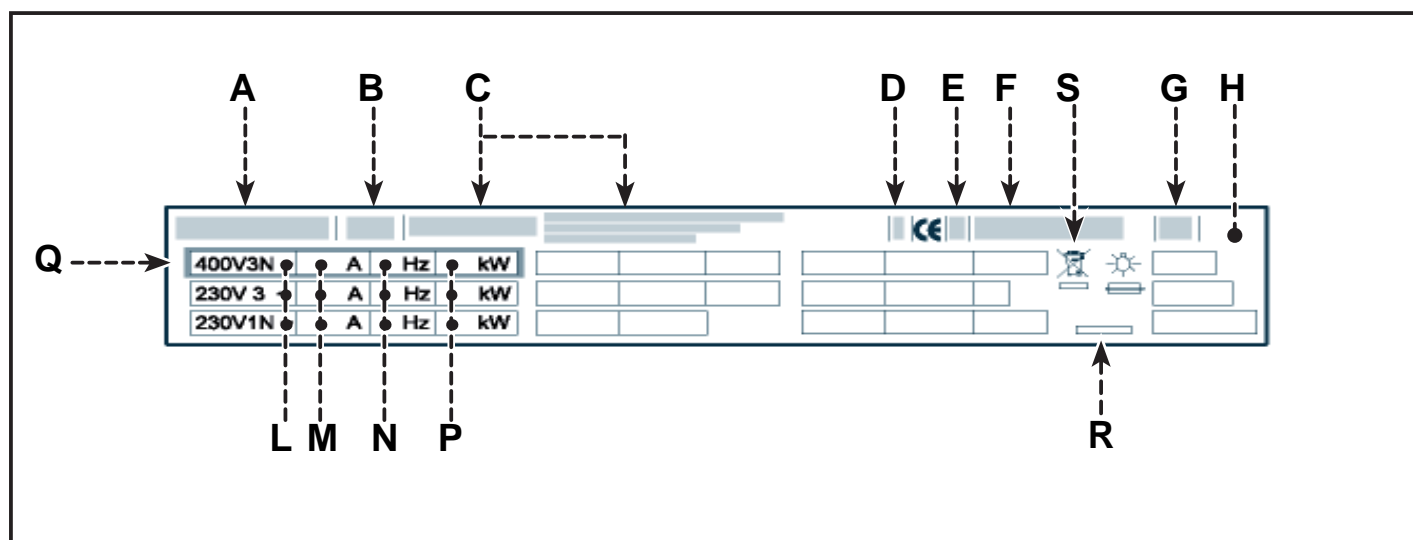


## TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

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

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

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



## KUNDENDIENST ANFORDERN

DE

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

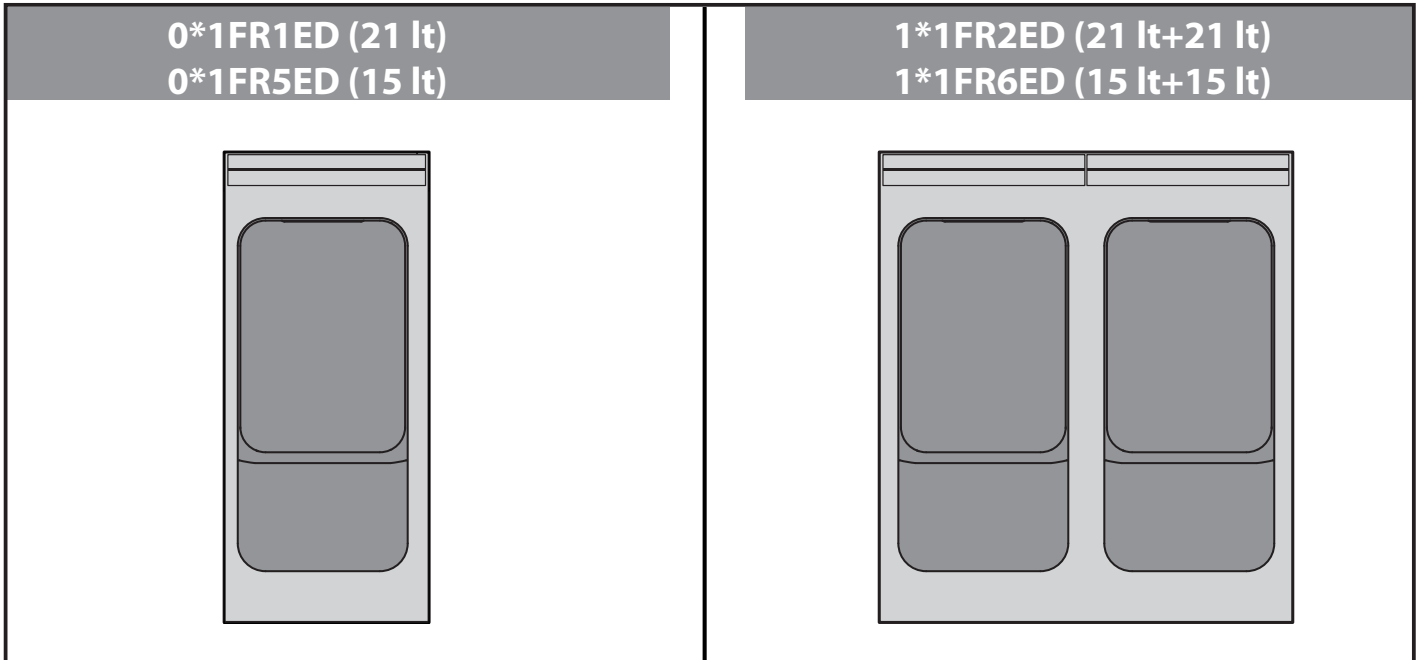
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

# TECHNISCHE INFORMATIONEN

## ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

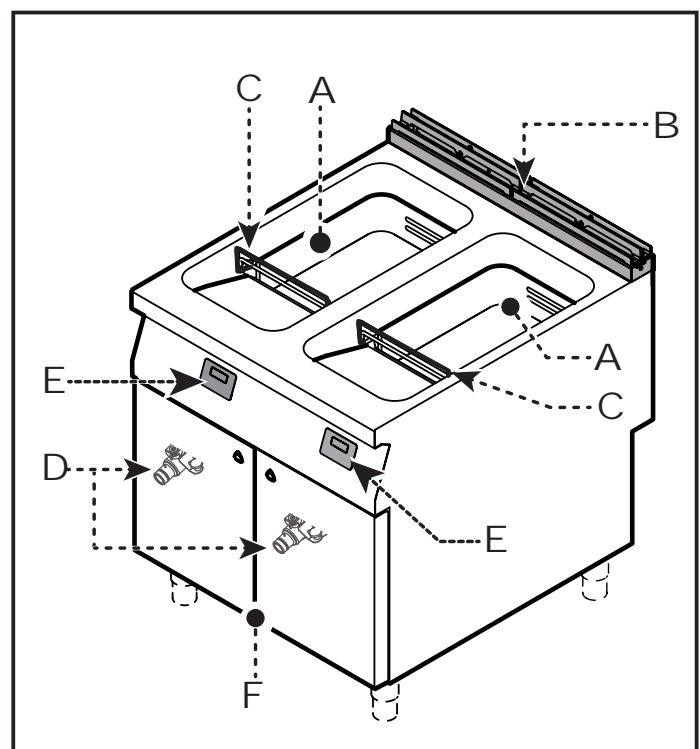
Die Friteuse – im Folgenden als Gerät bezeichnet – wurde zum Frittieren von Speisen konzipiert und gebaut und ist für Restaurantsbetriebe bestimmt.

Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).



### Hauptorgane

- A) Frittierbecken:** aus Edelstahl.
- B) Rauchabzug:** Zum Abführen der von den Heizwiderständen erzeugten Wärme.
- C) Korbaufhängergestell:** zum Abstellen des Korbs beim Abtropfen der Speisen.
- D) Ablasshahn:** zum Ablassen des im Becken enthaltenen Öls.
- E) Kontrolltafel:** um die Betriebsfunktionen des Gerätes zu verwalten.
- F) Öffnungsklappe:** um Zugriff zum Innenraum des Gerätes zu erhalten.

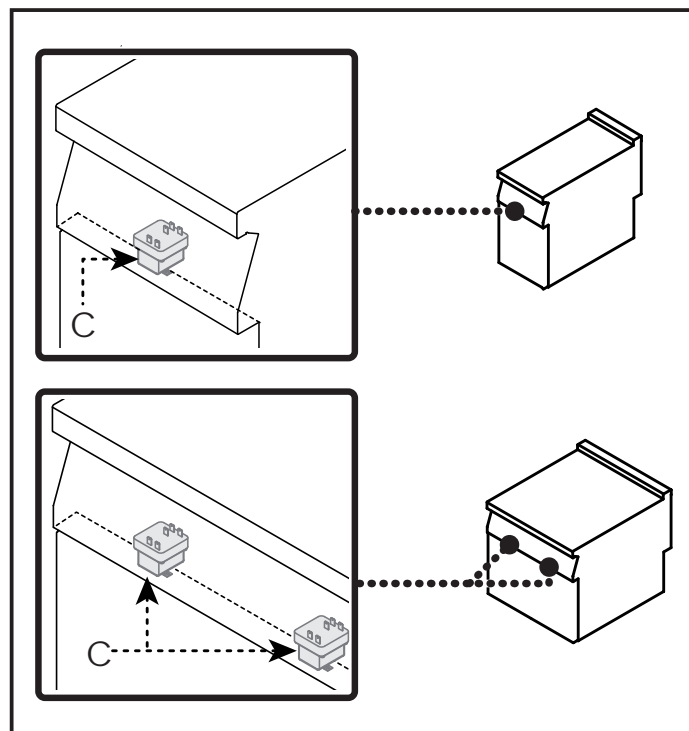


## SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

**A) Sicherheitsthermostat:** unterbricht bei Überhitzung die Stromzufuhr.



## SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

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

**A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenn Daten.**

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

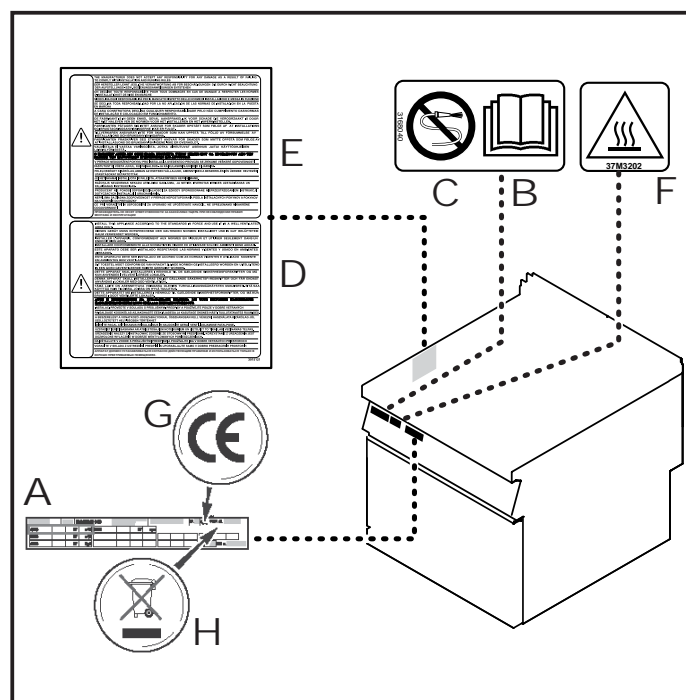
**C) Allgemeine Gefahr:** Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

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

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

**F) Verbrennungsgefahr:** Vorsicht vor heißen Flächen.

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



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

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

# SICHERHEIT

## ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

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

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.



### Wichtig

**An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.**

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden.

Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann sowohl die Sicherheit als auch die Gesundheit der Personen gefährden, Gegenstände, die sich in seiner Nähe befinden, beschädigen und wirtschaftliche Schäden verursachen.

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

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden.

Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

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

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

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

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.



## Vorsicht - Achtung

**Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.**



## Wichtig

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



## Vorsicht - Achtung

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

## ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG

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

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

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

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

- Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
- Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.

- Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.



## Wichtig

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

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

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



## Wichtig

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

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

DE



### Wichtig

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

Die Geräte nur zu den vom Hersteller vorgesehenen Zwecken verwenden und keinesfalls irgendwelche Vorrichtungen verändern, um andere als die vorgesehenen Leistungen zu erhalten.

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

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

## BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

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

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

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

Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Gerät ausgeschaltet

Grüne Kontrolllampe ausgeschaltet: Gerät eingeschaltet.

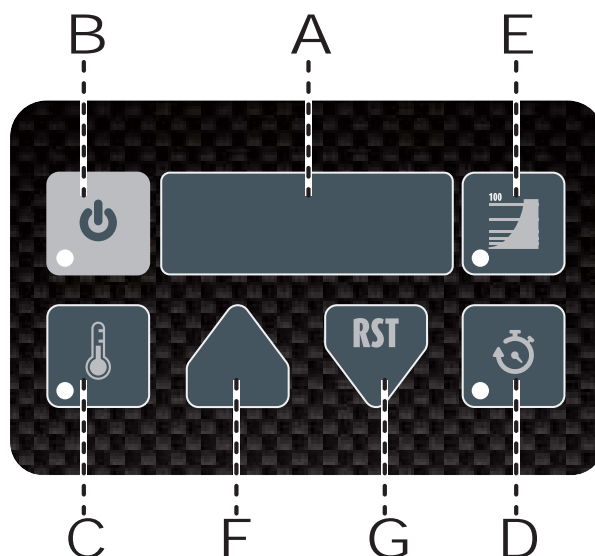
**C) Temperaturwahltaste:** Dient zum Einstellen der Gartemperatur und zum Ein-/Ausschalten der Temperaturregelung.

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

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

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

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

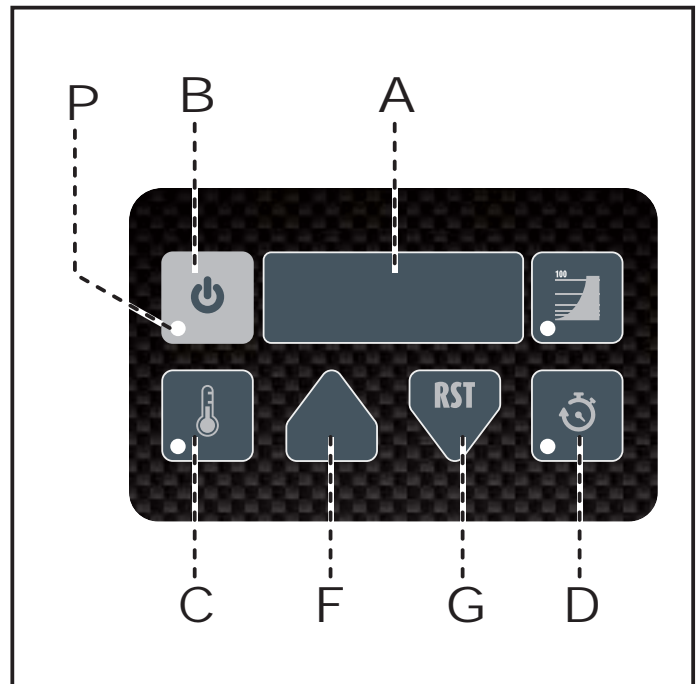


DE

## EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Gehen Sie folgendermaßen vor.

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



## EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR

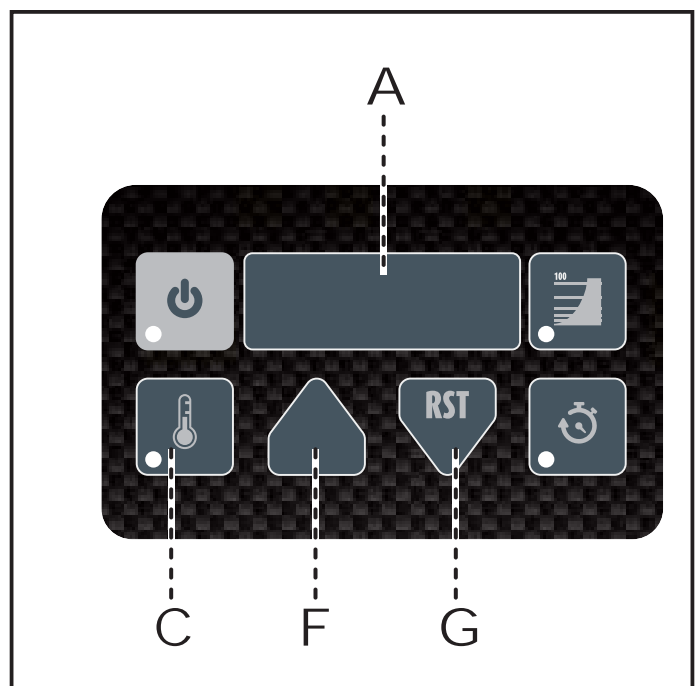
Diese Prozedur dient zum Einstellen einer Temperaturschwelle, bei deren Erreichen ein akustisches Signal aktiviert wird.

Gehen Sie folgendermaßen vor

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

### **Wichtig**

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



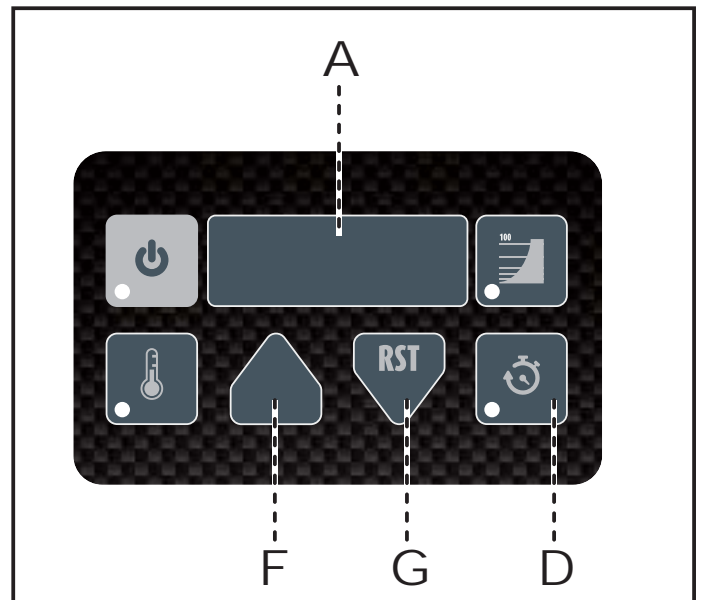
DE

## EINSTELLUNG DER GARZEIT

### Kochen im Handbetrieb

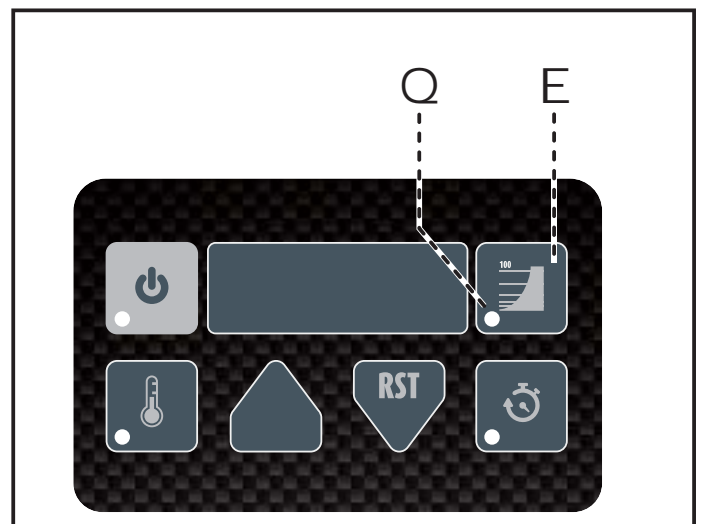
Gehen Sie folgendermaßen vor.

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



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

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



### **i** Wichtig

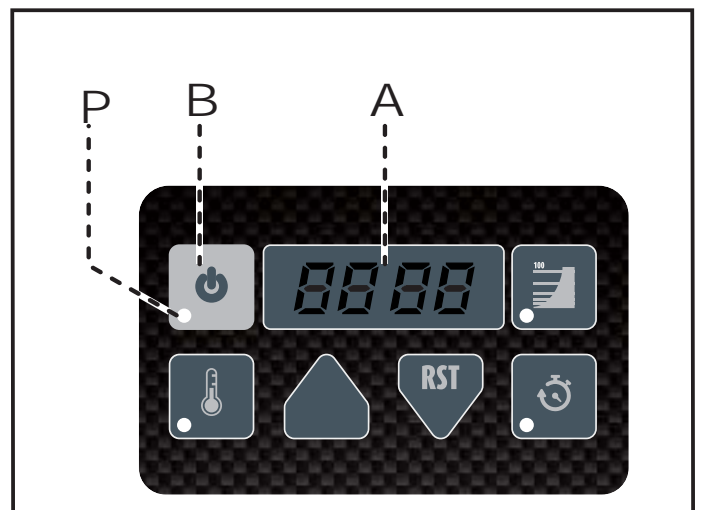
**Die Temperaturhaltefunktion schaltet sich immer ein, wenn die Ist-Temperatur im Becken 90°C unterschreitet und eine Heizphase gestartet wird.**

DE

## EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

### Zündung

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





## Abschaltung

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

## STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

Für das Starten und Stoppen auf die angegebene Weise vorgehen.

### Starten

- 1) Das Gerät einschalten (siehe S. 10).
- 2) Die Taste **(B)** und dann die Taste **(E)** drücken, um die "Melting"-Phase für das Öl vorzunehmen. Wenn die Vorheiztemperatur erreicht wird, schaltet sich das akustische Signal ein.
- 3) Die Taste **(E)** drücken, um die "Melting"-Phase zu deaktivieren. Diese Temperatur wird bis zum Kochbeginn bei 90°C gehalten.
- 4) Die Taste **(C)** drücken, um die Temperatureinschaltung zu aktivieren.
- 5) Die Tasten **(F-G)** drücken, um die Kochtemperatur einzugeben. Die am Bedienfeld eingestellten Daten bleiben gespeichert, bis die Stromversorgung ausgeschaltet wird.

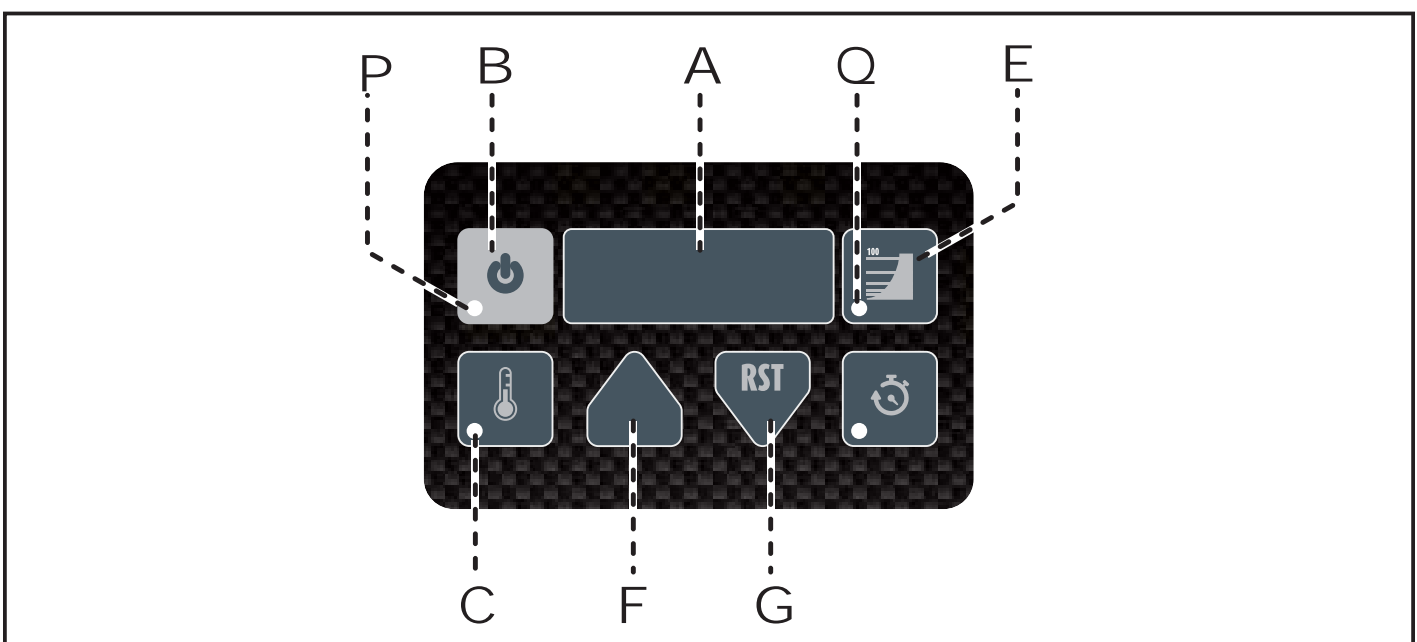
- 6) Die Taste **(E)** drücken, um die Temperaturhaltephase zu unterbrechen.
- 7) Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus zu starten. Die Kontrolllampen **(P-Q)** blinken bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur und leuchten dann ständig.
- 8) Für die Anzeige der eingegebenen Temperatur während des Garens die Taste **(C)** drücken.

