**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE**
**INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS**
**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN**
**INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN**
**INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO**

# FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE MINIMA
# ELECTRIC HEATED DEEPFAT FRYERS SERIE MINIMA
# FRITEUSE ELECTRIQUES SERIE MINIMA
# ELEKTRISCH BEHEIZTE FRITEUSEN SERIE MINIMA
# FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE MINIMA

Roeder®

Roeder

2010 IMCU600012

CE

**ITALIANO** ..... pagina 2 - 9
**ENGLISH** ..... page 10 - 17
**FRANÇAIS** ..... page 18 - 25
**DEUTSCH** ..... Seite 26 - 33
**ESPAÑOL** ..... página 34 - 42

# INDICE

| CAPITOLO | DESCRIZIONE | PAGINA |
|---|---|---|
| | Avvertenze generali | 3 |
| 1. | Dati tecnici | 4 |
| 1.1 | Friggitrici elettriche serie minima | 4 |
| 2. | Istruzioni per l'installazione | 4 |
| 2.1 | Targhetta piani di cottura elettrici serie minima | 4 |
| 2.2 | Leggi, norme e direttive tecniche | 4 |
| 2.3 | Collegamento elettrico | 5 |
| 2.3.1 | Messa a terra | 5 |
| 2.3.2 | Equipotenziale | 5 |
| 2.3.3 | Cavo d'alimentazione | 5 |
| 2.3.4 | Collegamenti alle diverse reti elettriche di distribuzione | 6 |
| 3. | Istruzioni per l'utente | 6 |
| 3.1 | Accensione friggitrice | 7 |
| 3.2 | Svuotamento della vasca olio | 7 |
| 3.3 | Limitatore di temperatura | 7 |
| 3.4 | Consigli e accorgimenti | 7 |
| 4. | Manutenzione e pulizia | 7 |
| | SCHEMI DI INSTALLAZIONE | 32 |
| | SCHEMI ELETTRICI EF46 | 33 |
| | SCHEMI ELETTRICI EF66 | 34 |

# AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- Tutte le apparecchiature sono fornite di cavo, della lunghezza di m. 2, con caratteristiche come specificato in Tab. 2.

**In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causati dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.**

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che si ritengono utili o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

# 1. DATI TECNICI

## 1.1 FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE MINIMA

| MODELLO | DIMENSIONI in mm. | | POTENZA ASSORBITA* TOTALE | PESO NETTO |
|---|---|---|---|---|
| | ESTERNO | VASCA | | |
| | L x P x A/A max | Ltr. | kw | kg. |
| EF 46 | 400 x 600 x 270/420 | 12 | 9 | 23 |
| EF 66 | 600 x 600 x 270/420 | 12 + 12 | 9 + 9 | 40 |

Tab. 1

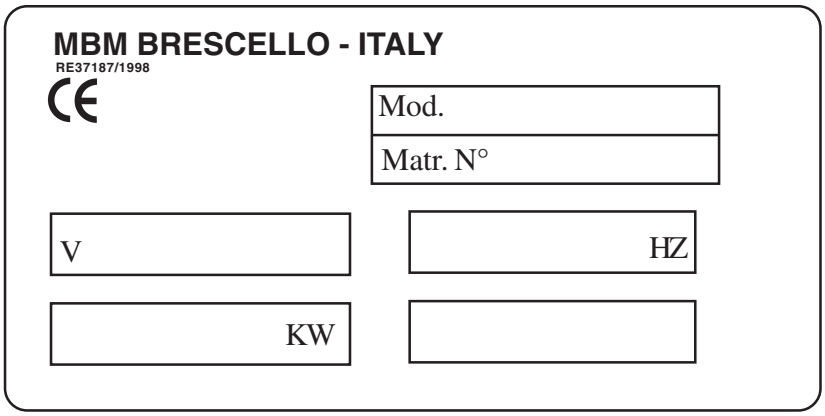
***TENSIONE DI ALIMENTAZIONE**: 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz.
**N.B.**: La potenza assorbita con 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz. è circa del 9% inferiore ai valori riportati.
La potenza assorbita con 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz. è circa del 9% superiore ai valori riportati.