### Stoppen

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

### Wichtig

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



DE

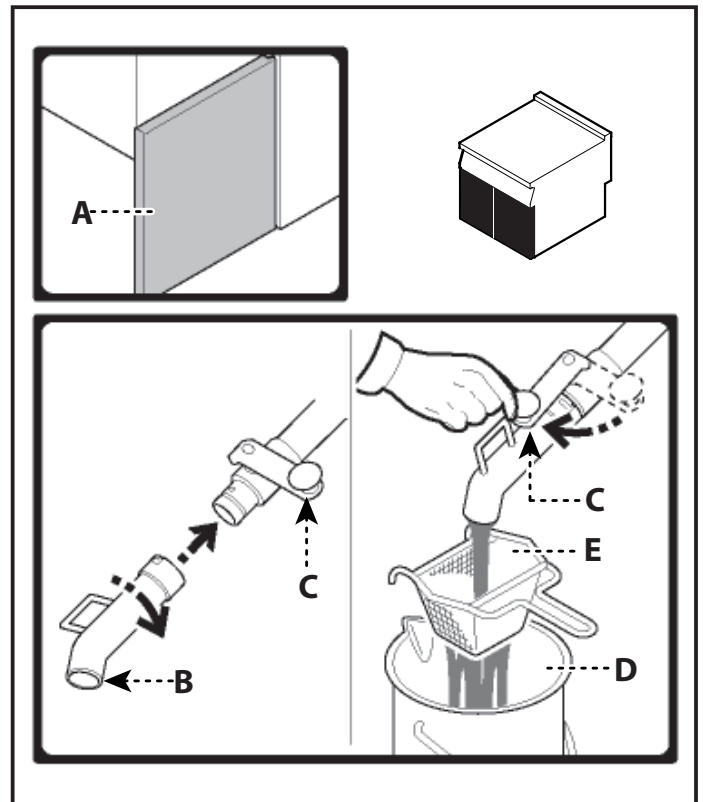
## ÖLFILTERUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

### **i** Wichtig

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

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



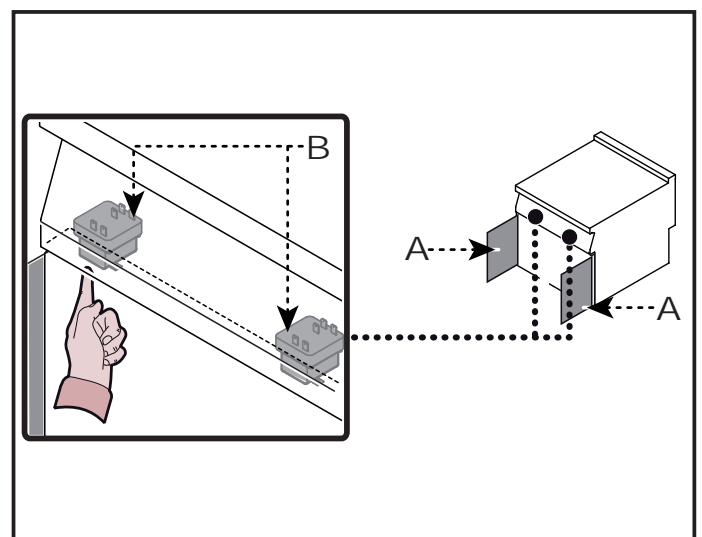
### **⚠** Vorsicht - Achtung

**Das Öl vorschriftsmäßig entsprechend den im Benutzungsland geltenden Bestimmungen entsorgen.**

## RÜCKSETZEN DES GERÄTS

Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, muss das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den normalen Betriebszustand versetzt werden.

- 1) Das Öl um 30÷40°C abkühlen lassen.
- 2) Öffnen Sie die Klappe (A).
- 3) Die Taste (B) des ausgelösten Sicherheitsthermostaten drücken, um die Stromversorgung wieder einzuschalten.
- 4) Schließen Sie die Klappe (A).



## LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

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

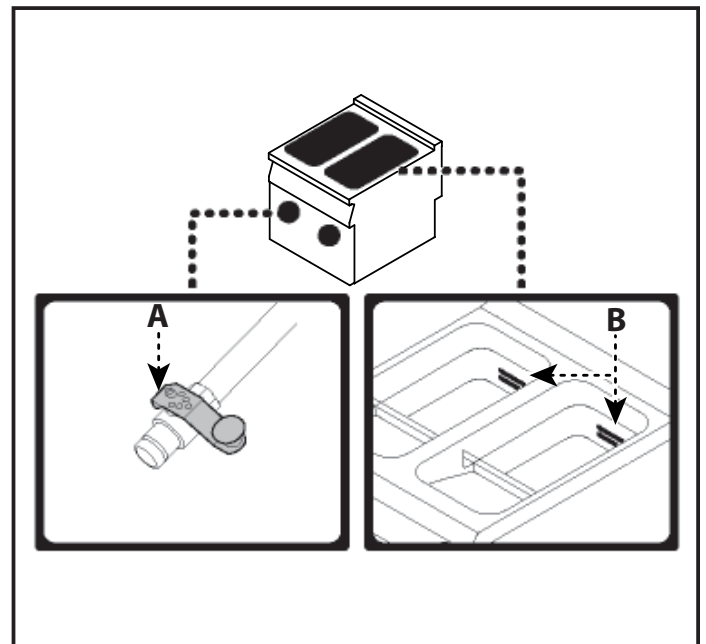
- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 2) Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.

- 3) Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
- 4) Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
- 5) Lassen Sie das Gerät unbedeckt stehen, wobei die Garräume offen bleiben

## ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG

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

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



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



### Wichtig

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



### Wichtig

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

## ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG

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

### **Wichtig**

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

**Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarteter Gefährdung der Sicherheit und Gesundheit von Personen führen können.**

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

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

- Das Becken (siehe S. 15).
- Die Zubehörteile (siehe S. 15).
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 14).

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

- Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats.
- Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen.

## REINIGUNG DES GERÄTS

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

### **Wichtig**

**Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.**

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen.

### **Wichtig**

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

- Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.

- Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.



### **Vorsicht - Achtung**

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

- Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
- Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

- Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
- Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
- Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

## REINIGUNG DES BECKENS, DES KORBGESTELLS UND DES ZUBEHÖRS

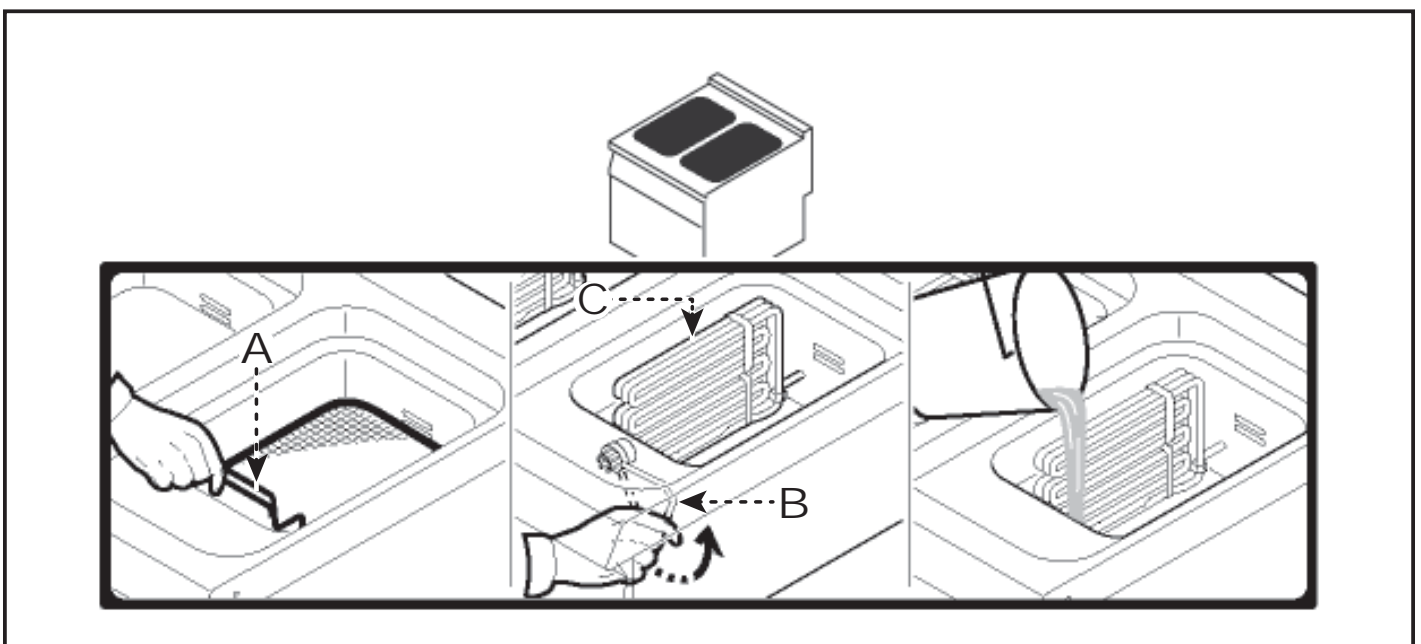
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- 2) Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
- 3) Das Öl ablassen und filtrieren (siehe Seite 12)
- 4) Die Körbe und das Korbaufhängergestell (A) herausnehmen und reinigen.
- 5) Die Heizwiderstände (C) mit dem Hebel (B) in die senkrechte Stellung drehen.
- 6) Ein geeignetes, lebensmittelechtes Reinigungsmittel in das Becken gießen.
- 7) Mit Trinkwasser nachspülen und das Becken leeren.

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

### Wichtig

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



DE

# DEFEKTE

## FEHLERSUCHE

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

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

Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

### **Wichtig**

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

| Störung  | Ursache                                 | Lösung   |
|--|---|--|
| Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein          | Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt | Controllare il collegamento dei cavi elettrici   |
|  | Auslösung des Sicherheitsthermostats    | Gerät rücksetzen (siehe Seite 12)  |
| Das Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur |   | Kontrollieren Sie den Zustand des Thermostats und aktivieren Sie eventuell die Freigabevorrichtung für die Zündung |
|  | Schütz ohne Stromversorgung oder defekt | Die Fernschalterspule prüfen oder ersetzen   |
| Das Bedienfeld schaltet sich nicht ein.              | Leiterplatte ohne Stromversorgung       | Prüfen und nötigenfalls die Phasenleiter vertauschen   |

DE

## TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

| Fehlermeldung | Ursache   | Lösung  |
|---------------|---|---|
| E00           | Der Fühler des Sicherheitsthermostaten ist defekt | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. Den Sicherheitsthermostaten zurücksetzen (siehe Seite 12). Wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst kontaktieren |
| E01           | Defekt Sonde in Becken (linke Wanne)              | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b>  |
| E.01          | Defekt Sonde in Becken (linke Wanne)              | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b>  |

| Fehlermeldung | Ursache  | Lösung   |
|---------------|--|--|
| E02           | Defekt Sonde in Becken<br>(rechte Wanne)                           | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b>   |
| E.02          | Defekt Sonde in Becken<br>(rechte Wanne)                           | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b>  |
| E05           | Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte                   | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b>   |
| E06           | Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte.                  | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b>   |
| E07           | Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte                   | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b>   |
| E12           | Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte<br>(linke Wanne)  | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b>   |
| E13           | Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte<br>(rechte Wanne) | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b>   |
| E16           | Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte                   | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b>   |
| E17           | Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten          | Das Gerät löst dieses Problem eigenständig.<br>Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b> |
| E18           | Trockenbetrieb des Geräts  | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b>   |
| E19           | Beckenheizung schaltet sich nicht ein                              | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b>   |
| E20           | Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte.                  | Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.<br><b>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</b>   |
| E21           | Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten          | Das Gerät löst dieses Problem eigenständig.<br>Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.  |

DE

### Important

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

### Attention

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

### Important

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

### Important

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

### Important

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

### Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

### Attention

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

### Attention

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

### Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

### Important

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

### Important

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

### Important

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

### Attention

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

### Important

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



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

# INFORMATIONS GÉNÉRALES

## INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR

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

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

## BUT DU MANUEL

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

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

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

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

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

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

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



### Attention

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



### Important

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

## IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

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

**A)** Modèle de l'appareil

**B)** Type de personnalisation

**C)** Identification du fabricant

**D)** Classe d'isolation

**E)** Année de fabrication

**F)** Numéro de série

**G)** Degré de protection

**H)** Pays de destination

**L)** Tension (V)

**M)** Absorption (A)

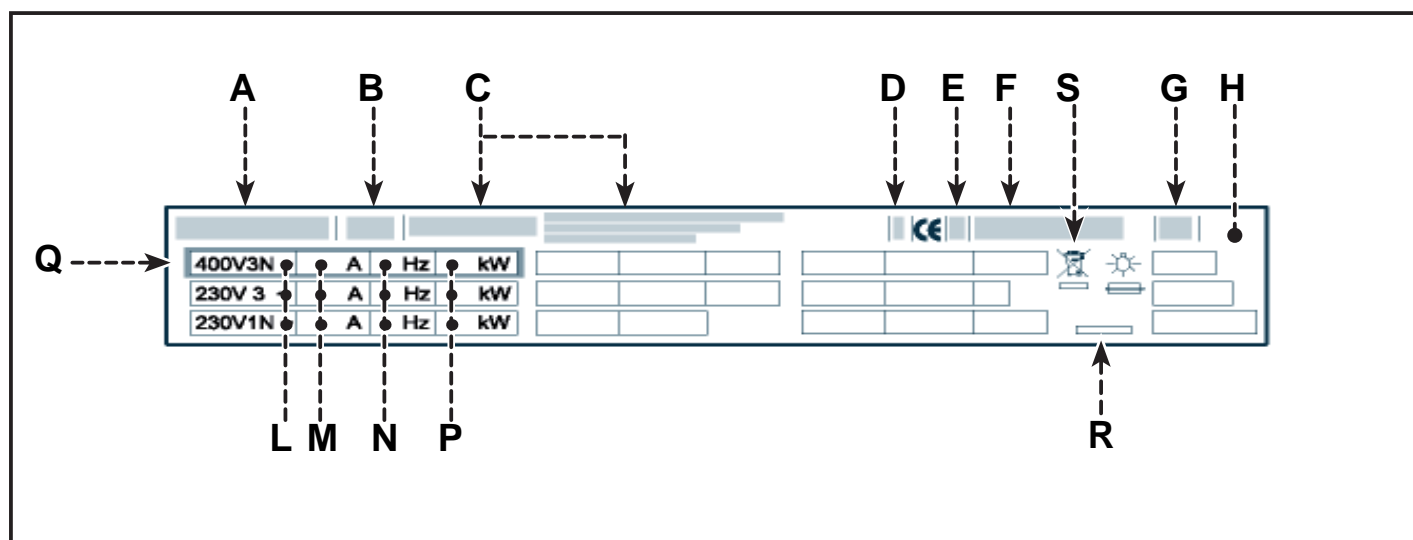
**N)** Fréquence (Hz)

**P)** Puissance déclarée (kW)

**Q)** Indicateur de tension d'essai

**R)** Date de fabrication

**S)** Symbole DEEE



## DEMANDE D'ASSISTANCE

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

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

FR

# INFORMATIONS TECHNIQUES

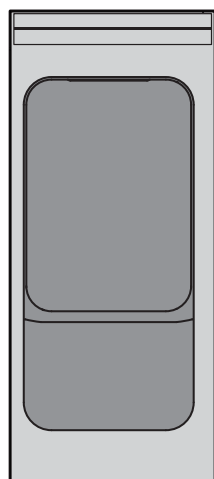
## DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

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

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

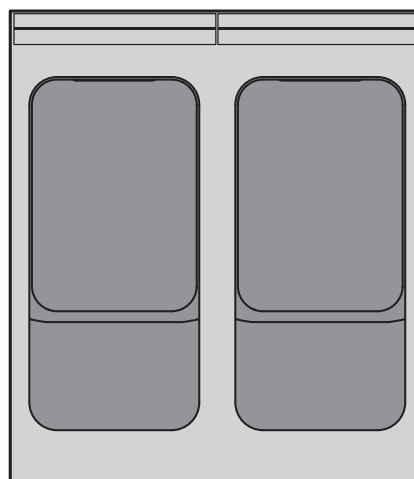
0\*1FR1ED (21 lt)

0\*1FR5ED (15 lt)



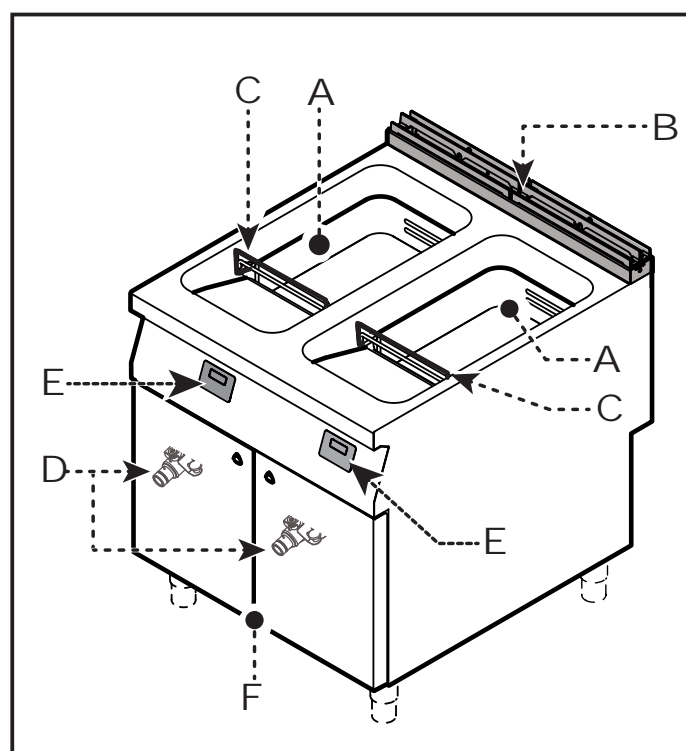
1\*1FR2ED (21 lt+21 lt)

1\*1FR6ED (15 lt+15 lt)



### Organes principaux

- A) **Cuve de friture:** en acier inox.
- B) **Évacuation des fumées:** pour évacuer la chaleur générée par les résistances.
- C) **Support porte-panier:** pour poser le panier pendant l'égouttement des aliments.
- FR D) **Robinet de vidage:** pour évacuer l'huile contenue dans la cuve.
- E) **Panneau de contrôle:** pour gérer les fonctions opérationnelles de l'appareil.
- F) **Porte:** pour accéder à la zone interne de l'appareil.

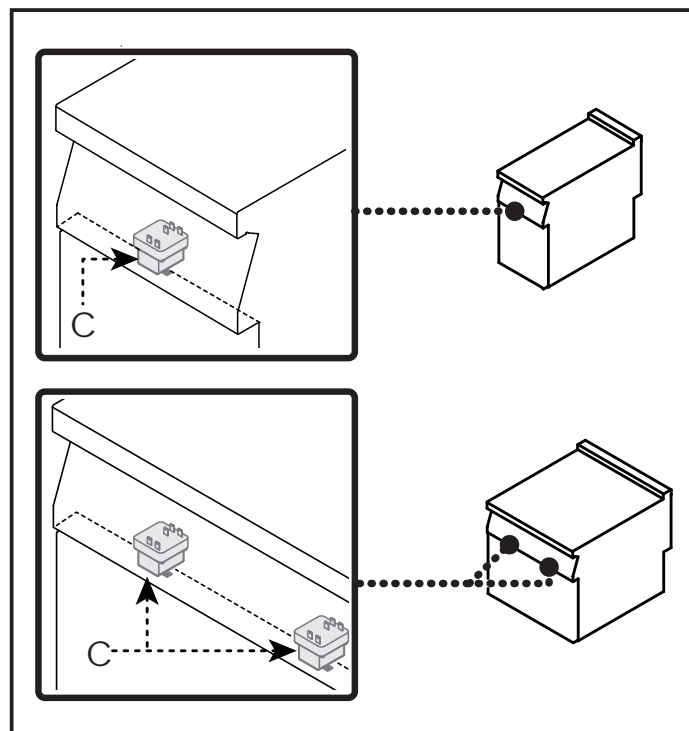


## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

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

L'illustration indique la position des dispositifs.

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



## SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués sur l'appareil.

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

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

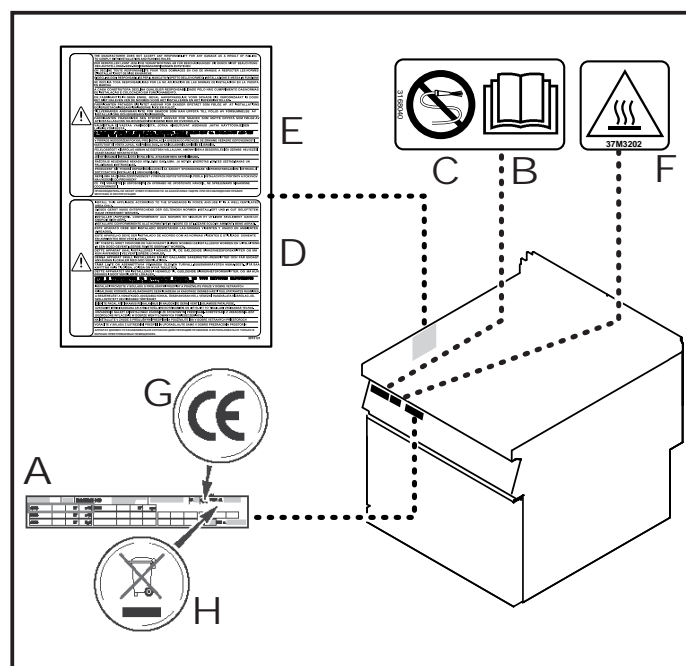
**C) Danger générique:** pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

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

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

**F) Risque de brûlure:** attention aux surfaces chaudes.

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



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

FR

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

## SECURITE

### INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ

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

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.



#### Important

#### **Ne pas modifier le dispositif en aucune façon.**

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

FR

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

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

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

Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

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

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

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

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.



## Attention

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



## Important

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



## Attention

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

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

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

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

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

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

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



## Important

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

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

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



## Important

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

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

FR



### Important

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

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

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

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

## DESCRIPTION DES COMMANDES

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

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

**B) Touche d'allumage/extinction:** pour activer et désactiver électriquement l'appareil.  
Voyant vert allumé: appareil désactivé.  
Voyant vert éteint: appareil activé.

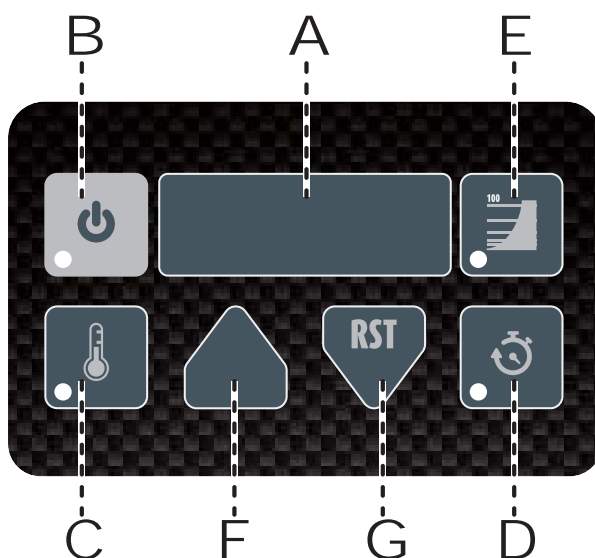
**C) Touche de sélection de la température:** pour sélectionner la température de cuisson et faire partir et/ou interrompre la thermorégulation.

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

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

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

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

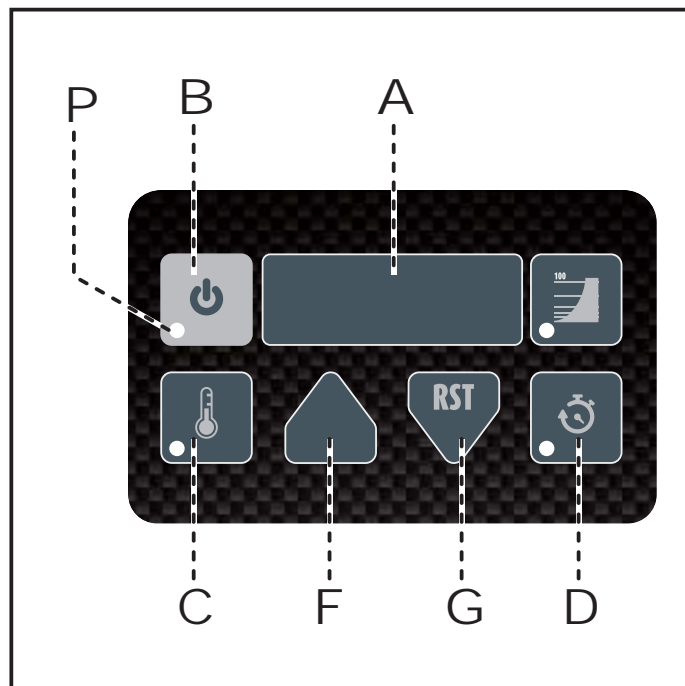




## RÉGLAGE DE L'HEURE COURANTE

Procéder comme suit.

- 1) Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson et désactiver l'appareil. Le voyant **(P)** s'allume.
- 2) Presser la touche **(D)**. L'heure commence à clignoter sur l'afficheur **(A)**.
- 3) Presser une des touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.
- 4) Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur. Les minutes commencent à clignoter sur l'afficheur **(A)**.
- 5) Presser une des touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.
- 6) Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur. Au bout de quelques secondes l'appareil entre en phase de stand-by.

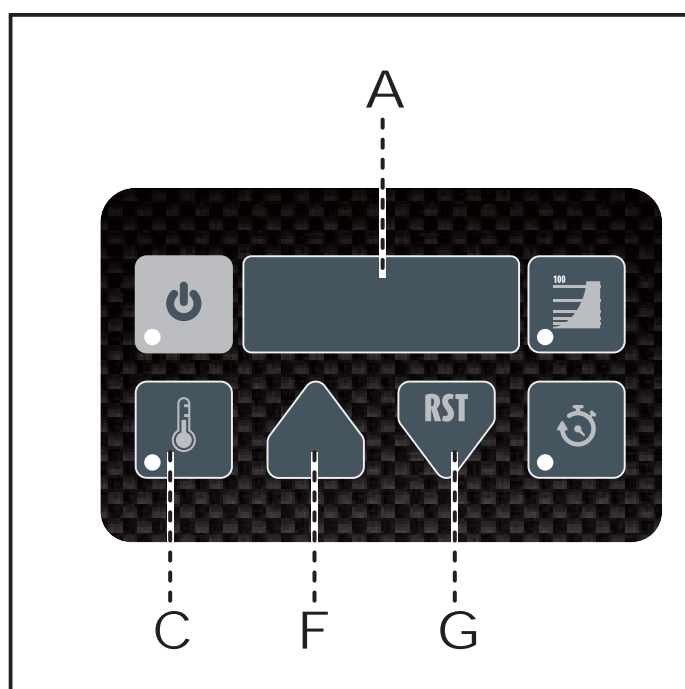


## SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

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

Procéder comme suit.

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



### Important

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

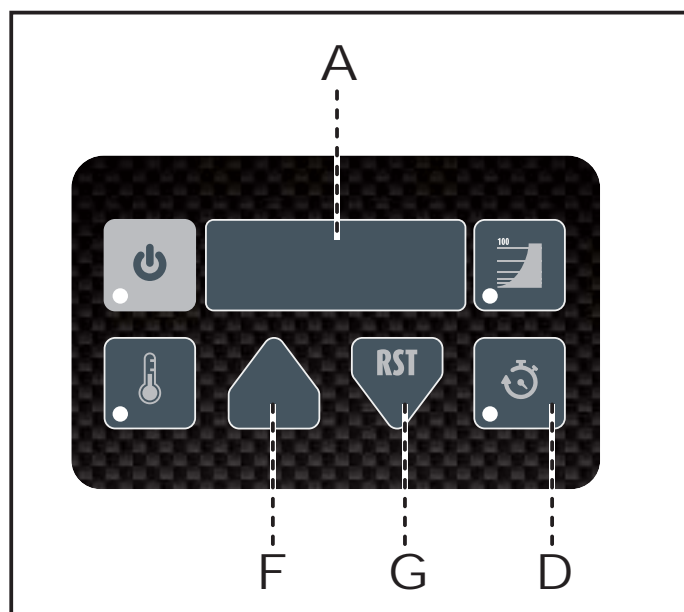
FR

## SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON

### Cuisson manuelle

Procéder comme suit.

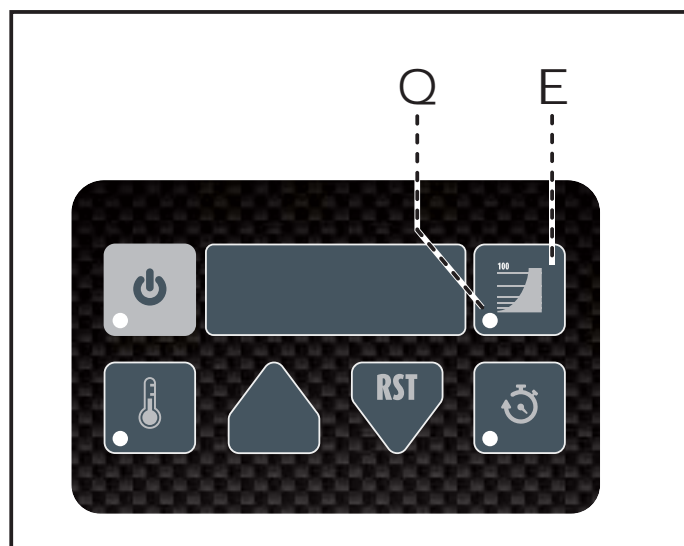
- 1) Presser la touche **(D)**. Sur l'afficheur **(A)** apparaît la dernière valeur entrée.
- 2) Agir sur les touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur. Le temps de cuisson augmente ou diminue de 30 secondes à chaque pression des touches **(F-G)**.
- 3) Presser de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



## ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE (MELTING)

Procéder comme suit.

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



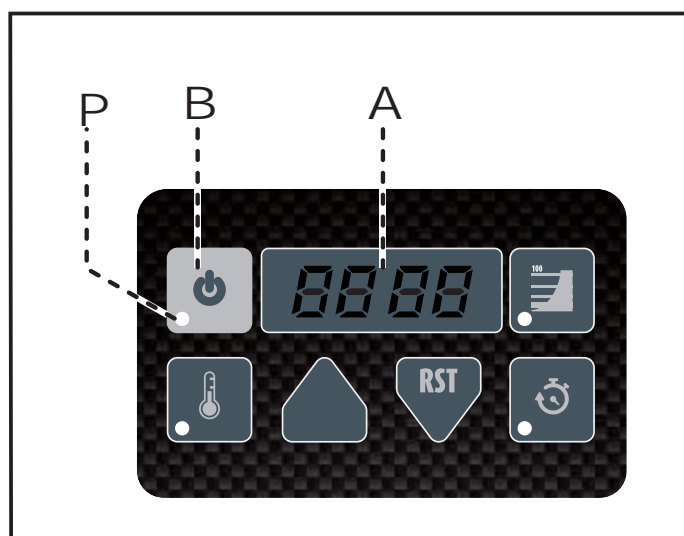
### Important

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

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

### FR Allumage

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



## Extinction

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

## MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

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

### Mise en marche

- 1) Allumer l'appareil (voir page 10).
- 2) Presser la touche **(B)** puis la touche **(E)** pour effectuer la phase de "melting" de l'huile. Quand la température de préchauffage est atteinte, le signal sonore se met en marche.
- 3) Presser la touche **(E)** pour désactiver la phase de "melting". Cette température est maintenue à 90°C jusqu'au début de la cuisson.
- 4) Presser la touche **(C)** pour activer le mode d'introduction de la température.
- 5) Presser les touches **(F-G)** pour sélectionner la température de cuisson. Les données introduites dans le panneau de contrôle restent mémorisées tant que l'alimentation électrique n'est pas désactivée.

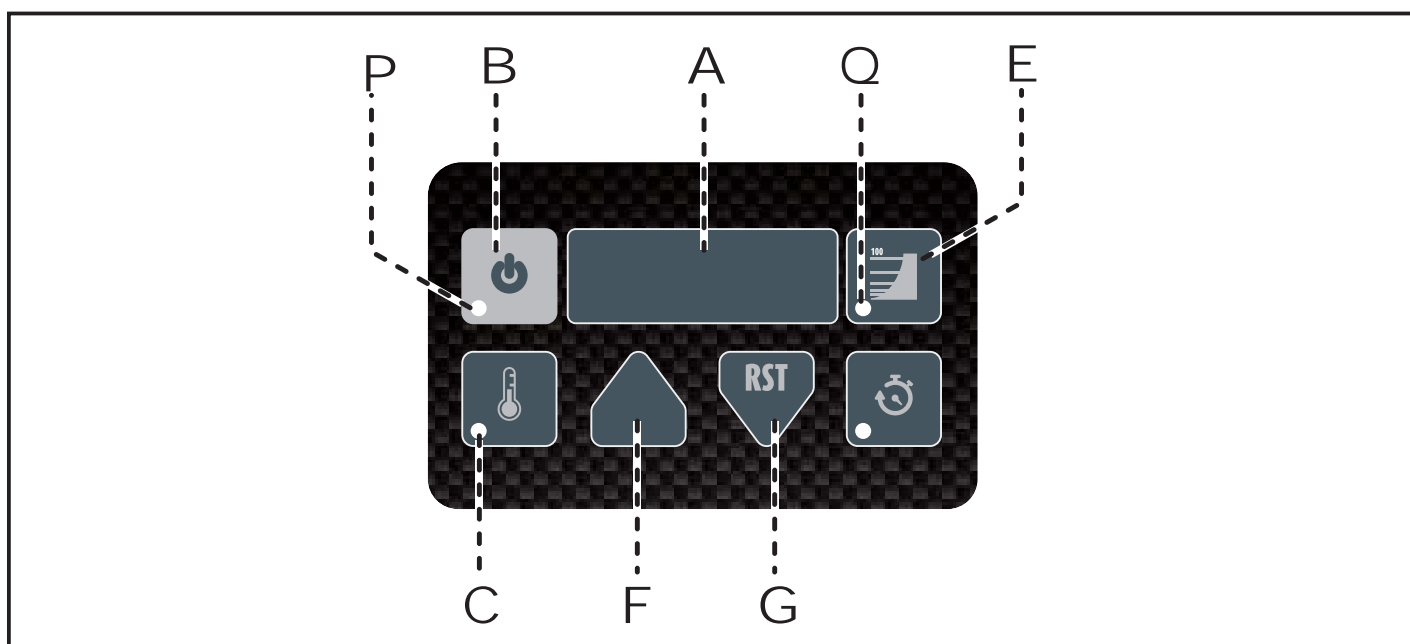
- 6) Presser la touche **(E)** pour interrompre la phase de maintien de la température.
- 7) Presser la touche **(B)** pour faire partir le cycle de cuisson. Les voyants **(P-Q)** clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte puis ils restent allumés fixes.
- 8) Pour afficher la température sélectionnée, pendant la cuisson, presser la touche **(C)**.

### Arrêt

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

### Important

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



FR

## FILTRAGE DE L'HUILE

Pour cette opération, procéder comme suit.

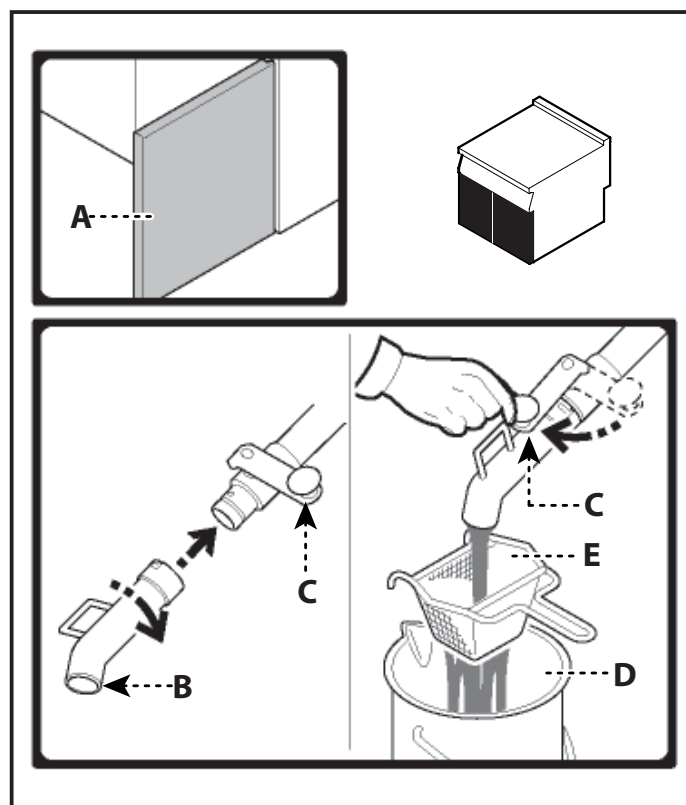
### Important

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

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

### Attention

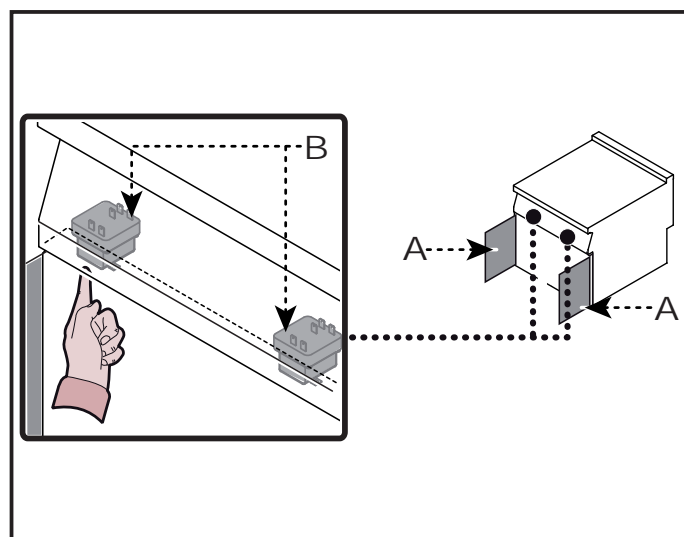
**Ne pas écouler l'huile dans l'atmosphère, mais effectuer son élimination conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.**



## RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

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

- 1) Laisser refroidir l'huile de 30÷40°C.
- 2) Ouvrir la porte (A).
- 3) Appuyer sur le bouton (B) du thermostat de sécurité intervenu pour réactiver l'alimentation électrique.
- 4) Refermer la porte (A).



## INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

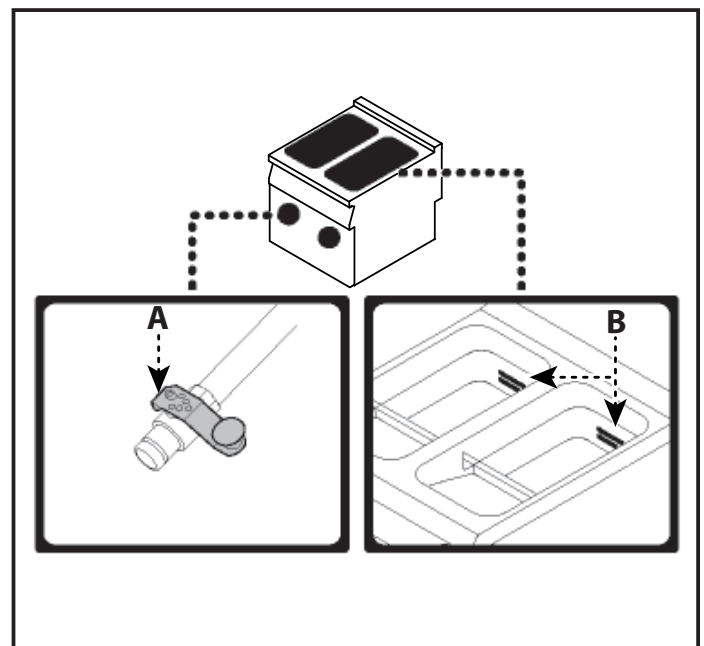
Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes.
- 3) Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
- 4) Exécuter toutes les opérations d'entretien.
- 5) Laisser l'appareil découvert et les chambres de cuisson ouvertes.

## INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

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

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



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

### **i Important**

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

### **i Important**

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

FR

## INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN

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



### Important

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

**En particulier couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.**

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

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

- La cuve de cuisson (voir page 15).
- Les accessoires (voir page 15).
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 14).

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

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

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

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



### Important

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

Il est également recommandé.



### Important

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

- De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.
- Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.
- Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



### Attention

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

- De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
- Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.

- De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
- De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
- De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

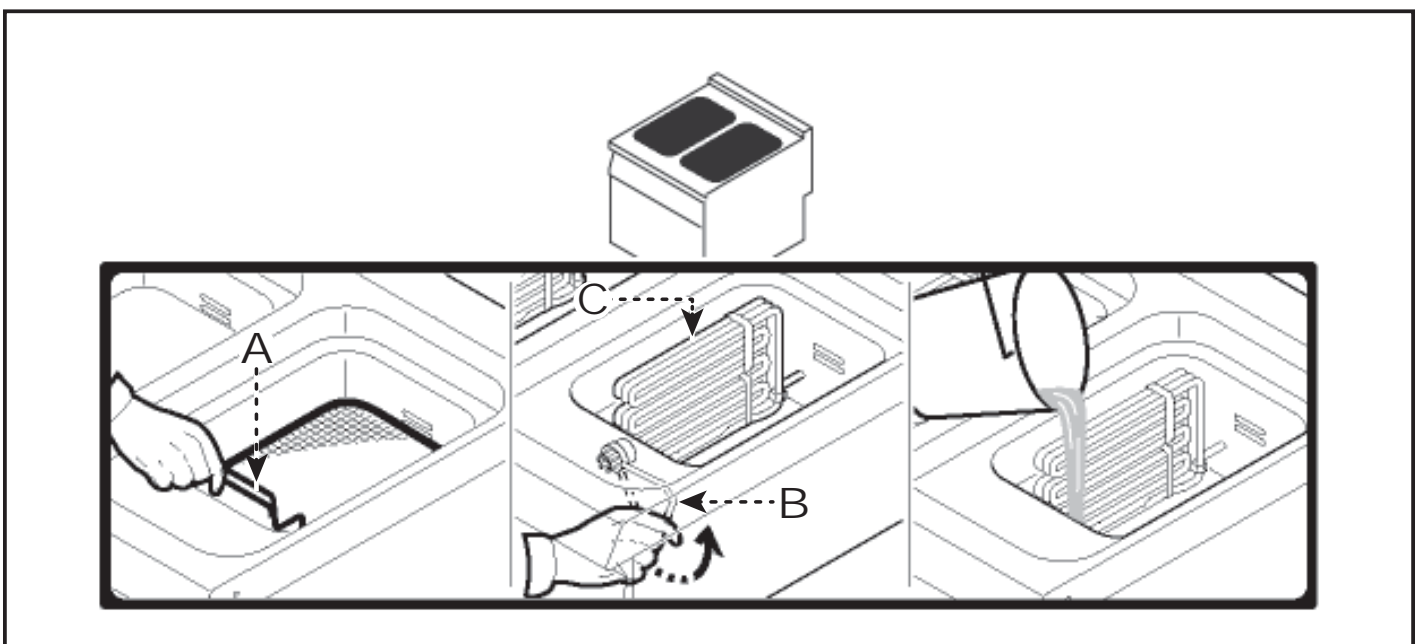
## NETTOYAGE DE LA CUVE, DU SUPPORT DES PANIERS ET DES ACCESSOIRES

Per questa oPour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Eteindre et laisser refroidir l'appareil.
- 2) Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
- 3) Vider et filtrer l'huile (voir page 12).
- 4) Enlever et nettoyer les paniers et la structure de support des paniers (A).
- 5) Agir sur le levier (B) et tourner les résistances (C) en position verticale.
- 6) Vaporiser l'intérieur de la cuve avec un produit approprié pour usage alimentaire.
- 7) Rincer avec de l'eau potable et vider la cuve.
- 8) Verser dans la cuve un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.
- 9) Rincer, vider et essuyer la cuve.
- 10) Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.

### **i Important**

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



FR

# PANNES

## DÉPANNAGE

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

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

une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

### Important

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

| Inconvénient   | Cause   | Solution   |
|--|---|--|
| Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas    | Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement | Contrôler la connexion des câbles électriques  |
|  | Intervention du thermostat de sécurité                    | Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 12)                       |
| L'appareil n'atteint pas la température sélectionnée |   | Contrôler l'état du thermostat et activer l'éventuel dispositif de consentement à l'allumage |
|  | Télérupteur non alimenté électriquement ou endommagé      | Contrôler ou remplacer la bobine du télérupteur  |
| Le panneau de contrôle ne s'allume pas               | Carte électronique non alimentée électriquement           | Vérifier ou invertir le branchement des phases   |

## TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

| Alarme | Cause  | Solution   |
|--------|--|--|
| E00    | Sonde thermostat de sécurité en panne                    | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Réenclencher le thermostat de sécurité (voir page 12), si le problème persiste, contacter le service assistance. |
| E01    | Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve gauche) | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.<br><b>Contactez le service assistance.</b>   |
| E.01   | Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve gauche) | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.<br><b>Contactez le service assistance.</b>   |



| Alarme | Cause  | Solution   |
|--------|--|--|
| E02    | Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve droite)                 | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.<br><b>Contactez le service assistance.</b>   |
| E.02   | Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve droite)                 | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.<br><b>Contactez le service assistance.</b>   |
| E05    | La carte électronique est en panne                                       | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson .<br><b>Contactez le service assistance.</b>  |
| E06    | La carte électronique est en panne                                       | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.<br><b>Contactez le service assistance.</b>   |
| E07    | La carte électronique est en panne                                       | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.<br><b>Contactez le service assistance.</b>   |
| E12    | La carte électronique est en panne (cuve gauche)                         | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.<br><b>Contactez le service assistance.</b>   |
| E13    | La carte électronique est en panne (cuve droite)                         | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.<br><b>Contactez le service assistance.</b>   |
| E16    | La carte électronique est en panne                                       | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.<br><b>Contactez le service assistance.</b>   |
| E17    | Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques | L'appareil résout le problème de façon autonome<br>Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson |
| E18    | Fonctionnement à sec de l'appareil                                       | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.<br><b>Contactez le service assistance.</b>   |
| E19    | Le chauffage de la cuve ne s'active pas                                  | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.<br><b>Contactez le service assistance.</b>   |
| E20    | La carte électronique est en panne                                       | Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.<br><b>Contactez le service assistance.</b>   |
| E21    | Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques | L'appareil résout le problème de façon autonome<br>Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson |

**FR**



### **Importante**

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



### **Precaución - advertencia**

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



### **Importante**

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



### **Importante**

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



### **Importante**

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



### **Importante**

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



### **Precaución - advertencia**

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



### **Precaución - advertencia**

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



### **Precaución - advertencia**

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



### **Importante**

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



### **Importante**

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



### **Importante**

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



### **Precaución - advertencia**

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



### **Importante**

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

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

# INFORMACIONES DE CARACTER GENERAL

## INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR

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

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

## OBJETIVO DEL MANUAL

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

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

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

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

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

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

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



### Precaución - advertencia

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



### Importante

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

## IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

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

**A)** Modelo del aparato

**B)** Tipo de personalización

**C)** Identificación fabricante

**D)** Clase de aislamiento

**E)** Año de fabricación

**F)** Número de matrícula

**G)** Grado de protección

**H)** País de destino

**L)** Tensión (V)

**M)** Consumo (A)

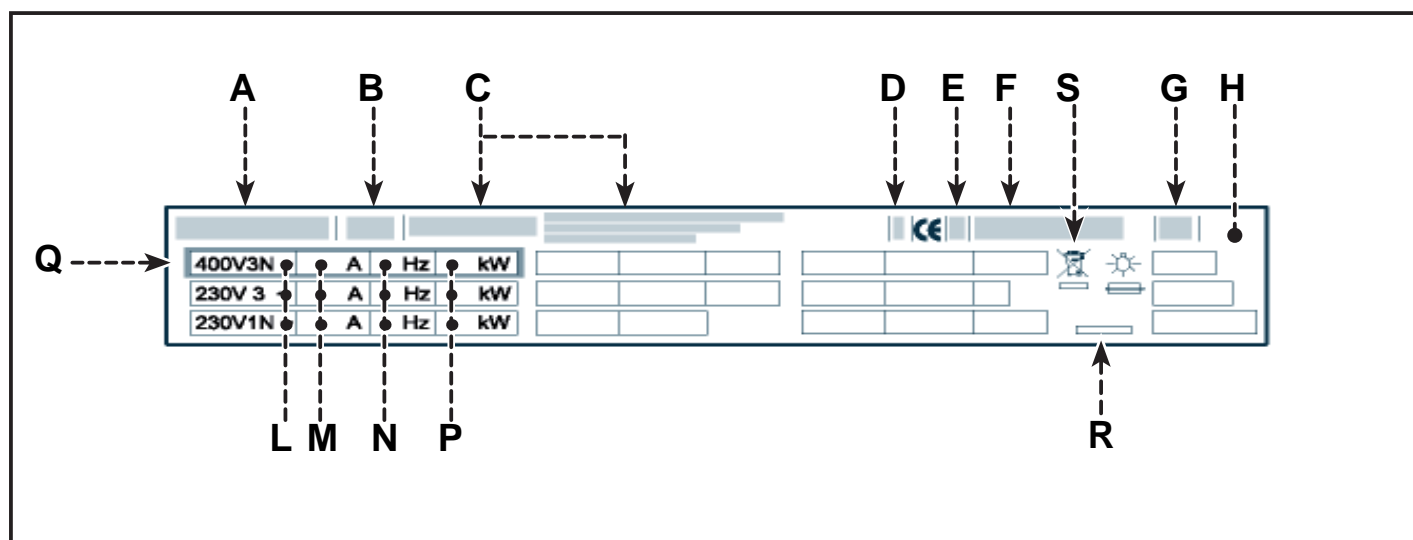
**N)** Frecuencia (Hz)

**P)** Potencia declarada (kW)

**Q)** Indicador tensión de prueba

**R)** Fecha de fabricación

**S)** Símbolo RAEE



## MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

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

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

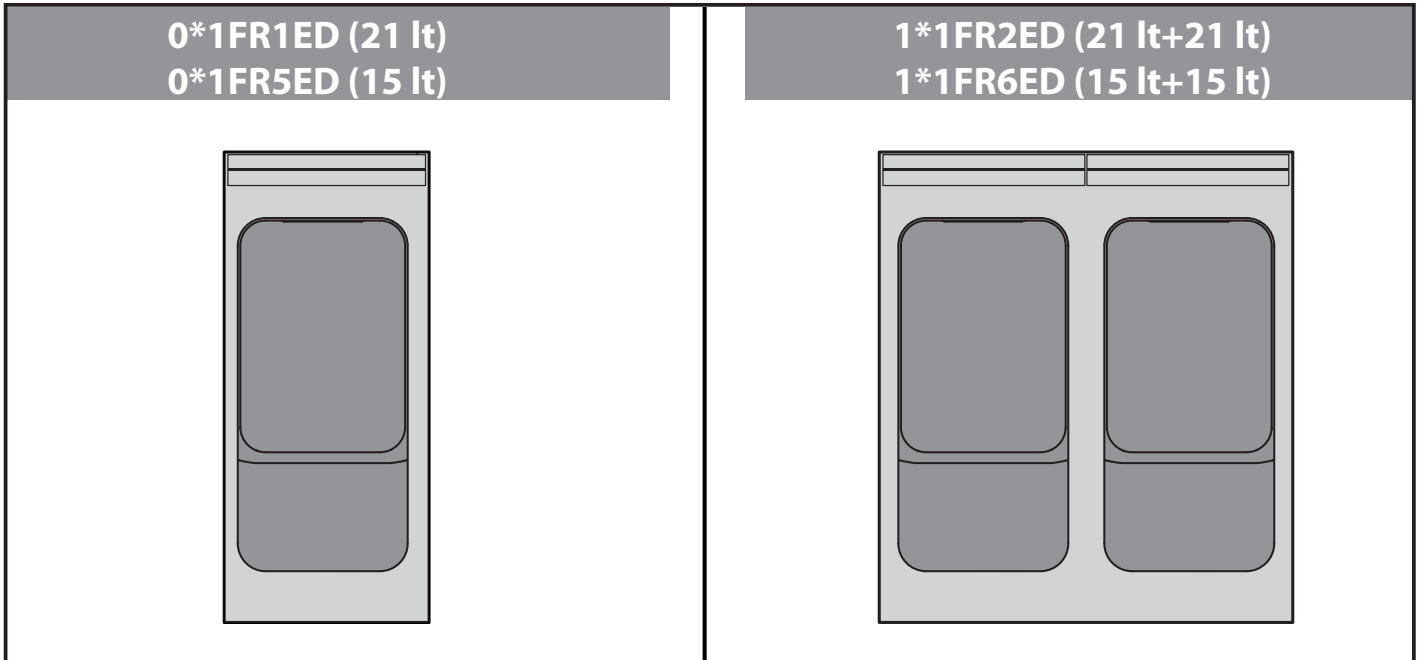
ES

# INFORMACIONES DE CARACTER TECNICO

## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

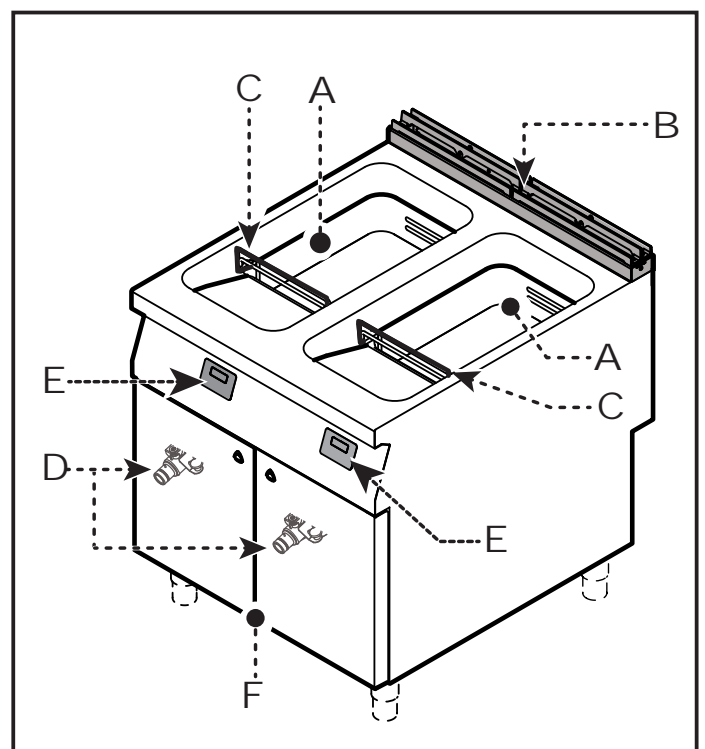
La freidora, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para freír alimentos en el sector de la restauración profesional.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).



### Órganos principales

- A) **Cuba de freído:** fabricada en acero inox.
- B) **Descarga humos:** para disipar el calor generado por las resistencias.
- C) **Soporte enganche para cesto:** para colocar el cesto durante la fase de coladura de los alimentos.
- D) **Grifo de descarga:** para descargar el aceite presente en el interior de la cuba.
- E) **Panel de control:** para gestionar las funciones operativas del aparato.
- F) **Portezuela:** para acceder a la zona interior del equipo.

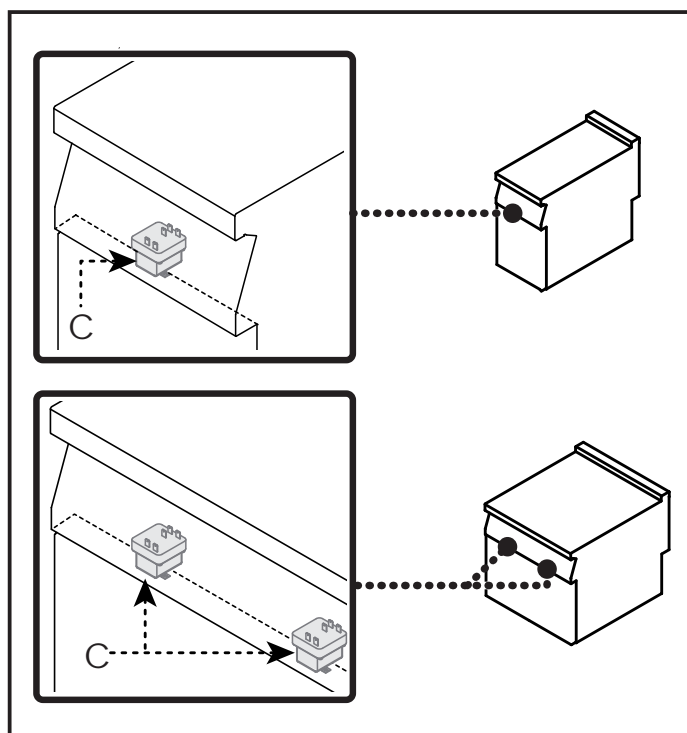


## DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

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

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

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



## SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

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

**A) Placa de identificación fabricante y aparato.**

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

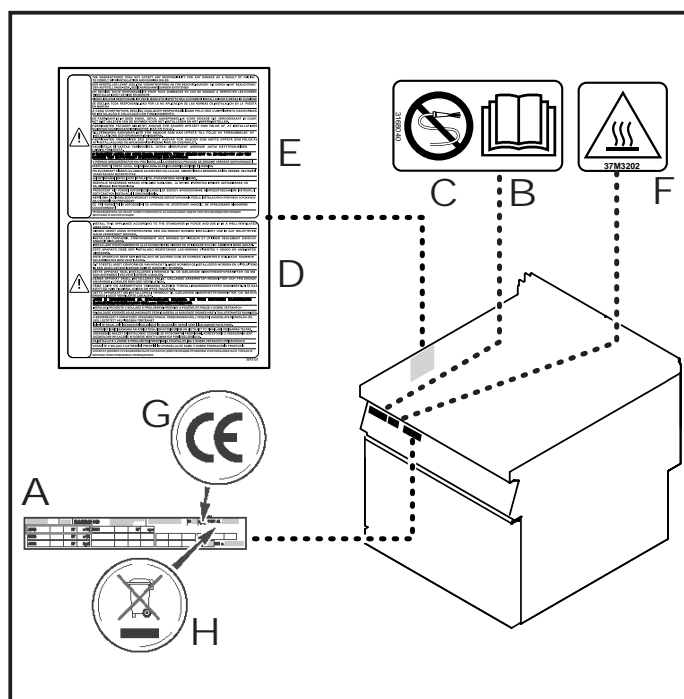
**C) Peligro genérico:** durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

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

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

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

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



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

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

# SEGURIDAD

## INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

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

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



### Importante

#### No modifique de ninguna manera el equipo.

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

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

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

Todas las operaciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica específica o

especiales capacidades o cualificaciones previstas por la Ley tienen que ser realizadas exclusivamente por personal debidamente cualificado y/o habilitado y de todas formas con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas.

Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

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

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

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

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

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

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





## Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



## Importante

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



## Precaución - advertencia

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

## INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente. Dichos procedimientos, que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

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

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

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

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



## Importante

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

Conforme con la Directiva RAEE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pág. 5).



## Importante

**La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.**

**Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.**

### **Importante**

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

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

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

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

**B) Tecla de encendido/apagado:** permite activar y desactivar eléctricamente el aparato.  
Piloto verde encendido: aparato desactivado  
Piloto verde apagado: aparato en función.

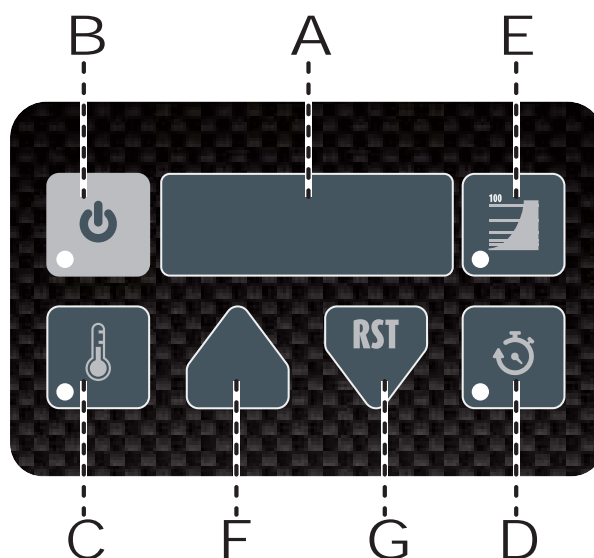
**C) Tecla de programación de la temperatura:** sirve para programar la temperatura de cocción y activar y/o interrumpir la termorregulación.

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

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

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

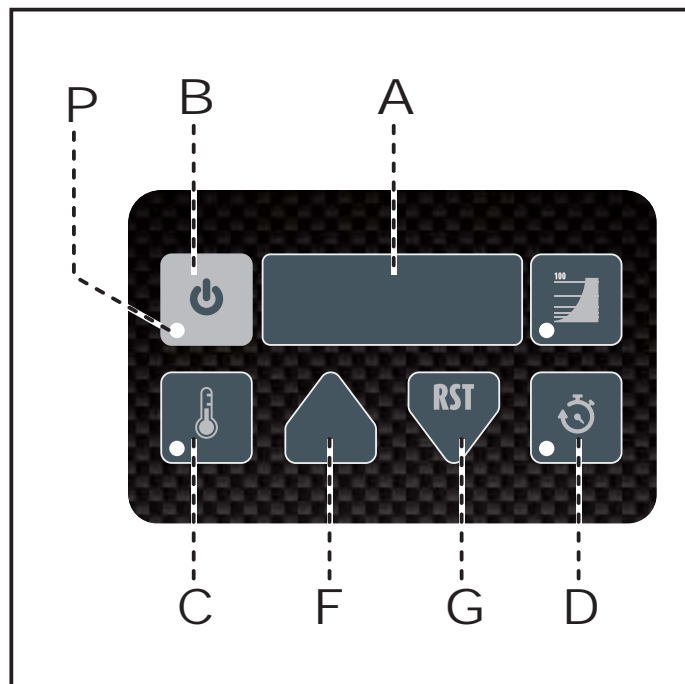
**G) Tecla de reducción valores:** sirve para reducir el valor del parámetro seleccionado. En condiciones de alarma sirve para resetear la alarma en curso.



## PROGRAMACIÓN HORA CORRIENTE

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción y desactivar el aparato. Se enciende el testigo luminoso **(P)**.
- 2) Presionar la tecla **(D)**. En el display **(A)** el valor de la hora comienza a parpadear.
- 3) Presionar una de las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.
- 4) Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor. En el display **(A)** el valor de los minutos comienza a parpadear.
- 5) Presionar una de las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.
- 6) Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor. Después de algunos segundos el aparato entra en fase de stand-by.



## PROGRAMACIÓN TEMPERATURA DE COCCIÓN

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

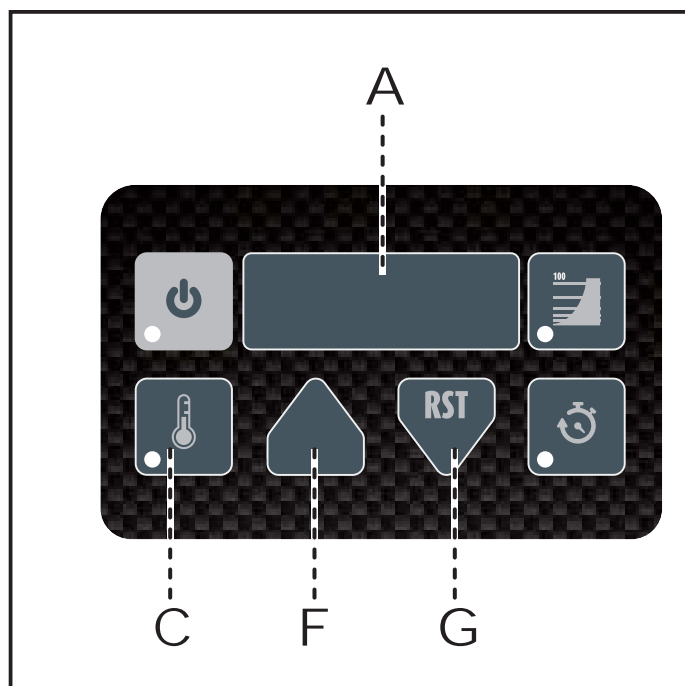
Aplicar las siguientes instrucciones

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



### Importante

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



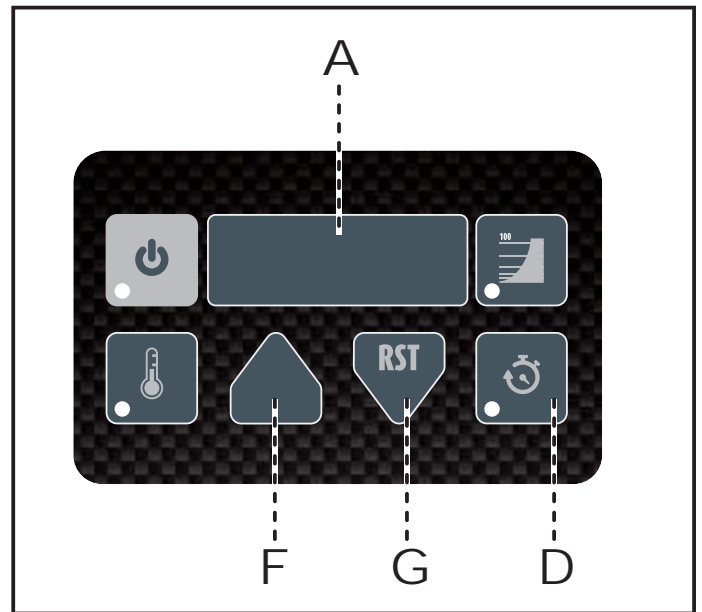
ES

## PROGRAMACIÓN TIEMPO DE COCCIÓN

### Cocción manual

Aplicar las siguientes instrucciones.

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



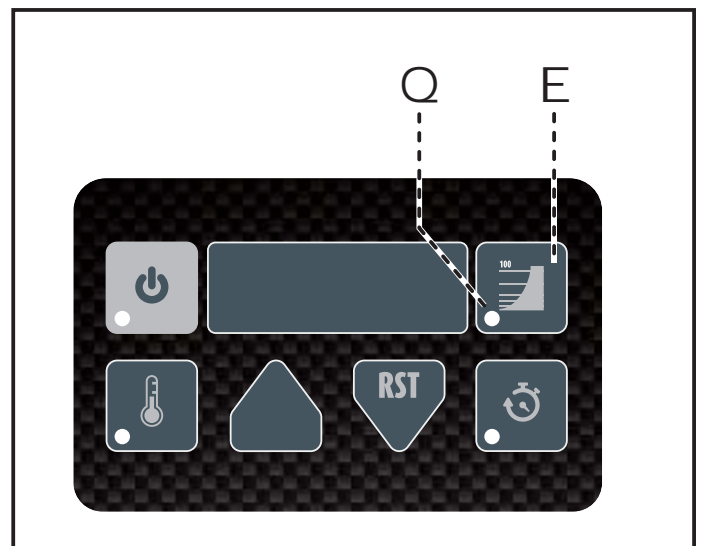
## ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN MANTENIMIENTO TEMPERATURA (MELTING)

Aplicar las siguientes instrucciones.

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

### **i** Importante

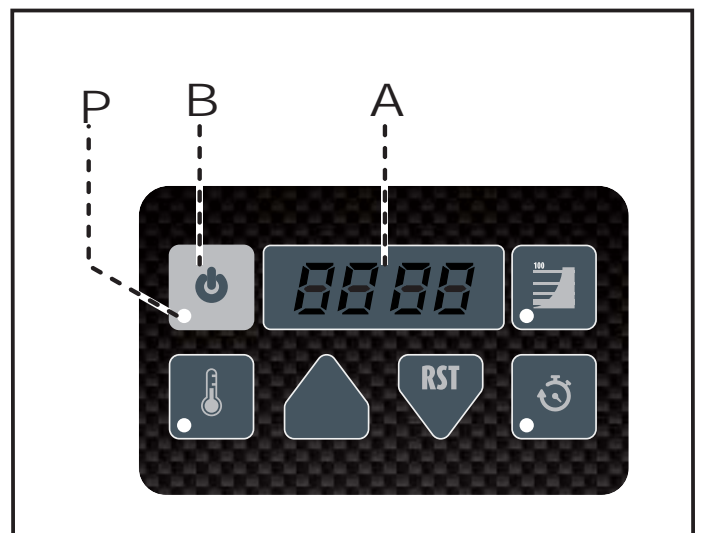
**De cualquier forma, la función de mantenimiento temperatura se activa cada vez que se ejecuta un calentamiento con temperatura real en cuba inferior a 90°C.**



## ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

### Encendido

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



## Apagado

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

## PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

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

### Puesta en marcha

- 1) Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 10).
- 2) Presione la tecla **(B)** y a continuación la tecla **(E)** para activar la fase de "melting" del aceite. Al alcanzarse la temperatura de precalentamiento se activa el aviso sonoro.
- 3) Presione la tecla **(E)** para desactivar la fase de "melting".  
Esta temperatura es mantenida a 90°C hasta comenzar el ciclo de cocción.
- 4) Presione la tecla **(C)** para activar la modalidad de conexión temperatura.
- 5) Presione las teclas **(F-G)** para programar la temperatura de cocción.  
Los datos programados en el panel de control permanecen memorizados mientras no se desconecte la alimentación eléctrica.

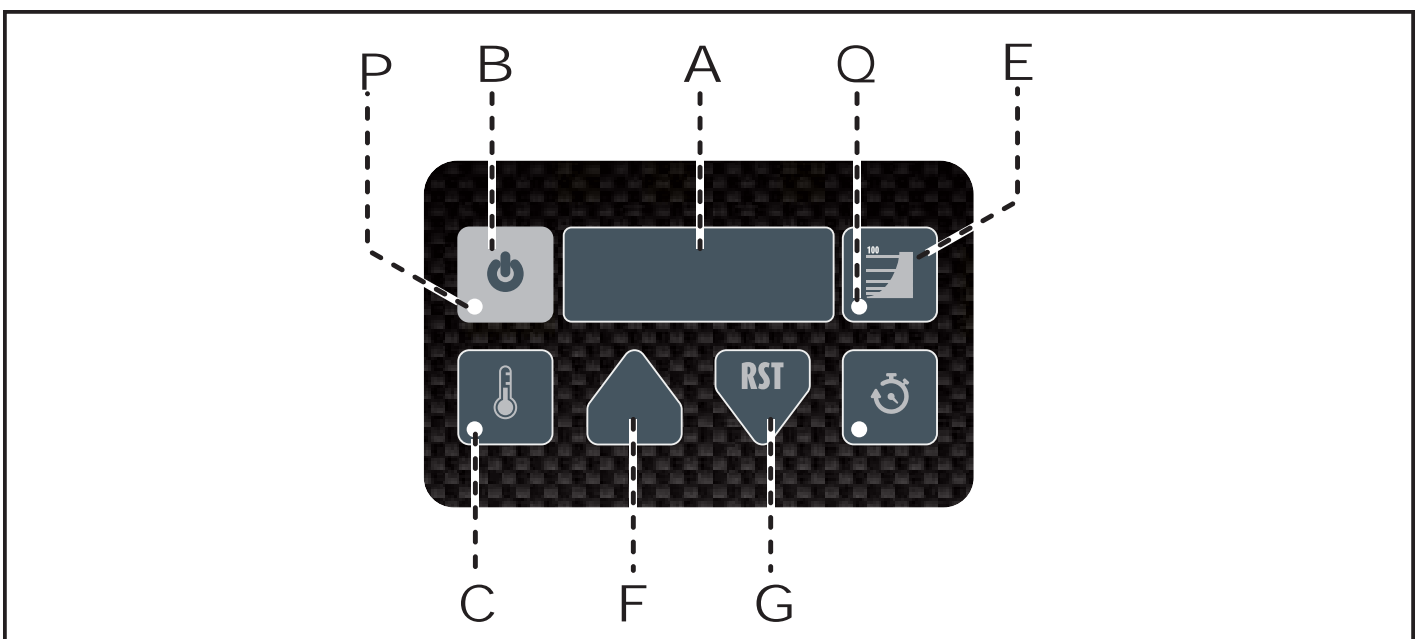
- 6) Presione la tecla **(E)** para interrumpir la fase de mantenimiento temperatura.
- 7) Presione la tecla **(B)** para activar el ciclo de cocción.  
Los testigos **(P-Q)** centellean hasta alcanzarse la temperatura programada y a continuación permanecen encendidos con luz fija.
- 8) Para visualizar, durante la fase de cocción, la temperatura programada presione la tecla **(C)**.

### Detención

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

### **i** Importante

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



## FILTRACIÓN ACEITE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

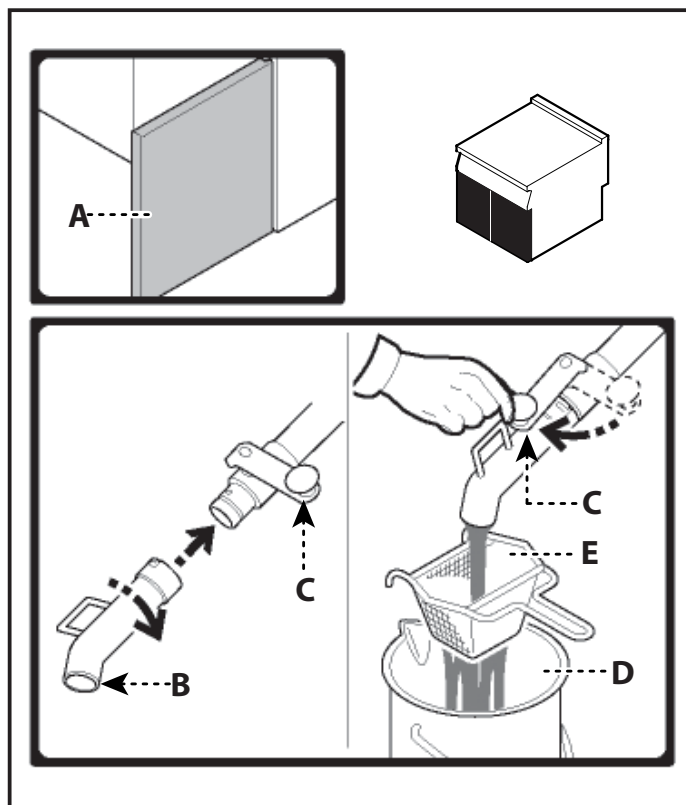
### **i** Importante

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

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

### **⚠** Precaución - advertencia

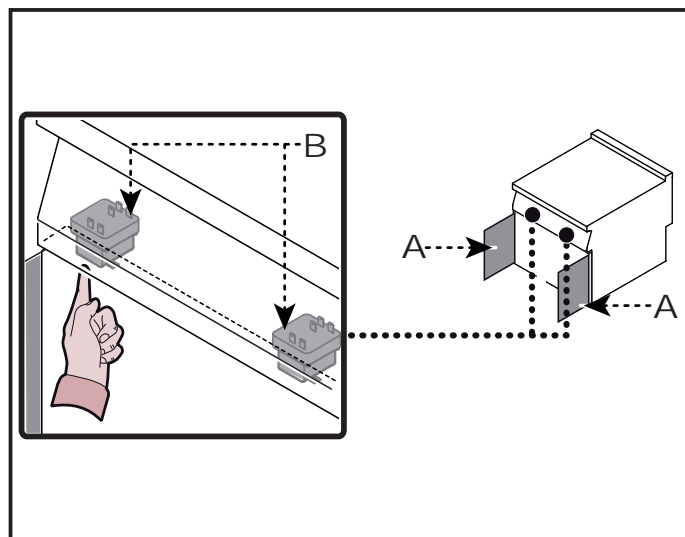
**No derrame el aceite en el ambiente. Su eliminación deberá efectuarse de conformidad con lo establecido por las normas vigentes en el país de uso.**



## REACTIVACIÓN APARATO

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

- 1) Dejar enfriar el aceite en la medida de 30÷40°C.
- 2) Abrir la portezuela (A).
- 3) Presionar el pulsador (B) del termostato de seguridad que ha intervenido para restablecer la alimentación eléctrica.
- 4) Cerrar la portezuela (A).



## PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

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

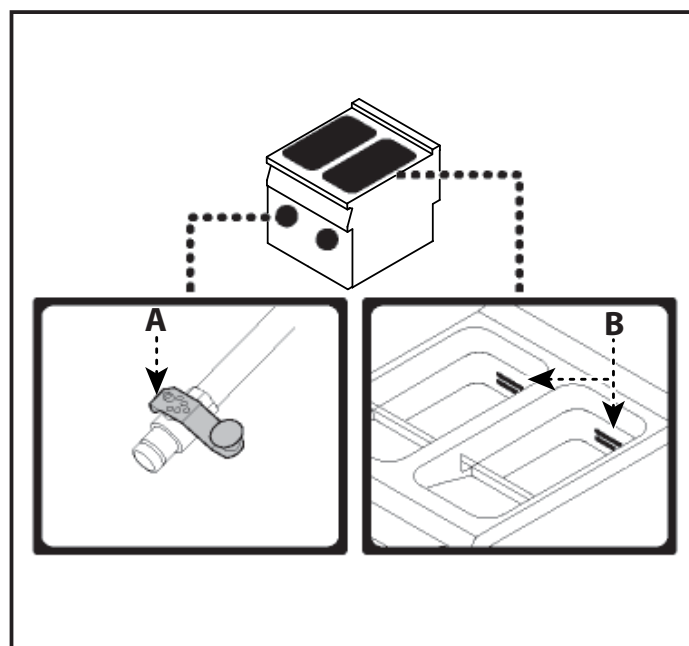
- 1) Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

- 3) Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
- 4) Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
- 5) Dejar el equipo descubierto y las cámaras de cocción abiertas.

## INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO

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

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



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

### **i** Importante

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

### **i** Importante

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

## INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO

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

### **Importante**

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

**En especial, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.**

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

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

- La cuba de cocción (véase pág.15).
- Los accesorios (véase pág. 15).
- El equipo y el medio ambiente (véase pág 14).

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

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

## LIMPIEZA APARATO

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

### **Importante**

**Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador y esperar que el aparato se enfríe.**

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

### **Importante**

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

- Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
- Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.
- Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



### **Precaución - advertencia**

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

- Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
- Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.



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

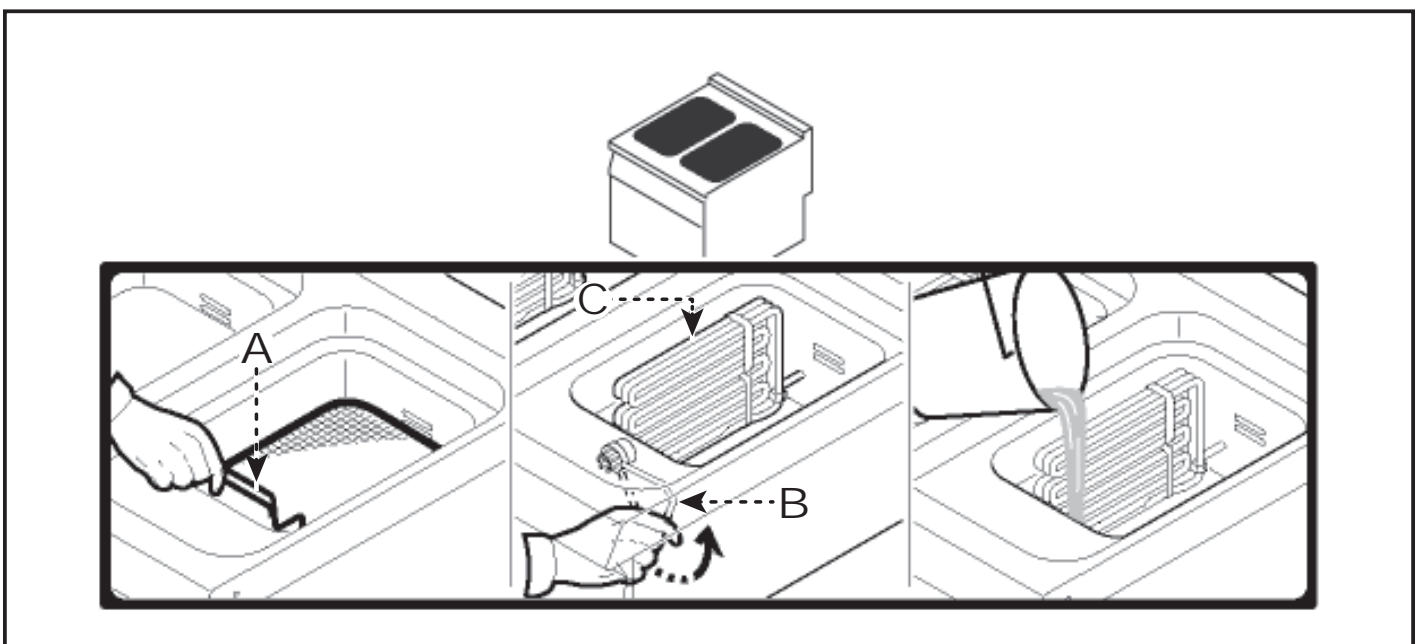
## LIMPIEZA DE CUBA, SOPORTE CESTOS Y ACCESORIOS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Apagar y dejar enfriar el aparato.
- 2) Operar con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.
- 3) Descargar y filtrar el aceite (véase pág. 12).
- 4) Retirar y limpiar los cestos y el soporte del enganche cestos **(A)**.
- 5) Operar con la palanca **(B)** y girar las resistencias **(C)** disponiéndolas en posición vertical.
- 6) Aplicar en el interior de la cuba un producto detergente apropiado para uso alimenticio.
- 7) Enjuagar con agua potable y vaciar la cuba.
- 8) Aplicar en el interior de la cuba un producto específico o una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.
- 9) Enjuagar, vaciar y secar la cuba.
- 10) Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.

### **i** Importante

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



## BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento. Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

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

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

### **Importante**

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

| Inconveniente                                   | Causa   | Remedio   |
|---|---|---|
| Las resistencias de calentamiento no se activan | Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto  | Controlar el enlace de los cables eléctricos  |
|   | Intervención del termostato de seguridad          | Reactivar el aparato (véase pág. 12)  |
| El aparato no alcanza la temperatura programada |   | Controlar el estado del termostato y activar el eventual equipo que habilita el encendido |
|   | Telerruptor no alimentado eléctricamente o dañado | Controle o sustituya la bobina del telerruptor  |
| El panel de control no se enciende              | Tarjeta electrónica no alimentada eléctricamente  | Controle o invierta la conexión de las fases  |

## TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

| Alarma | Causa   | Remedio  |
|--------|---|--|
| E00    | Avería en la sonda del termostato de seguridad      | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Reinicializar el termostato de seguridad (véase pág. 12), en caso de que el problema persista sírvase contactar con el servicio de asistencia. |
| E01    | Avería sonda en la cuba de cocción (cuba izquierda) | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b>   |
| E.01   | Avería sonda en la cuba de cocción (cuba izquierda) | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b>   |

| Alarma | Causa  | Remedio  |
|--------|--|--|
| E02    | Avería sonda en la cuba de cocción (cuba derecha)                                    | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b>   |
| E.02   | Avería sonda en la cuba de cocción (cuba derecha)                                    | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b>   |
| E05    | Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica                  | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b>  |
| E06    | Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica                  | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b>   |
| E07    | Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica                  | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b>   |
| E12    | Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica (cuba izquierda) | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b>   |
| E13    | Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica (cuba derecha)   | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b>   |
| E16    | Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica                  | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b>   |
| E17    | Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos                       | El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción.<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b> |
| E18    | Funcionamiento en seco del aparato   | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b>   |
| E19    | El calentamiento de la cuba no se activa   | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b>   |
| E20    | Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica.                 | Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.<br><b>Contactar el servicio de asistencia.</b>   |
| E21    | Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos                       | El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción   |





Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.  
Read the instructions carefully before installing and using the appliance.  
Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden.  
Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.  
Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.



Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.  
In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply.  
Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.  
Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.  
La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.

## FRIGGITRICE ELETTRICA

ELECTRIC FRYER

**0N1FR1ED - 0T1FR1ED**

**0N1FR5ED - 0T1FR5ED**

**1N1FR2ED - 1T1FR2ED**

**1N1FR6ED - 1N1FR6ED**

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION MANUAL



Italiano

**IT**

English

**GB**

Ed.0 07/2016



**3301300**



# SOMMARIO

|   |          |
|---|----------|
| <b>INFORMAZIONI GENERALI</b> .....  | <b>3</b> |
| ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE .....                              | 3        |
| SCOPO DEL MANUALE .....   | 3        |
| IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA .....                       | 4        |
| MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA .....                                    | 4        |
| <b>INFORMAZIONI TECNICHE</b> .....  | <b>5</b> |
| DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA .....                                | 5        |
| DISPOSITIVI DI SICUREZZA .....  | 5        |
| SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE .....                                 | 5        |
| ACCESSORI A RICHIESTA .....   | 5        |
| <b>SICUREZZA</b> .....  | <b>5</b> |
| ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA .....                            | 5        |
| ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO<br>AMBIENTALE ..... | 5        |
| <b>GUASTI</b> .....   | <b>6</b> |
| RICERCA GUASTI .....  | 6        |
| <b>MANUTENZIONE</b> .....   | <b>6</b> |
| ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE .....                        | 6        |
| <b>MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE</b> .....                               | <b>7</b> |
| ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E<br>INSTALLAZIONE .....    | 7        |
| IMBALLO E DISIMBALLO .....  | 7        |
| TRASPORTO .....   | 7        |
| MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO .....                                       | 7        |
| INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA .....                                       | 8        |
| VENTILAZIONE LOCALE .....   | 8        |
| MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA .....                               | 9        |
| ALLACCIAMENTO ELETTRICO .....   | 10       |

IT

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA (0\*1FR5ED - 1\*1FR6ED)11  
COLLAUDO APPARECCHIATURA..... 11

**REGOLAZIONI .....12**

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI..... 12

**SOSTITUZIONI .....12**

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI ..... 12

DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA... 12

**ALLEGATI - ANNEXES..... I ÷ XVIII**

IT



## ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

## SCOPO DEL MANUALE

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

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

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

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

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

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

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



### **Cautela - Avvertenza**

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



### **Importante**

**Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.**

## IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

**A)** Modello apparecchiatura

**B)** Tipo di personalizzazione

**C)** Identificazione Fabbricante

**D)** Classe di isolamento

**E)** Anno di costruzione

**F)** Numero di matricola

**G)** Grado di protezione

**H)** Paese di destinazione

**L)** Tensione (V)

**M)** Assorbimento (A)

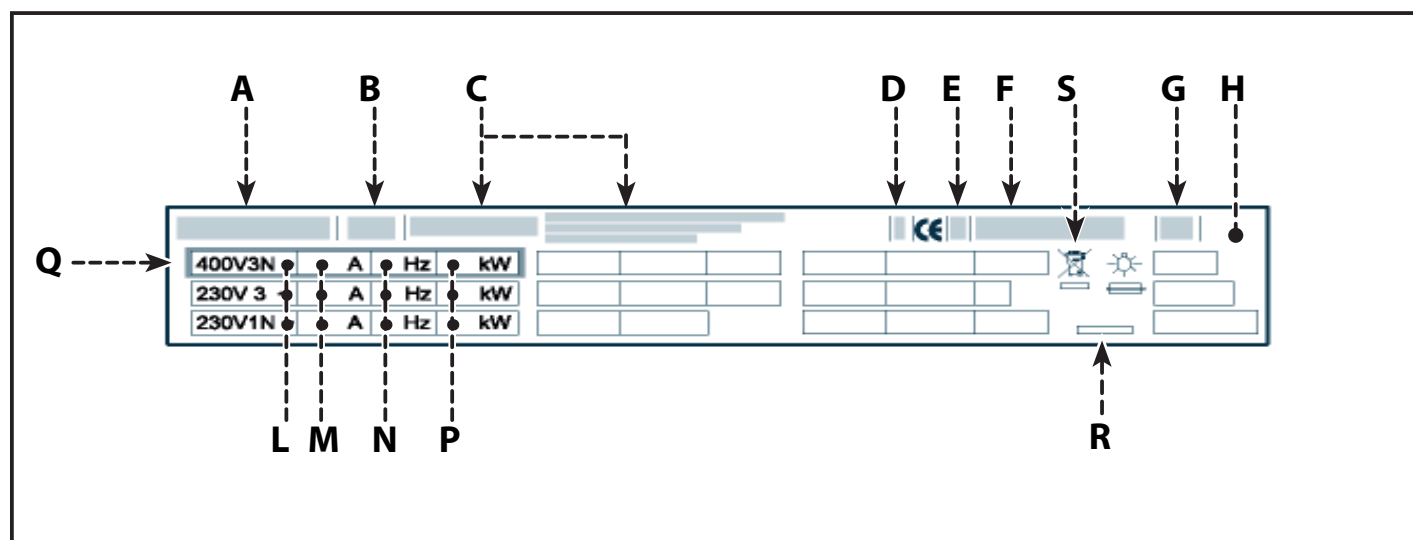
**N)** Frequenza (Hz)

**P)** Potenza dichiarata (kW)

**Q)** Indicatore tensione collaudo

**R)** Data di costruzione

**S)** Simbolo RAEE



IT

## MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

# INFORMAZIONI TECNICHE

## DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

Vedi paragrafo “DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA” del manuale Istruzioni per l’utente.

## DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Vedi paragrafo “DISPOSITIVI DI SICUREZZA” del manuale Istruzioni per l’utente.

## SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Vedi paragrafo “SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE” del manuale Istruzioni per l’utente.

## ACCESSORI A RICHIESTA

Vedi paragrafo “ACCESSORI A RICHIESTA” del manuale Istruzioni per l’utente.

# SICUREZZA

## ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Vedi paragrafo “ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA” del manuale Istruzioni per l’utente.

## ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL’IMPATTO AMBIENTALE

Vedi paragrafo “ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL’IMPATTO AMBIENTALE” del manuale Istruzioni per l’utente.

IT

# MANUTENZIONE

## ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

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



### Importante

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

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

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

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

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

IT

## GUASTI

### RICERCA GUASTI

Vedi paragrafo "RICERCA GUASTI" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

# MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

## ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

### **i** Importante

**Tutte le operazioni di movimentazione e di installazione dovranno essere eseguite nel rispetto della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro.**

**Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.**

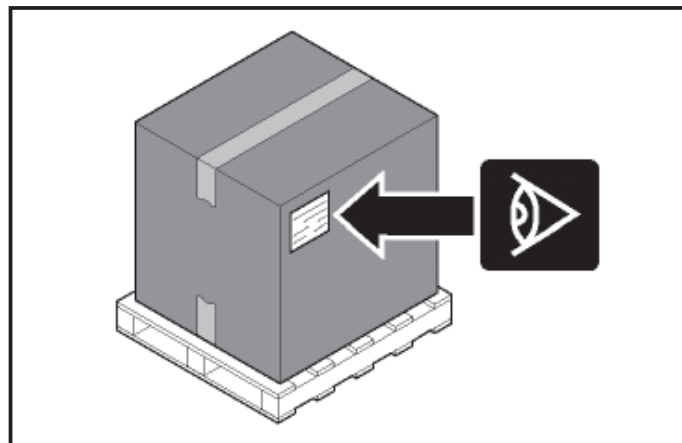
## IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato. Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.

Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

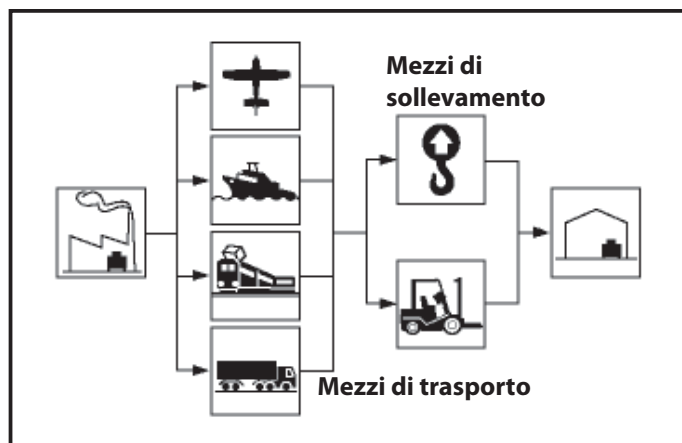
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



## TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi. Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate. In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



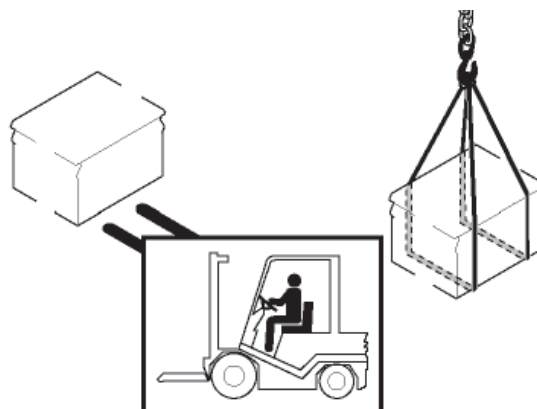
IT

## MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

### **i** Importante

**Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.**



## INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale.

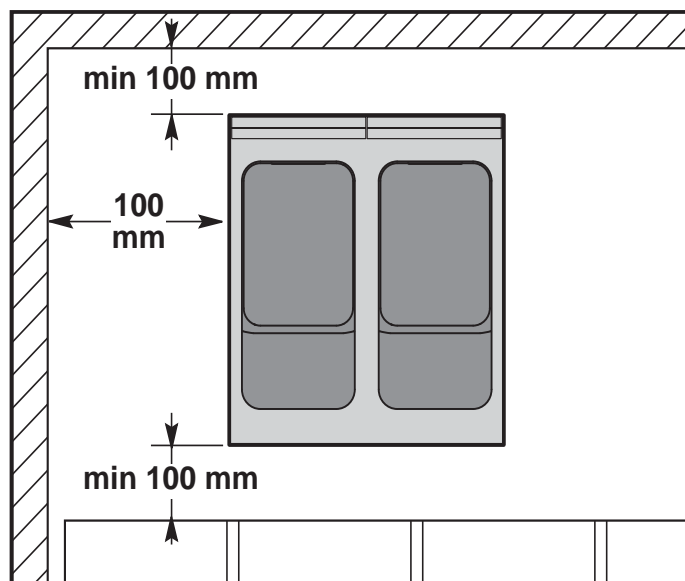
Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente (vedi figura esemplificativa).

Effettuare l'installazione a una distanza dalle pareti (posteriore e/o adiacenti) non inferiore a 100 mm.

Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.



IT

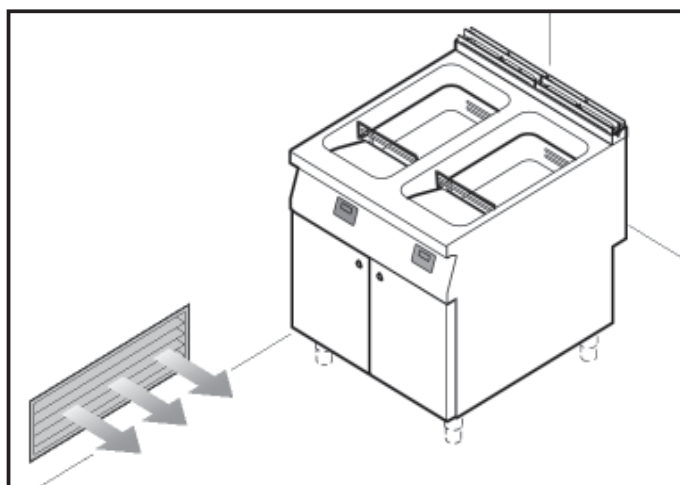
## VENTILAZIONE LOCALE

### **i** Importante

**Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.**

### **i** Importante

**Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.**



## MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

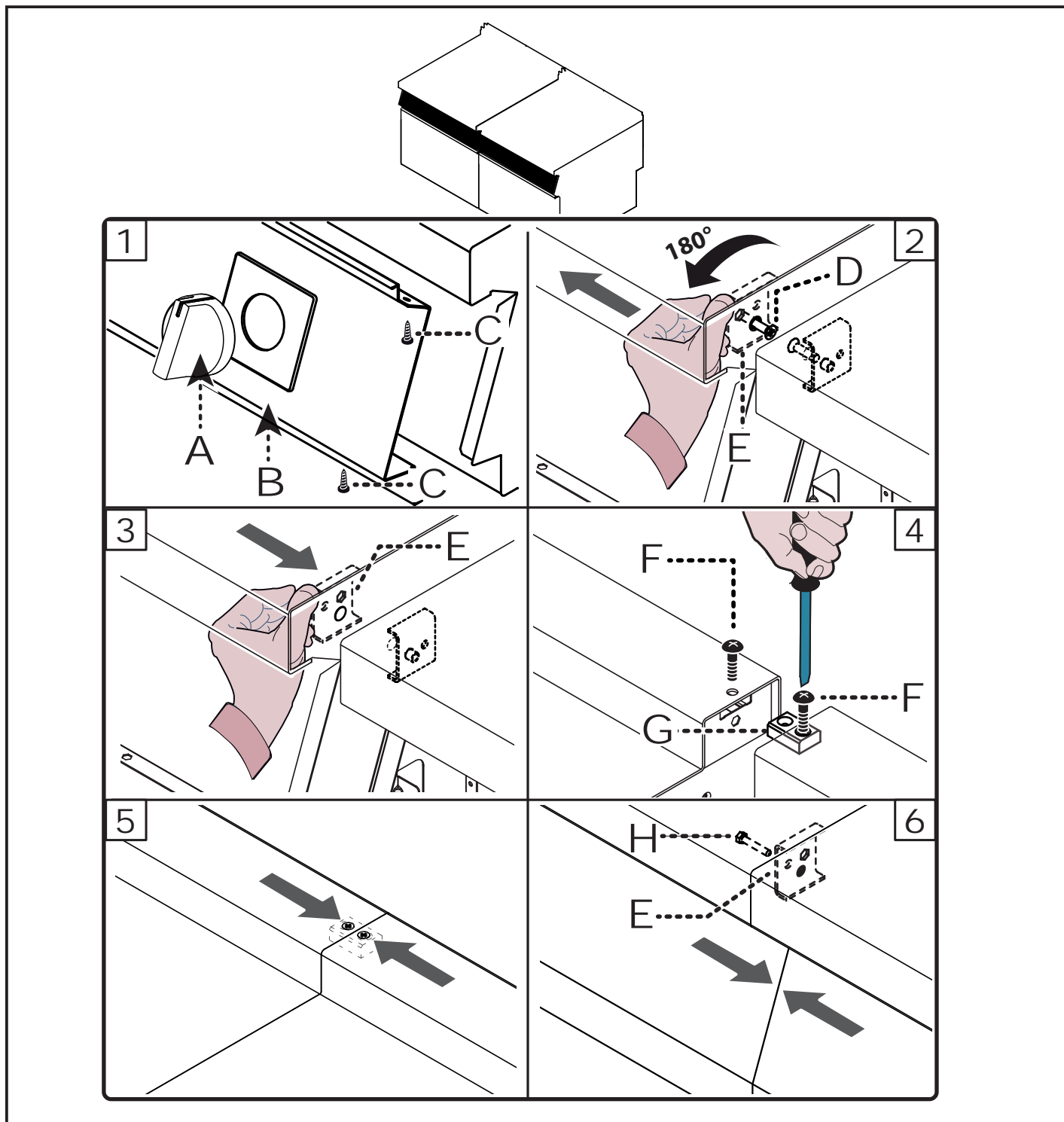
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

- 1) Sfilare le manopole **(A)** (fig.1).
- 2) Svitare le viti **(C)** e smontare i cruscotti **(B)** (fig.1).
- 3) Svitare la vite **(D)** e ruotare la staffa **(E)** di 180° in senso antiorario (fig.2-3).
- 4) Collegare le apparecchiature con le viti **(F)** e la staffa **(G)** (parte posteriore) (fig.4-5).

5) Collegare le apparecchiature con la vite **(H)** (fornita a corredo) e la staffa **(E)** (parte anteriore) (fig.6).

6) Rimontare i cruscotti **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata (fig.1).

Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento (vedi "catalogo generale").



IT

### **i** **Importante**

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N, oppure su richiesta a 230V/3 (solo per versioni 0\*1FR1ED ed 1\*1FR2ED).

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N commutabile a 230V/3 (solo per versioni 0\*1FR5ED ed 1\*1FR6ED).

### **⚠** **Cautela - Avvertenza**

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

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

- 1) Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore automatico (A) vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.

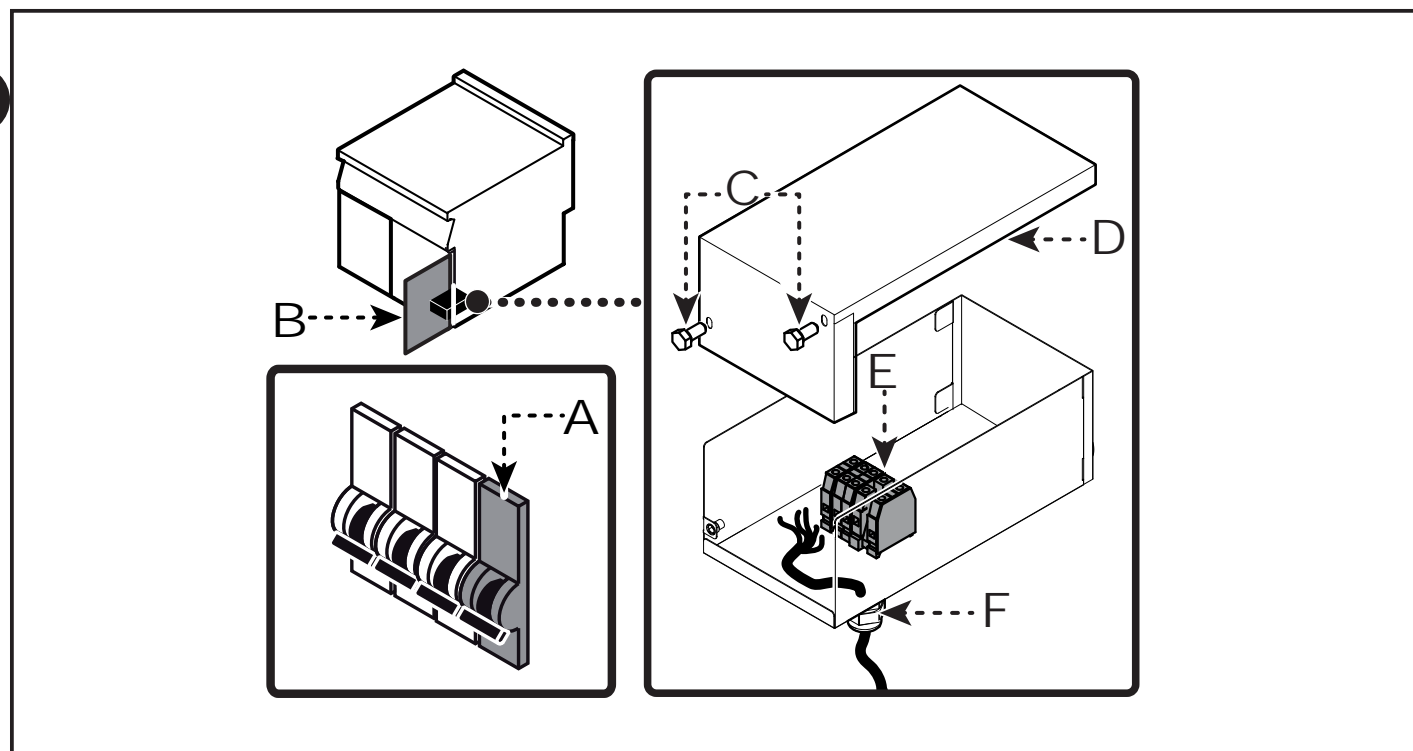
- 2) Aprire il portello (B).
- 3) Svitare le viti (C) per smontare il coperchio (D).
- 4) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsetteria (E) dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.

Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.

### **i** **Importante**

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

- 5) Serrare il pressacavo (F).
- 6) Rimontare il coperchio (D) e fissarlo con le viti (C) ad operazione ultimata.
- 7) Richiudere il portello (B).





## TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA (0\*1FR5ED - 1\*1FR6ED)

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione) ed è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3, come di seguito indicato.

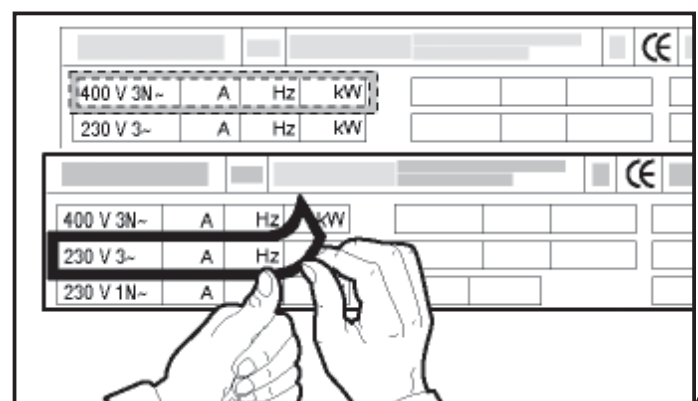
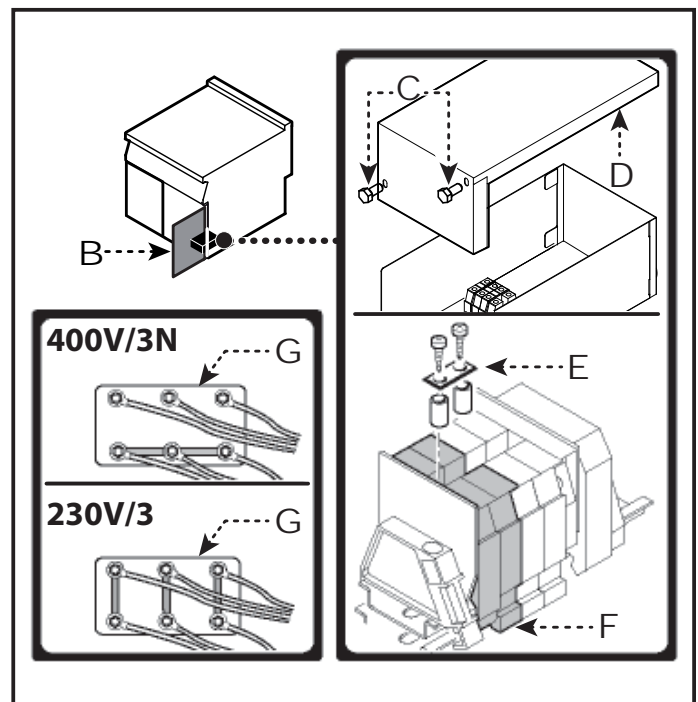
### **Importante**

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

- 1) Aprire il portello (B).
- 2) Svitare le viti (C) per smontare il coperchio (D).
- 3) Inserire il ponte (E) per collegare elettricamente i morsetti (F).
- 4) Modificare i collegamenti della morsettiera (G) come indicato in figura.
- 5) Rimontare il coperchio (D) e fissarlo con le viti (C) ad operazione ultimata.
- 6) Richiudere il portello (B).
- 7) Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.

### **Importante**

**Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano anomalie di funzionamento.**



## COLLAUDO APPARECCHIATURA

### **Importante**

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

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

- 1) Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.

- 2) Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
- 3) Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

# REGOLAZIONI

## ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI

Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

# SOSTITUZIONI

## ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI

L'apparecchiatura non prevede la sostituzione di parti funzionali che richiedano l'intervento di personale specializzato se non la sostituzione di elementi di servizio che può essere eseguita dall'utente.

IT

## DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

In fase di dismissione, è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili.

Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione (elettrica, ecc.) e scaricare tutti i liquidi eventualmente presenti (lubrificanti, oli, ecc).

Depositare l'apparecchiatura in una zona adatta, non facilmente accessibile ed opportunamente delimitata per evitare l'accesso da parte di chiunque.

In fase di demolizione, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche chimiche e provvedere allo smaltimento differenziato nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

### **Importante**

**Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti.**

# SUMMARY

|   |          |
|---|----------|
| <b>GENERAL INFORMATION</b> .....  | <b>3</b> |
| INFORMATION FOR THE READER .....  | 3        |
| PURPOSE OF THE MANUAL.....  | 3        |
| IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE.....                         | 4        |
| PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE.....                                     | 4        |
| <b>TECHNICAL INFORMATION</b> .....  | <b>5</b> |
| GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE .....                                    | 5        |
| SAFETY DEVICES.....   | 5        |
| SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....   | 5        |
| OPTIONAL ACCESSORIES.....   | 5        |
| <b>SAFETY</b> .....   | <b>5</b> |
| INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS.....                            | 5        |
| SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING<br>ENVIRONMENTAL IMPACT ..... | 5        |
| <b>FAULT</b> .....  | <b>6</b> |
| TROUBLESHOOTING .....   | 6        |
| <b>SERVICING</b> .....  | <b>6</b> |
| INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING .....                             | 6        |
| <b>HANDLING AND INSTALLATION</b> .....                                    | <b>7</b> |
| INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION .                 | 7        |
| PACKAGING AND UNPACKING.....  | 7        |
| TRANSPORT.....  | 7        |
| HANDLING AND LIFTING.....   | 7        |
| INSTALLATION OF THE APPLIANCE .....                                       | 8        |
| ROOM VENTILATION .....  | 8        |
| ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS.....   | 9        |
| ELECTRICAL CONNECTION .....   | 10       |
| CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY (0*1FR5ED - 1*1FR6ED) .....              | 11       |

GB

|   |                  |
|---|------------------|
| TESTING OF THE APPLIANCE .....                            | 11               |
| <b>ADJUSTMENTS.....</b>                                   | <b>12</b>        |
| INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS.....            | 12               |
| <b>REPLACING PARTS .....</b>                              | <b>12</b>        |
| INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PARTS .. | 12               |
| EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL.....   | 12               |
| <b>ALLEGATI - ANNEXES.....</b>                            | <b>I ÷ XVIII</b> |



# GENERAL INFORMATION

## INFORMATION FOR THE READER

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

This manual contains all of the required information for different types of recipients, i.e. operators that are expert and authorised to handle, ship, install, service, repair and demolish the appliance.

## PURPOSE OF THE MANUAL

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

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.

This information is provided by the manufacturer in the original language (Italian) and is translated into other languages to meet legal and/or business requirements.

Reading this information will avoid health and safety risks to people and financial losses.

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

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

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



### Caution - Warning

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



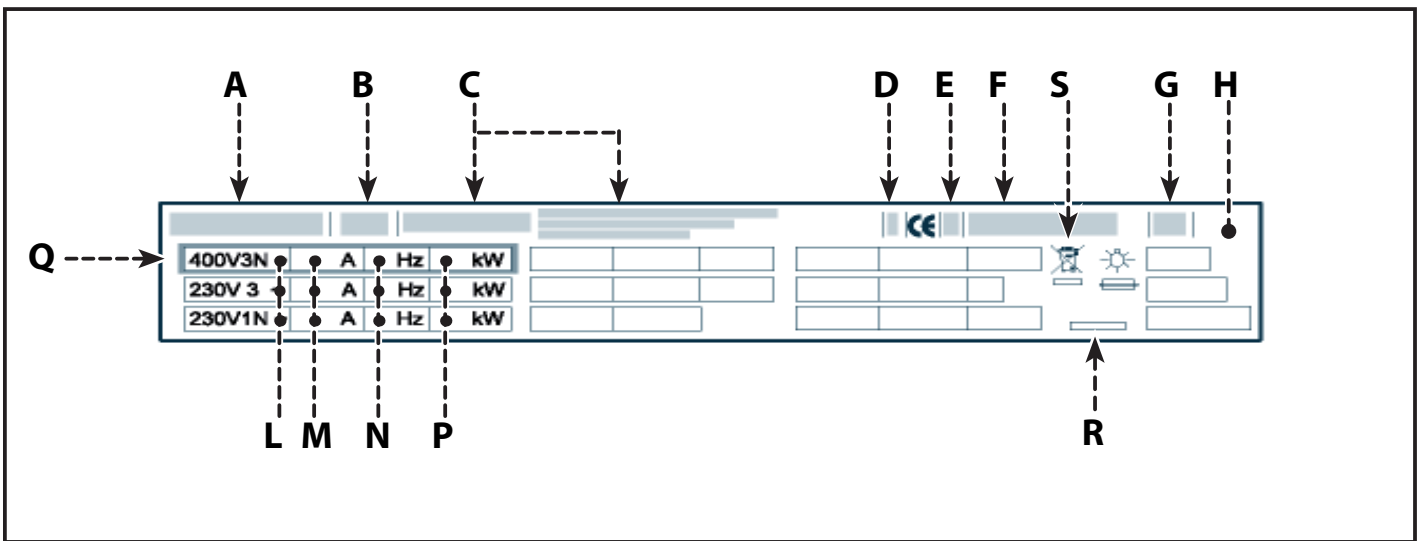
### Important

**Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.**

## IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

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

- A) Appliance model
- B) Type of customisation
- C) Manufacturer identification
- D) Insulation class
- E) Year of construction
- F) Serial number
- G) Protection rating
- H) Country of destination
- L) Voltage (V)
- M) Absorption (A)
- N) Frequency (Hz)
- P) Rated power (kW)
- Q) Test voltage indicator
- R) Date of construction
- S) WEEE Symbol



GB

## PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

# TECHNICAL INFORMATION

## GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

See paragraph "GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE" of the User instructions manual.

## SAFETY DEVICES

See paragraph "SAFETY DEVICES" of the User instructions manual.

## SAFETY AND INFORMATION SIGNS

See paragraph "SAFETY AND INFORMATION SIGNS" of the User instructions manual.

## OPTIONAL ACCESSORIES

See paragraph "OPTIONAL ACCESSORIES" of the User instructions manual.

# SAFETY

## INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS

See paragraph "INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS" of the User instructions manual.

## SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT

See paragraph "SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT" of the User instructions manual.

GB

# SERVICING

## INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

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



### Important

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

**In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.**

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

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

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

# FAULT

## TROUBLESHOOTING

See paragraph "TROUBLESHOOT" of the User instructions manual.



# HANDLING AND INSTALLATION

## INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION



### Important

All handling and installation operations should be carried out in accordance with current legislation on health and safety at work.

If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

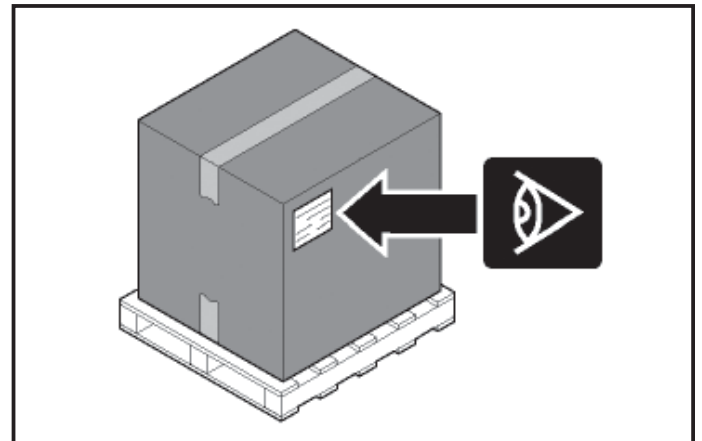
## PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used. To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.

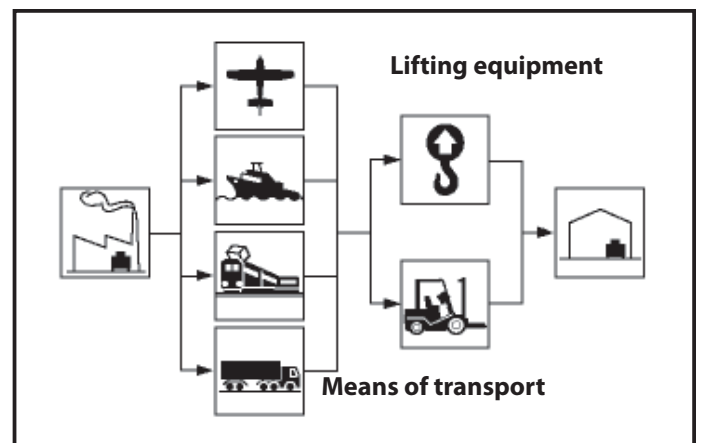
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements



## TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives. During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



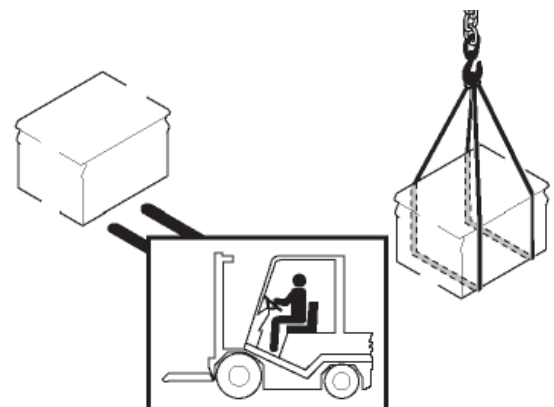
## HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.



### Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



## INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout.

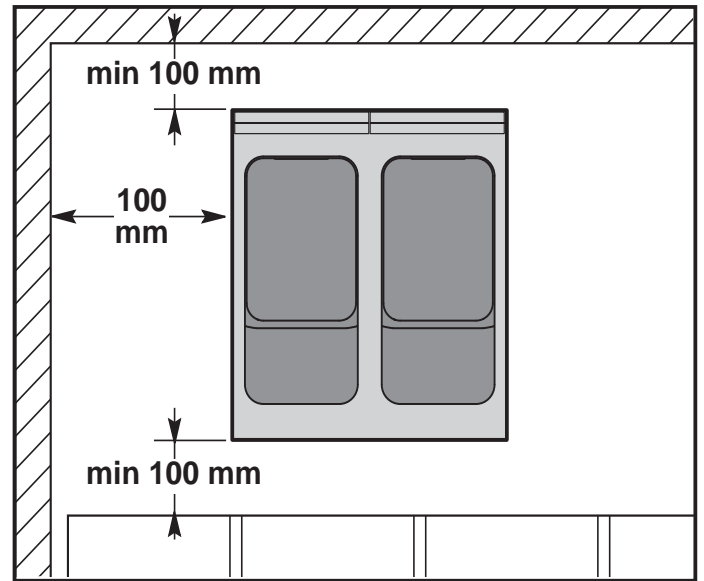
Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly. (see explanatory diagram).

Install at a distance of no less than 5 cm from the rear wall and from the side wall if they are not heat-resistant to temperatures of at least 90°C.

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.



## ROOM VENTILATION



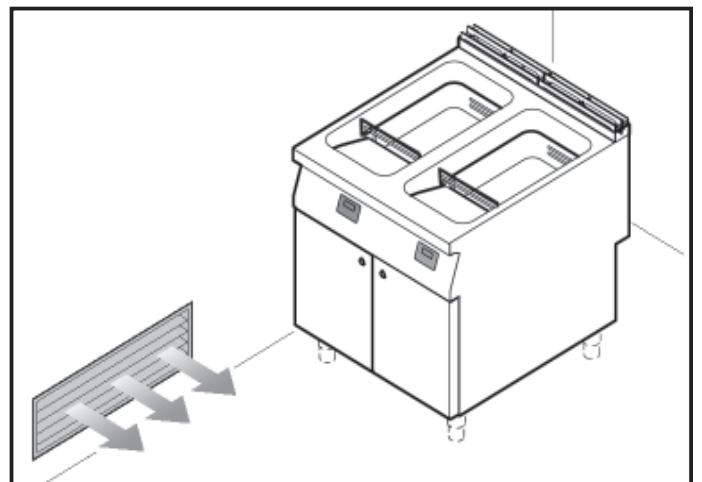
### Important

**The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.**



### Important

**The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.**



## ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

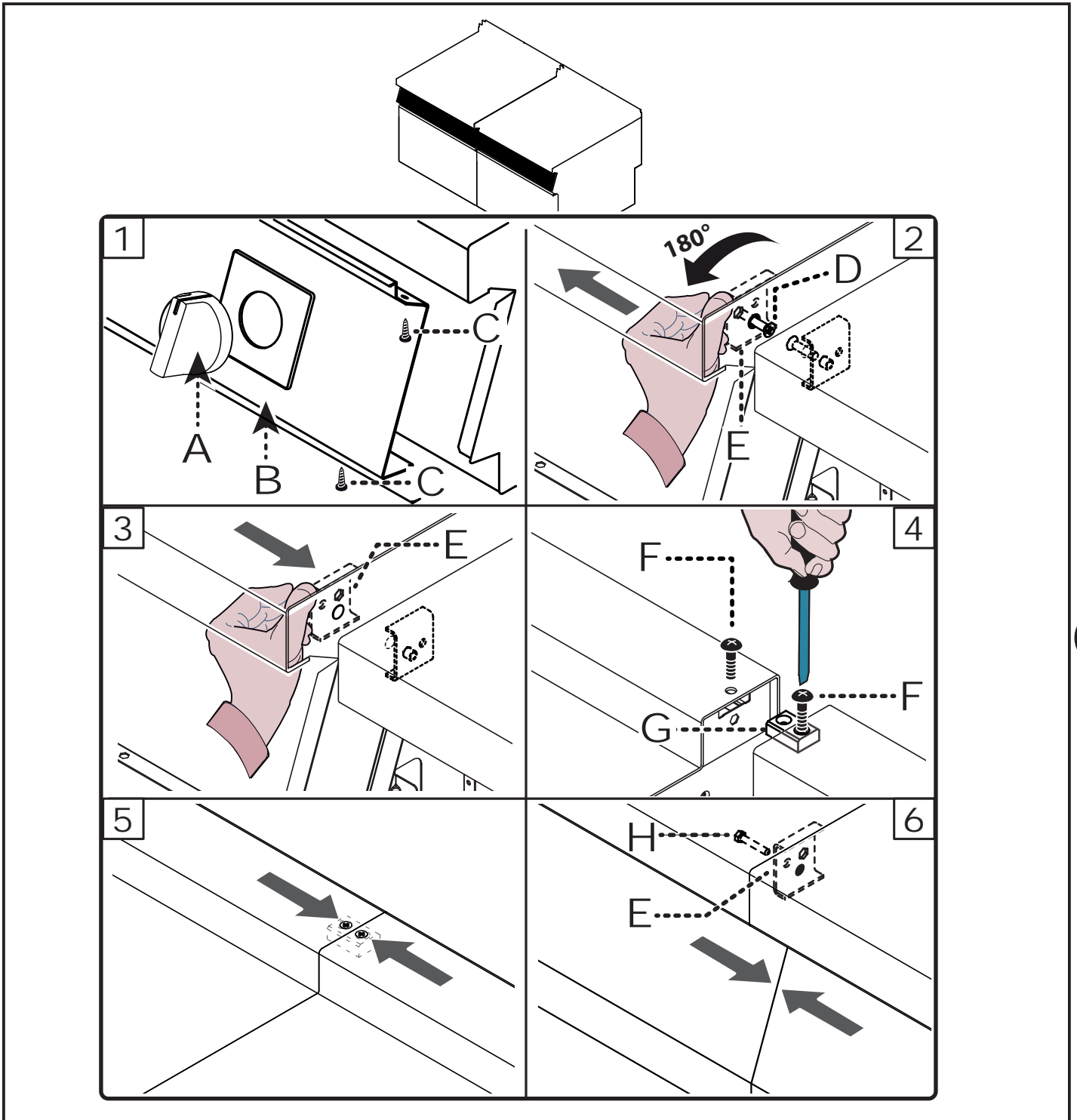
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

- 1) Pull off the knob **(A)** (fig.1).
- 2) Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)** (fig.1).
- 3) Undo the screw **(D)** and turn the bracket **(E)** 180° anti-clockwise (fig.2-3).
- 4) Connect the appliance using the screws **(F)** and the bracket **(G)** (rear part of the appliance) (fig.4-5).

5) Connect the appliance using the screws **(H)** (supplied) and the bracket **(E)** (front part of the appliance) (fig.6).

- 6) Replace the control panels **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation (fig.1).

A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks (see "general catalogue").



GB

### **i Important**

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N(230V/3 available on request) (for version 0\*1FR1ED and 1\*1FR2ED only).

The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N which can be switched to 230V/3 ( for version 0\*1FR5E and 1\*1FR6E only).

### **⚠ Caution - Warning**

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

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

- 1) If not already present, install a circuit-breaker (A) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.
- 2) Open the hatch (B).

3) Undo the screws (C) to remove the lid (D).

4) Connect the circuit-breaker (A) to the terminal board (E) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.

Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.

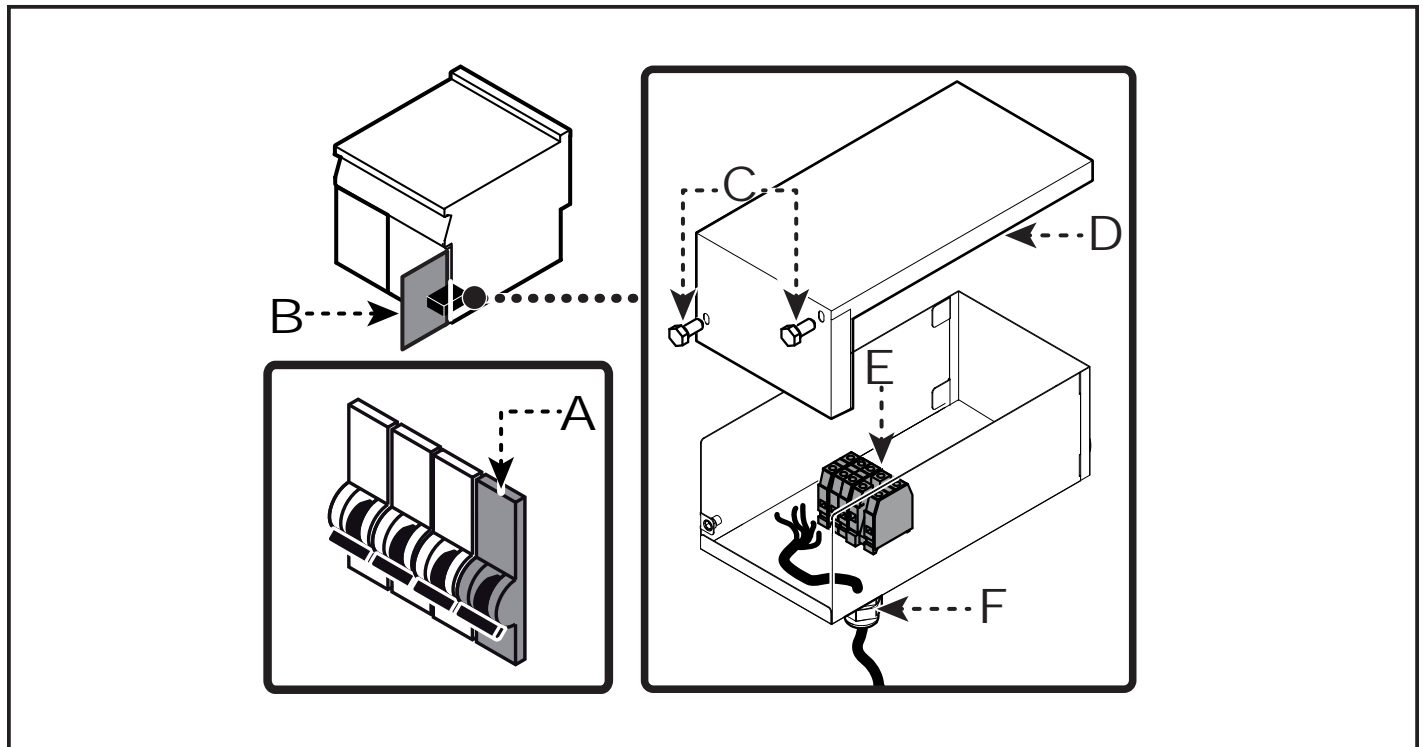
### **i Important**

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

5) Tighten the cable gland (F).

6) Replace the lid (D) and fix it with the screws (C) on completion of the operation.

7) Close the hatch (B).



## CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY (0\*1FR5ED - 1\*1FR6ED)

The appliance is supplied at an operating voltage 400V/3N (indicated on the sticker applied to the dataplate); conversion to 230V/3 can be carried out as described below.

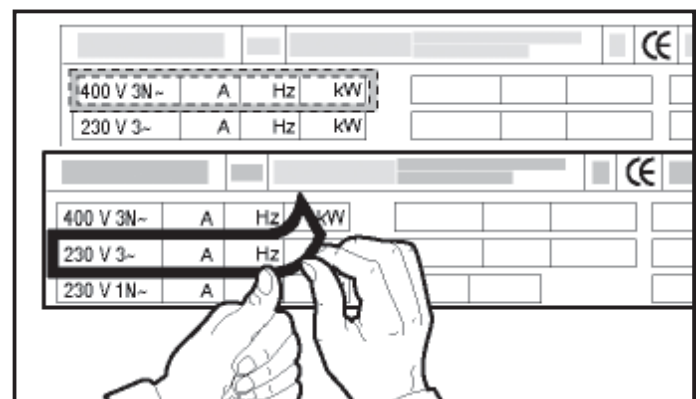
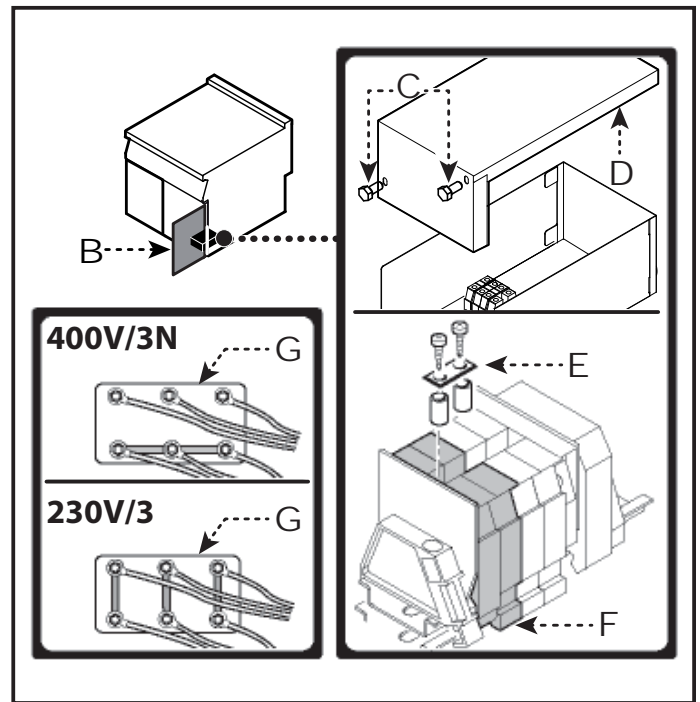
### **i** Important

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

- 1) Pull off the knob (B).
- 2) Undo the screws (C) remove the control panel (D).
- 3) Fit the jumper (E) to make the electrical connection of the terminals (F).
- 4) Change the connections of the terminal board (G) as shown in the diagram.
- 5) Replace the lid (D) and fix it with the screws (C) on completion of the operation.
- 6) Close the hatch (B).
- 7) Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate and apply the new one to identify the voltage being used.

### **i** Important

**On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.**



## TESTING OF THE APPLIANCE

### **i** Important

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

To test the system, make the following checks:

- 1) Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.

- 2) Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.
- 3) Check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

# ADJUSTMENTS

## INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS

The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

# REPLACING PARTS

## INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PARTS

The appliance does not require the replacement of operating components by specialist staff except the replacement of standard parts which can be carried out by the user.

## EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL

GB

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.



### Important

**Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.**



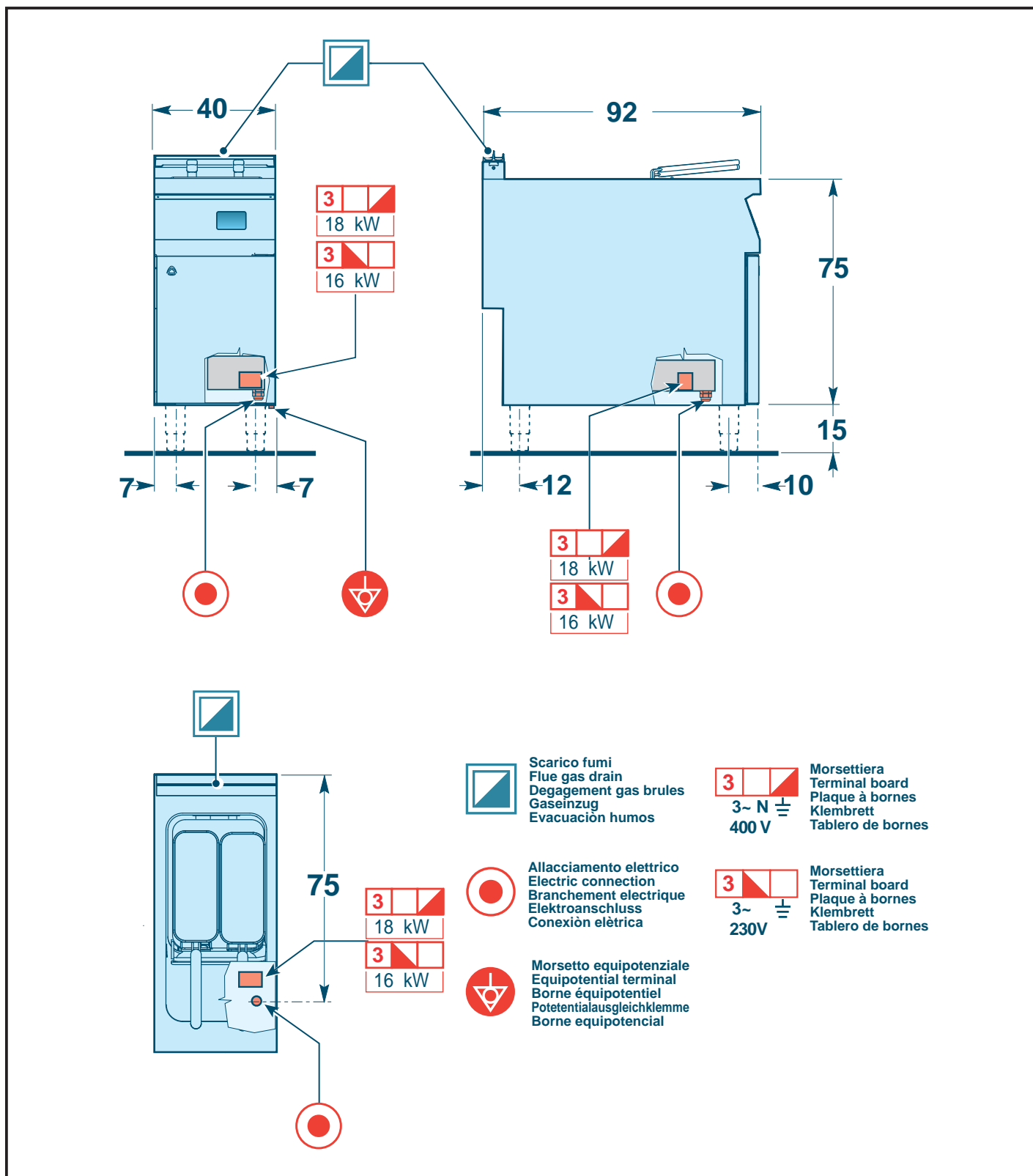
# ALLEGATI - ANNEXES

| Modello<br>Model | Vasca<br>Well | Potenza<br>Power | Dati elettrici - Electrical data |                       |                    |
|------------------|---------------|------------------|----------------------------------|-----------------------|--------------------|
|                  |               |                  | Tensione - Volatage              | Frequenza - Frequency | Corrente - Current |
| 0*1FR1ED         | N.1 (21 lt.)  | 18 kW            | 400V3~N                          | 50/60Hz               | 26 A               |
| 0*1FR1ED         | N.1 (21 lt.)  | 16 kW            | 230V3                            | 50/60Hz               | 40 A               |

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 55 Kg

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 55 Kg

## SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



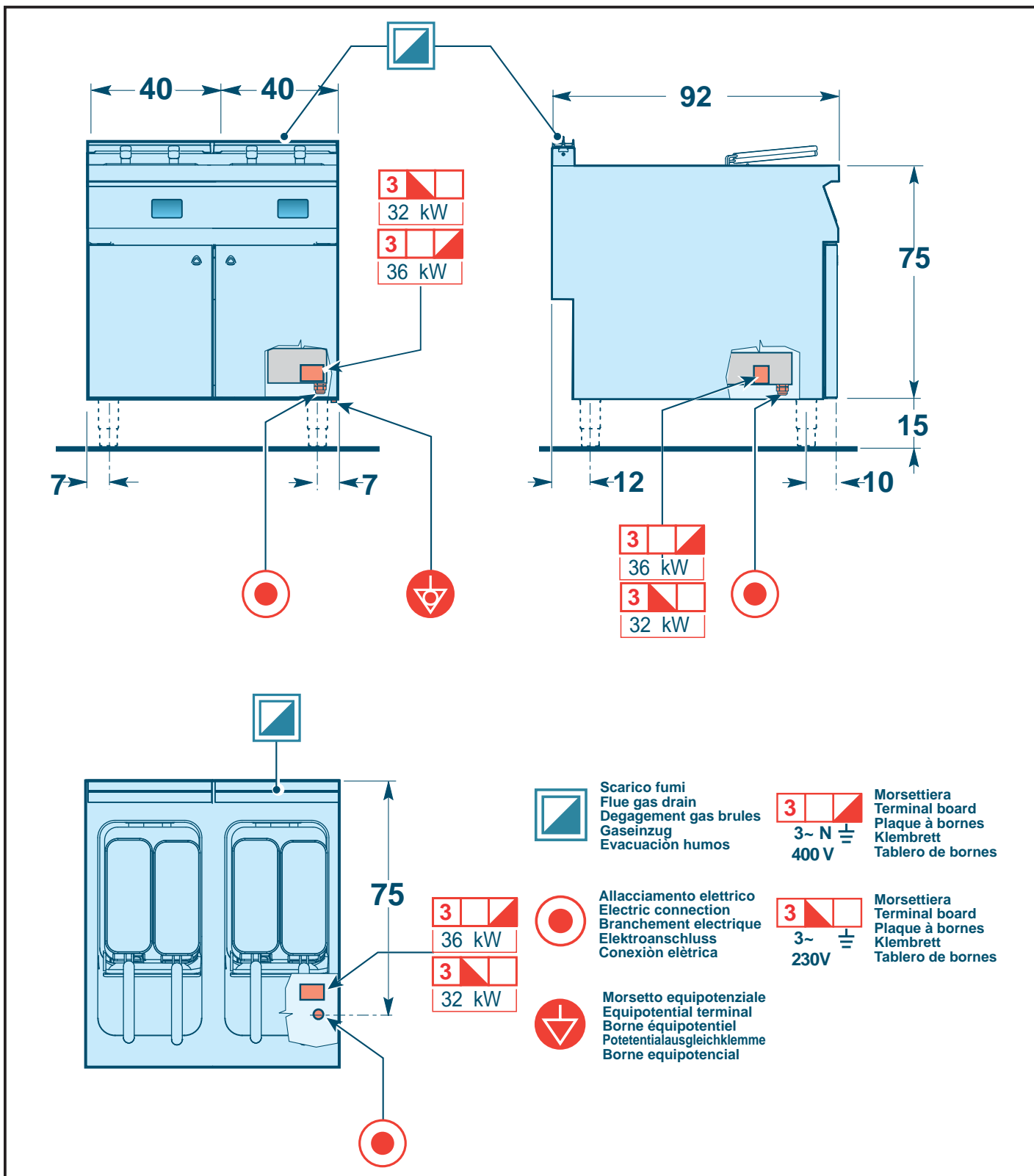


| Modello<br>Model | Vasca<br>Well | Potenza<br>Power | Dati elettrici - Electrical data |                       |                    |
|------------------|---------------|------------------|----------------------------------|-----------------------|--------------------|
|                  |               |                  | Tensione - Voltage               | Frequenza - Frequency | Corrente - Current |
| 1*1FR2ED         | N.2 (21 lt.)  | 36 kW            | 400V3~N                          | 50/60Hz               | 52 A               |
| 1*1FR2ED         | N.2 (21 lt.)  | 32 kW            | 230V3~                           | 50/60Hz               | 80 A               |

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 110 Kg

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 110 Kg

## SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD

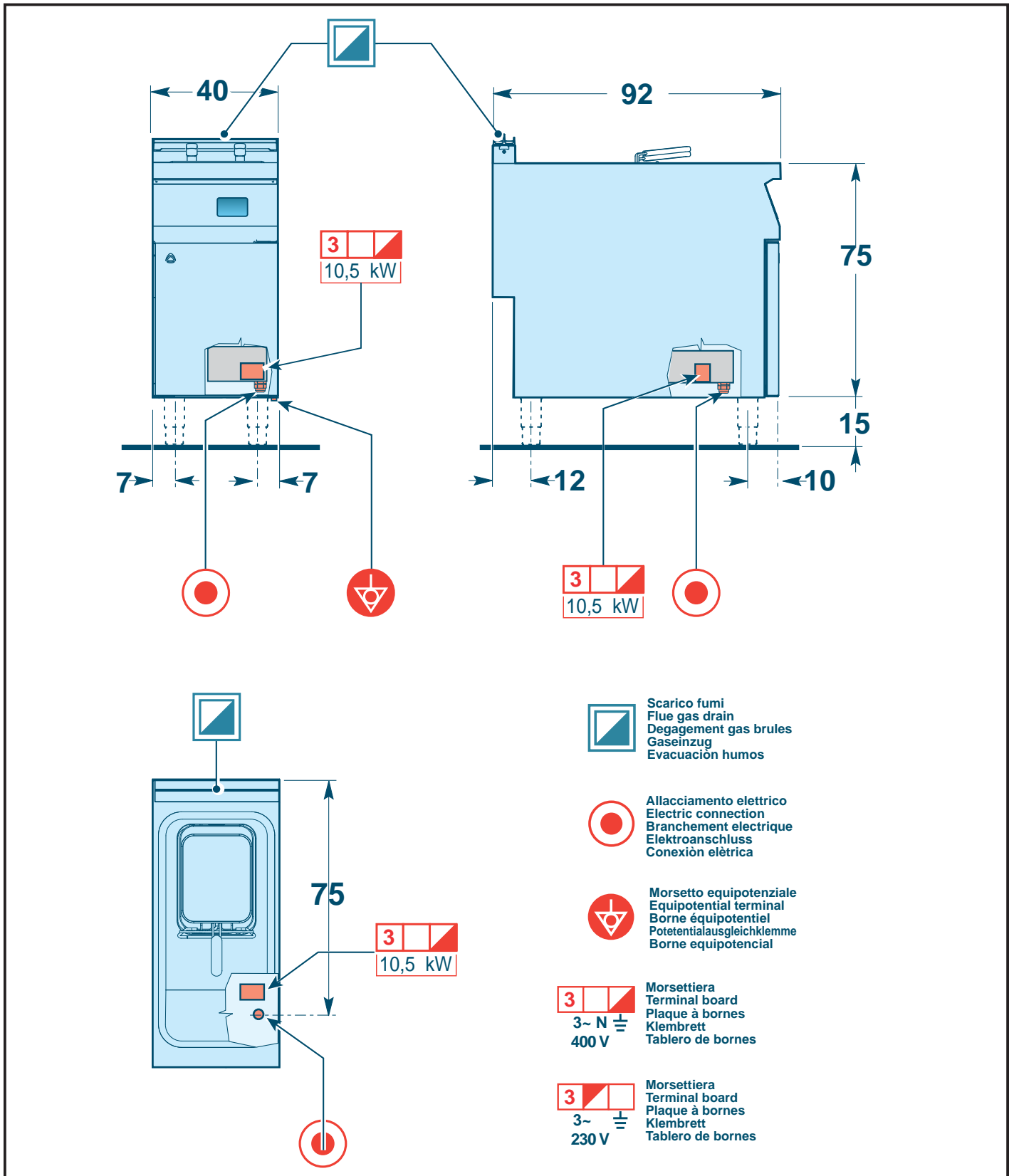


| Modello<br>Model | Vasca<br>Well | Potenza<br>Power | Dati elettrici - Electrical data |                       |                    |
|------------------|---------------|------------------|----------------------------------|-----------------------|--------------------|
|                  |               |                  | Tensione - Volatage              | Frequenza - Frequency | Corrente - Current |
| 0*1FR5ED         | N.1 (15 lt.)  | 10,5 kW          | 400V3~N<br>230V3~                | 50/60Hz               | 15,2 A<br>26,4 A   |

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 55 Kg

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 55 Kg

### SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD

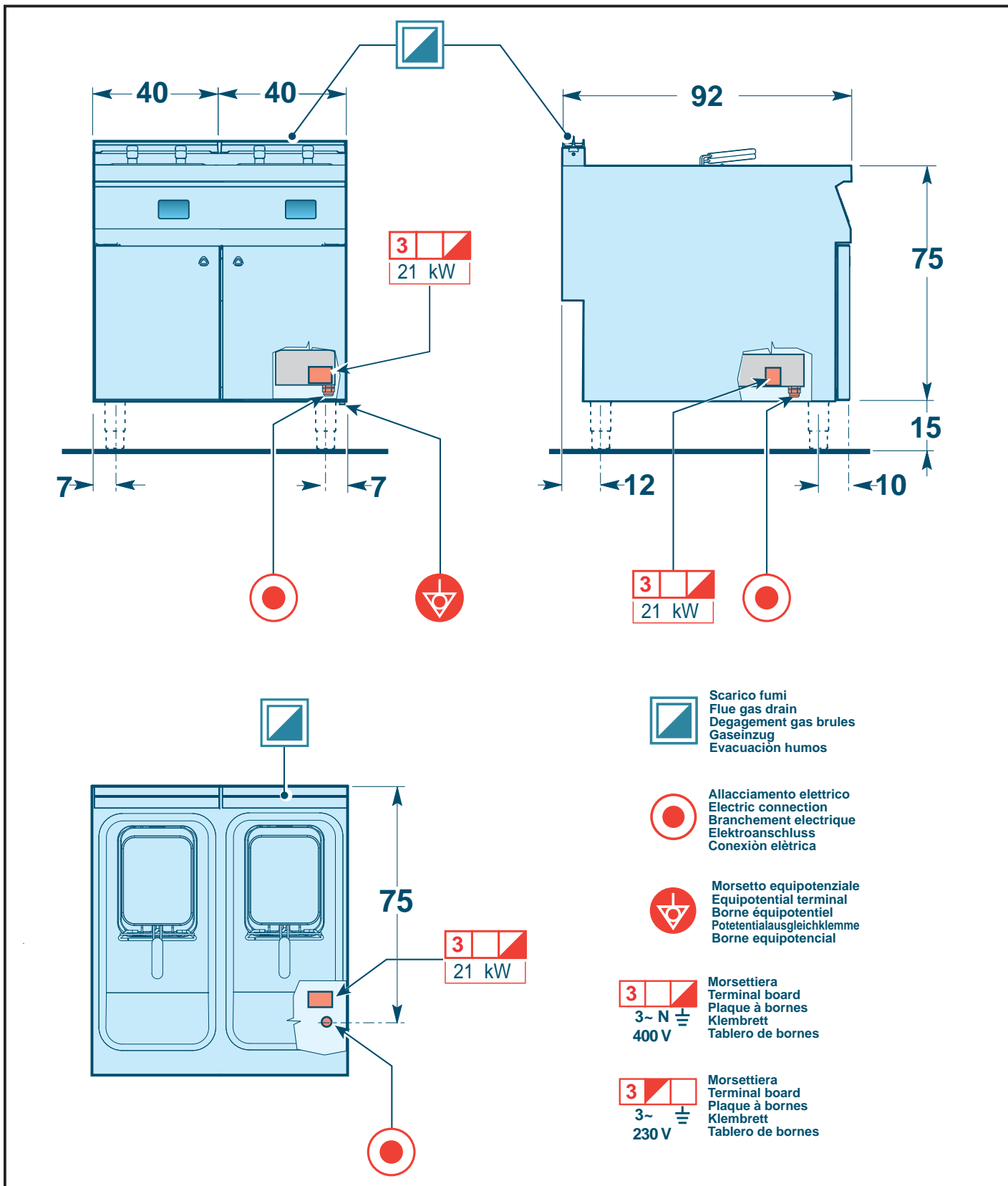


| Modello<br>Model | Vasca<br>Well | Potenza<br>Power | Dati elettrici - Electrical data |                       |                    |
|------------------|---------------|------------------|----------------------------------|-----------------------|--------------------|
|                  |               |                  | Tensione - Volatage              | Frequenza - Frequency | Corrente - Current |
| 1*1FR6ED         | N.2 (15 lt.)  | 21 kW            | 400V3~N<br>230V3~                | 50/60Hz               | 30,4 A<br>53 A     |

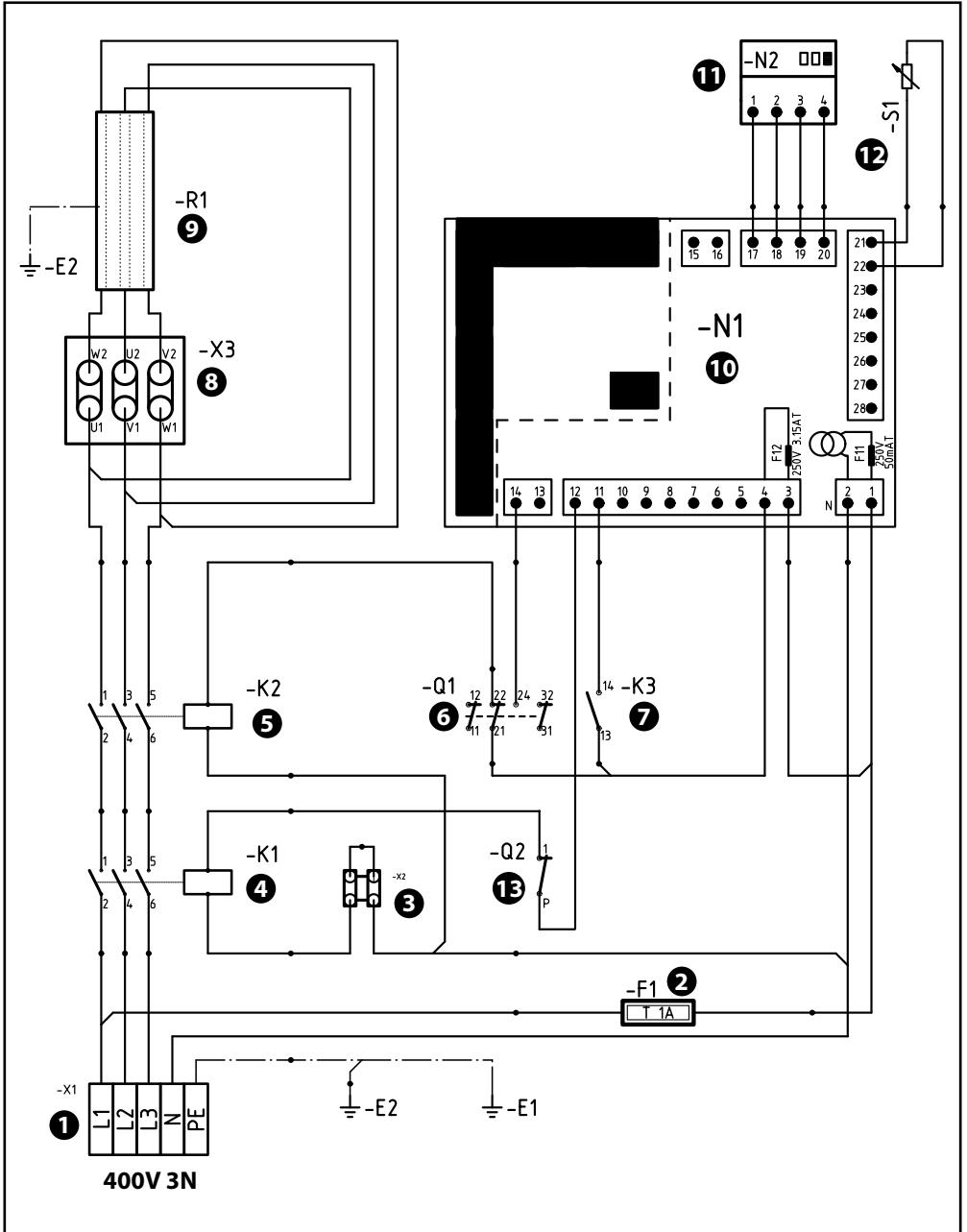
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 110 Kg

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 110 Kg

### SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



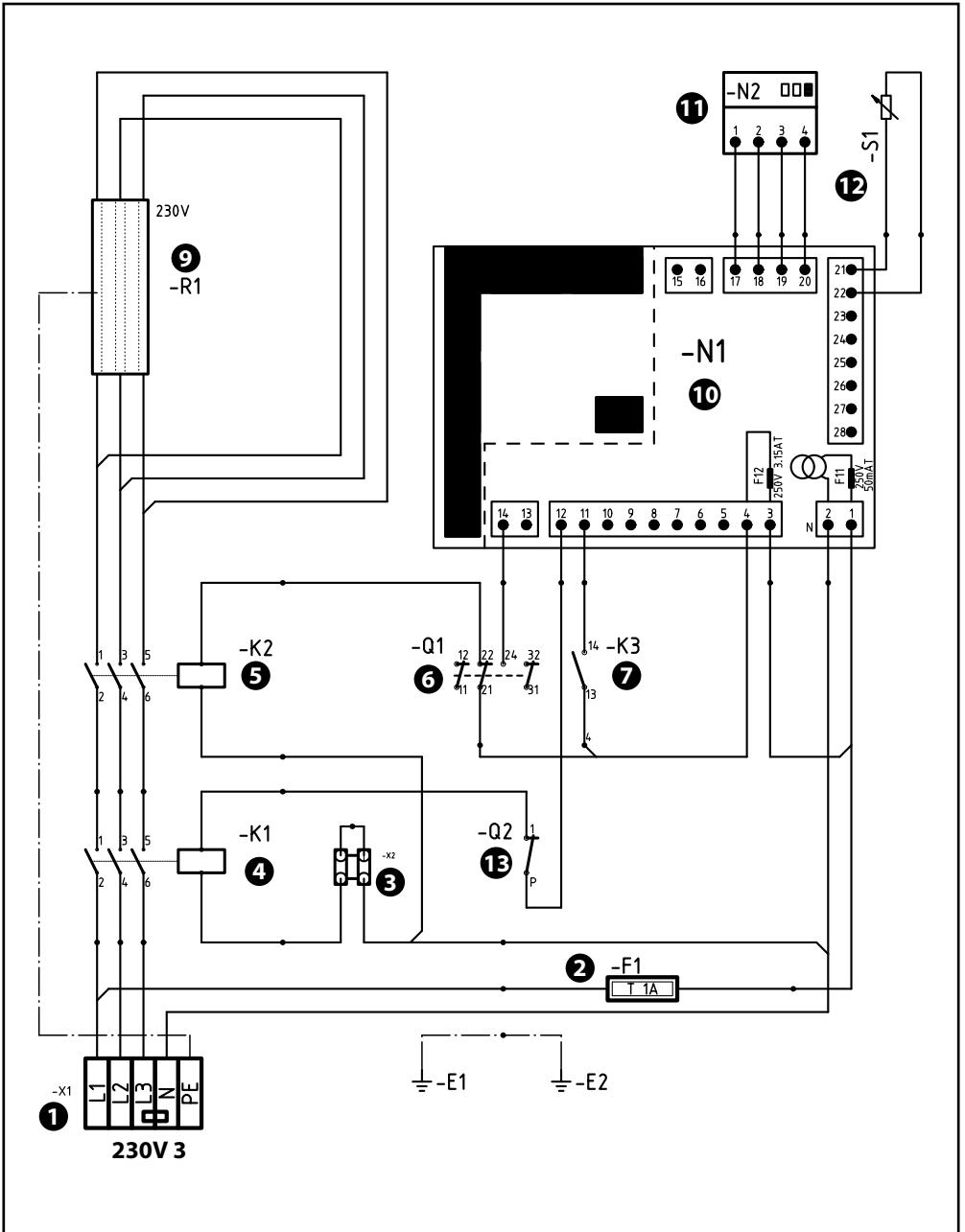
**SCHEMA ELETTRICO (0\*1FR1ED\_400V3N) - ELECTRIC DIAGRAM (0\*1FR1ED\_400V3N)**



## **SCHEMA ELETTRICO (0\*1FR1ED\_400V3N) - ELECTRIC DIAGRAM (0\*1FR1ED\_400V3N)**

- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Fusibile 1A - 1A Fuse
- 3) Morsetto sezionamento potenza - Power circuit-breaker terminal
- 4) Contattore lavoro - Heating contactor
- 5) Contattore sicurezza - Safety contactor
- 6) Termostato sicurezza - Safety thermostat
- 7) Microinterruttore resistenza - Heating element microswitch
- 8) Morsettiera cambio tensione - Voltage change terminal block
- 9) Resistenza - Heating element
- 10) Scheda elettronica - Electronic card
- 11) Display - Display
- 12) Sonda temperatura - Temperature probe
- 13) Limitatore di temperatura - Temperature limiter

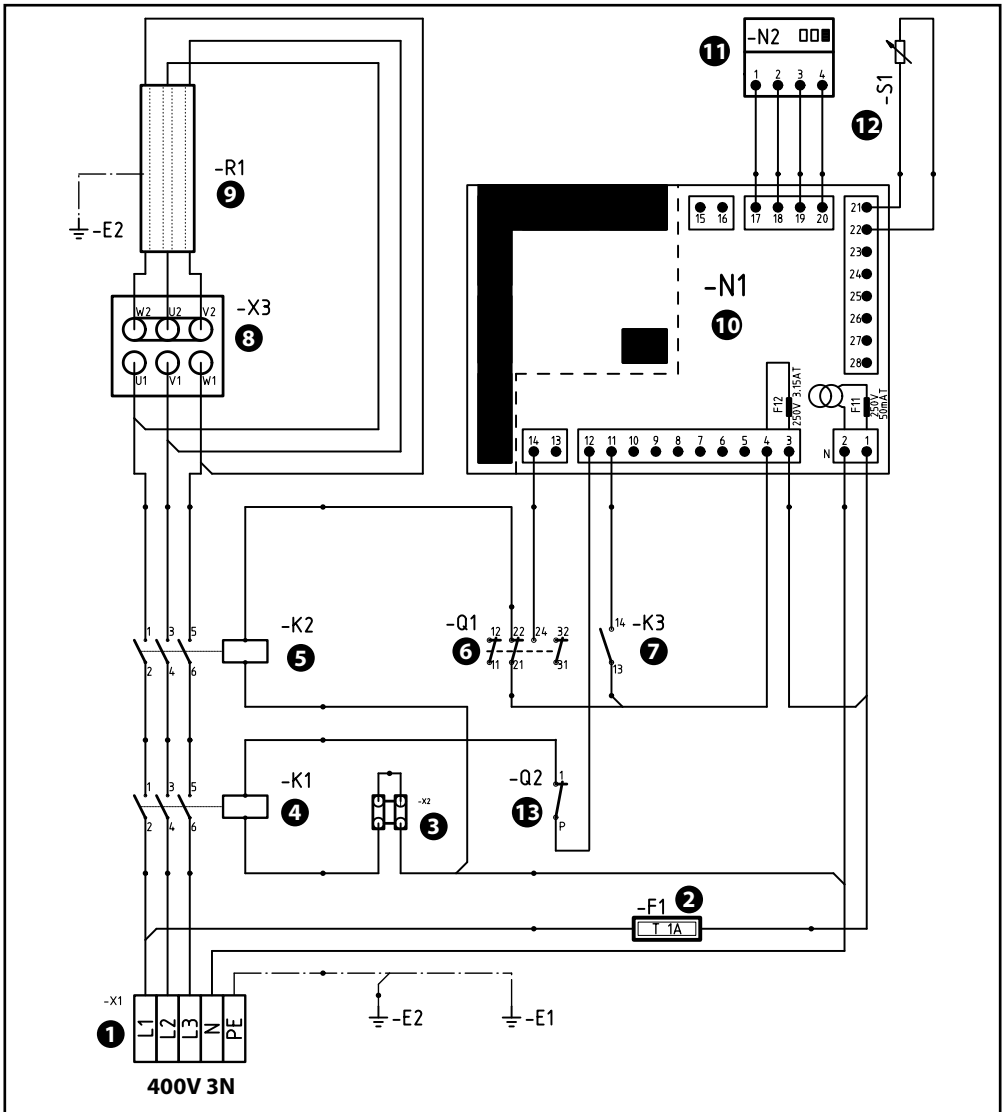
**SCHEMA ELETTRICO (0\*1FR1ED\_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (0\*1FR1ED\_230V3)**



## **SCHEMA ELETTRICO (0\*1FR1ED\_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (0\*1FR1ED\_230V3)**

- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Fusibile 1A - 1A Fuse
- 3) Morsetto sezionamento potenza - Power circuit-breaker terminal
- 4) Contattore lavoro - Heating contactor
- 5) Contattore sicurezza - Safety contactor
- 6) Termostato sicurezza - Safety thermostat
- 7) Microinterruttore resistenza - Heating element microswitch
- 9) Resistenza - Heating element
- 10) Scheda elettronica - Electronic card
- 11) Display - Display
- 12) Sonda temperatura - Temperature probe
- 13) Limitatore di temperatura - Temperature limiter

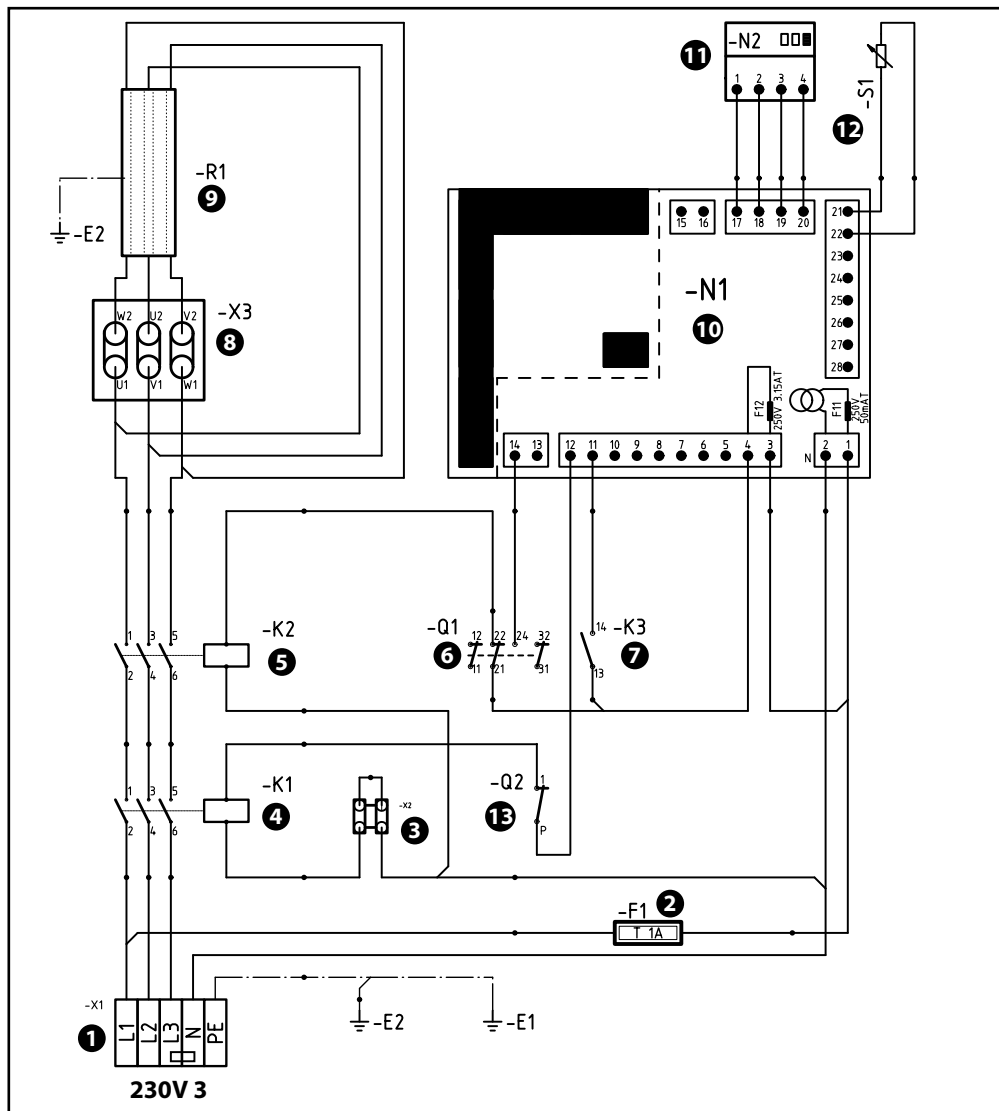
**SCHEMA ELETTRICO (0\*1FR5ED\_400V3N) - ELECTRIC DIAGRAM (0\*1FR5ED\_400V3N)**



- |   |   |
|---|---|
| <p>1) Morsettiera - Terminal board .</p> <p>2) Fusibile 1A - 1A Fuse</p> <p>3) Morsetto sezionamento potenza - Power circuit-breaker terminal</p> <p>4) Contattore lavoro - Heating contactor</p> <p>5) Contattore sicurezza - Safety contactor</p> <p>6) Termostato sicurezza - Safety thermostat</p> <p>7) Microinterruttore resistenza - Heating element microswitch</p> | <p>8) Morsettiera cambio tensione - Voltage change terminal block</p> <p>9) Resistenza - Heating element</p> <p>10) Scheda elettronica - Electronic card</p> <p>11) Display - Display</p> <p>12) Sonda temperatura - Temperature probe</p> <p>13) Limitatore di temperatura - Temperature limiter</p> |
|---|---|



# SCHEMA ELETTRICO (0\*1FR5ED\_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (0\*1FR5ED\_230V3)



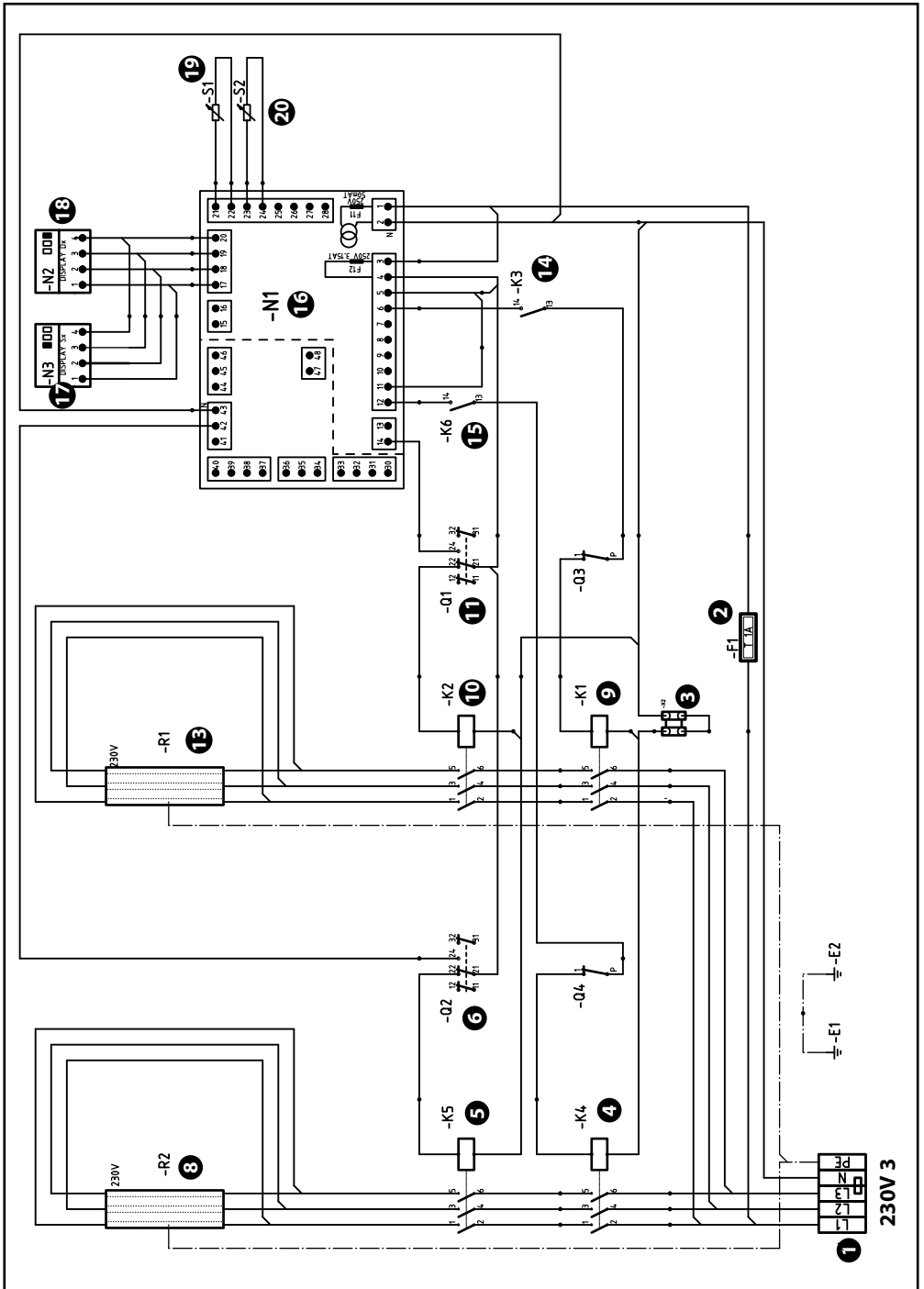
- |   |   |
|---|---|
| <p>1) Morsettiera - Terminal board .</p> <p>2) Fusibile 1A - 1A Fuse</p> <p>3) Morsetto sezionamento potenza - Power circuit-breaker terminal</p> <p>4) Contattore lavoro - Heating contactor</p> <p>5) Contattore sicurezza - Safety contactor</p> <p>6) Termostato sicurezza - Safety thermostat</p> <p>7) Microinterruttore resistenza - Heating element microswitch</p> | <p>8) Morsettiera cambio tensione - Voltage change terminal block</p> <p>9) Resistenza - Heating element</p> <p>10) Scheda elettronica - Electronic card</p> <p>11) Display - Display</p> <p>12) Sonda temperatura - Temperature probe</p> <p>13) Limitatore di temperatura - Temperature limiter</p> |
|---|---|



## **SCHEMA ELETTRICO (1\*1FR2ED\_400V3N) - ELECTRIC DIAGRAM (1\*1FR2ED\_400V3N)**

- 1) Morsettiera - Terminal board .
- 2) Fusibile 1A - 1A Fuse
- 3) Morsetto sezionamento potenza - Power circuit-breaker terminal
- 4) Contattore lavoro (Sx) - Heating contactor (Left)
- 5) Contattore sicurezza (Sx) - Safety contactor (Left)
- 6) Termostato sicurezza (Sx) - Safety thermostat (Left)
- 7) Morsettiera cambio tensione (Sx) - Voltage change terminal block (Left)
- 8) Resistenza (Sx) - Heating element (Left)
- 9) Contattore lavoro (Dx) - Heating contactor (Right)
- 10) Contattore sicurezza (Dx) - Safety contactor (Right)
- 11) Termostato sicurezza (Dx) - Safety thermostat (Right)
- 12) Morsettiera cambio tensione (Dx) - Voltage change terminal block (Right)
- 13) Resistenza (Dx) - Heating element (Right)
- 14) Microinterruttore resistenza (Dx) - Heating element microswitch (Right)
- 15) Microinterruttore resistenza (Sx) - Heating element microswitch (Left)
- 16) Scheda elettronica - Electronic card
- 17) Display (Sx) - Display (Left)
- 18) Display (Dx) - Display (Right)
- 19) Sonda temperatura (Sx) - Temperature probe (Left)
- 20) Sonda temperatura (Dx) - Temperature probe (Right)
- 21) Limitatore di temperatura (Sx) - Temperature limiter (Left)
- 22) Limitatore di temperatura (Dx) - Temperature limiter (Right)

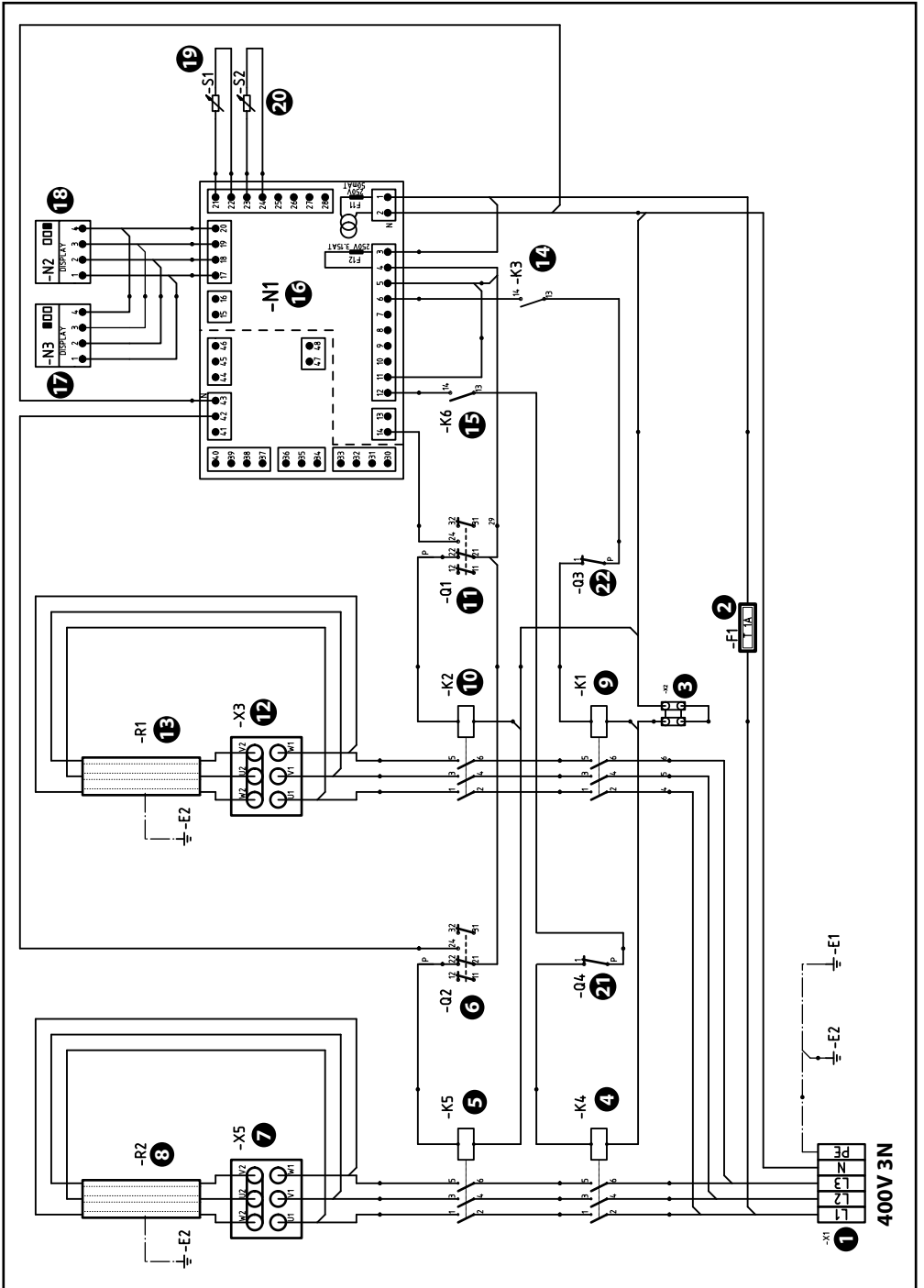
**SCHEMA ELETTRICO (1\*1FR2ED\_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (1\*1FR2ED\_230V3)**



## **SCHEMA ELETTRICO (1\*1FR2ED\_230V3 ) - ELECTRIC DIAGRAM (1\*1FR2ED\_230V3)**

- 1) Morsettiera - Terminal board .
- 2) Fusibile 1A - 1A Fuse
- 3) Morsetto sezionamento potenza - Power circuit-breaker terminal
- 4) Contattore lavoro (Sx) - Heating contactor (Left)
- 5) Contattore sicurezza (Sx) - Safety contactor (Left)
- 6) Termostato sicurezza (Sx) - Safety thermostat (Left)
- 8) Resistenza (Sx) - Heating element (Left)
- 9) Contattore lavoro (Dx) - Heating contactor (Right)
- 10) Contattore sicurezza (Dx) - Safety contactor (Right)
- 11) Termostato sicurezza (Dx) - Safety thermostat (Right)
- 13) Resistenza (Dx) - Heating element (Right)
- 14) Microinterruttore resistenza (Dx) - Heating element microswitch (Right)
- 15) Microinterruttore resistenza (Sx) - Heating element microswitch (Left)
- 16) Scheda elettronica - Electronic card
- 17) Display (Sx) - Display (Left)
- 18) Display (Dx) - Display (Right)
- 19) Sonda temperatura (Sx) - Temperature probe (Left)
- 20) Sonda temperatura (Dx) - Temperature probe (Right)
- 21) Limitatore di temperatura (Sx) - Temperature limiter (Left)
- 22) Limitatore di temperatura (Dx) - Temperature limiter (Right)

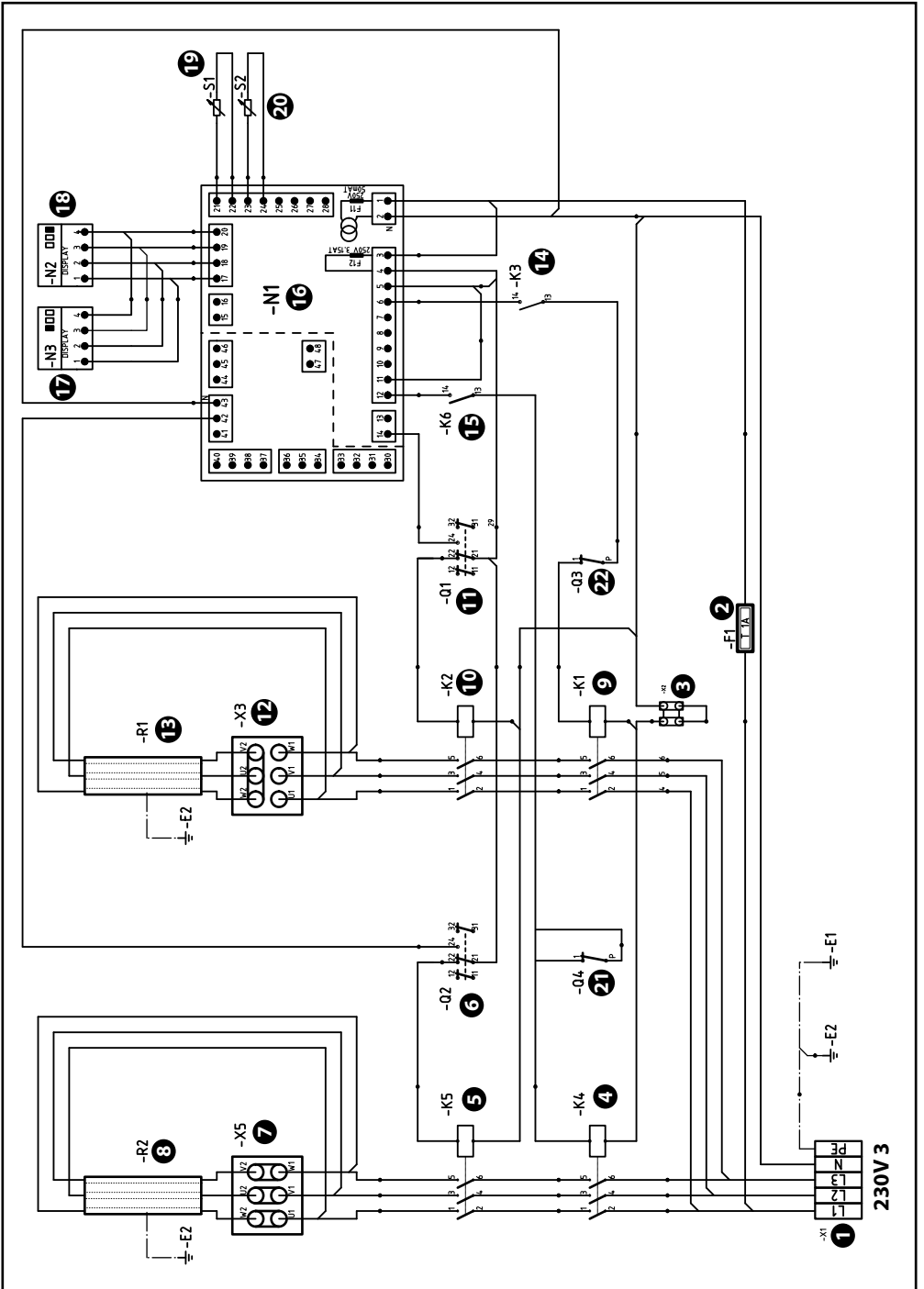
**SCHEMA ELETTRICO (1\*1FR6ED\_400V3N) - ELECTRIC DIAGRAM (1\*1FR6ED\_400V3N)**



## **SCHEMA ELETTRICO (1\*1FR6ED\_400V3N) - ELECTRIC DIAGRAM (1\*1FR6ED\_400V3N)**

- 1) Morsettiera - Terminal board .
- 2) Fusibile 1A - 1A Fuse
- 3) Morsetto sezionamento potenza - Power circuit-breaker terminal
- 4) Contattore lavoro (Sx) - Heating contactor (Left)
- 5) Contattore sicurezza (Sx) - Safety contactor (Left)
- 6) Termostato sicurezza (Sx) - Safety thermostat (Left)
- 7) Morsettiera cambio tensione (Sx) - Voltage change terminal block (Left)
- 8) Resistenza (Sx) - Heating element (Left)
- 9) Contattore lavoro (Dx) - Heating contactor (Right)
- 10) Contattore sicurezza (Dx) - Safety contactor (Right)
- 11) Termostato sicurezza (Dx) - Safety thermostat (Right)
- 12) Morsettiera cambio tensione (Dx) - Voltage change terminal block (Right)
- 13) Resistenza (Dx) - Heating element (Right)
- 14) Microinterruttore resistenza (Dx) - Heating element microswitch (Right)
- 15) Microinterruttore resistenza (Sx) - Heating element microswitch (Left)
- 16) Scheda elettronica - Electronic card
- 17) Display (Sx) - Display (Left)
- 18) Display (Dx) - Display (Right)
- 19) Sonda temperatura (Sx) - Temperature probe (Left)
- 20) Sonda temperatura (Dx) - Temperature probe (Right)
- 21) Limitatore di temperatura (Sx) - Temperature limiter (Left)
- 22) Limitatore di temperatura (Dx) - Temperature limiter (Right)

**SCHEMA ELETTRICO (1\*1FR6ED\_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (1\*1FR6ED\_230V3)**





## **SCHEMA ELETTRICO (1\*1FR6ED\_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (1\*1FR6ED\_230V3)**

- 1) Morsettiera - Terminal board .
- 2) Fusibile 1A - 1A Fuse
- 3) Morsetto sezionamento potenza - Power circuit-breaker terminal
- 4) Contattore lavoro (Sx) - Heating contactor (Left)
- 5) Contattore sicurezza (Sx) - Safety contactor (Left)
- 6) Termostato sicurezza (Sx) - Safety thermostat (Left)
- 7) Morsettiera cambio tensione (Sx) - Voltage change terminal block (Left)
- 8) Resistenza (Sx) - Heating element (Left)
- 9) Contattore lavoro (Dx) - Heating contactor (Right)
- 10) Contattore sicurezza (Dx) - Safety contactor (Right)
- 11) Termostato sicurezza (Dx) - Safety thermostat (Right)
- 12) Morsettiera cambio tensione (Dx) - Voltage change terminal block (Right)
- 13) Resistenza (Dx) - Heating element (Right)
- 14) Microinterruttore resistenza (Dx) - Heating element microswitch (Right)
- 15) Microinterruttore resistenza (Sx) - Heating element microswitch (Left)
- 16) Scheda elettronica - Electronic card
- 17) Display (Sx) - Display (Left)
- 18) Display (Dx) - Display (Right)
- 19) Sonda temperatura (Sx) - Temperature probe (Left)
- 20) Sonda temperatura (Dx) - Temperature probe (Right)
- 21) Limitatore di temperatura (Sx) - Temperature limiter (Left)
- 22) Limitatore di temperatura (Dx) - Temperature limiter (Right)



**Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - Sede Centrale**  
**s.s. Romana Sud 90/F - 41012**  
**Carpi (Mo) - Italy**  
**Tel: +39 059 639411**  
**Fax: +39 059 642499**  
**[www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)**

**IT** - È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

**GB** - Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden. The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.

**DE** - Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.

**FR** - La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.

**ES** - Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.