# 2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.
**AVVERTENZE:**
Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile; in caso contrario è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.
Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.
Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.
Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della stessa gamma MINIMA.
Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.

## 2.1 TARGHETTA PIANI DI COTTURA ELETTRICI SERIE MINIMA

La targhetta dei dati tecnici si trova sul retro dell'apparecchiatura.




## 2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:
- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente distributore energia elettrica.
- Norme igieniche.
- Norme impianti elettrici.

## 2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento elettrico deve essere eseguito nel rispetto delle norme CEI, solo da personale autorizzato e competente. In primo luogo esaminare i dati riportati nella tebella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico. L'allacciamento previsto è del tipo fisso.

**IMPORTANTE**: A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omnipolare della rete, che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm., esempio:

- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico con relativi relè magnetotermici.

### 2.3.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura.

A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli (⏚) posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme in vigore.

**Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.**

**ATTENZIONE: NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA** (Giallo-verde)

### 2.3.2 EQUIPOTENZIALE

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore. La vite contrassegnata con la targhetta «Equipotenziale» si trova sul retro.

### 2.3.3 CAVO D'ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per una delle seguenti tensioni : 3N AC 380...415 V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F. Il cavo deve essere introdotto attraverso il ferma cavo e fissato bene. Inoltre la tensione di alimentazione, ad apparecchio funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale ± 10%.

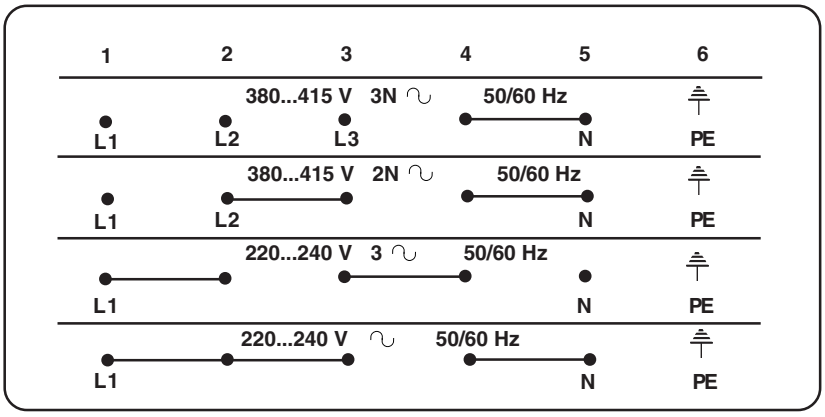
L'apparecchiatura è fornita di cavo con caratteristiche come specificato in Tab.2; per accedere alla morsettiera o per sostituirlo, occorre:

- smontare il pannello frontale
- collegare il cavo d'alimentazione alla morsettiera secondo le necessità, seguendo le indicazioni riportate sull'apposita etichetta collocata vicino alla morsettiera e nel presente libretto.

| MODELLO | EF 46 | | EF 66 | |
|---|---|---|---|---|
| TIPO DI TENSIONE | Max. A/f | N° cavi mm² | Max. A/f | N° cavi mm² |
| 3N AC 380...415 V 50/60 Hz | 13 | 5 x 1,5 | 26 | 5 x 2,5 |
| 2N AC 380...415 V 50/60 Hz | 26 | 4 x 2,5 | 52 | 4 x 10 |
| 3 AC 220...240 V 50/60 Hz | 22,6 | 4 x 2,5 | 45,2 | 4 x 6 |
| 1N AC 220...240 V 50/60 Hz | 39 | 3 x 4 | 78 | 3 x 10 |

Tab. 2

La targhetta dei tipi di collegamento elettrico si trova in prossimità della morsettiera.



### 2.3.4 COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3N AC 380...415 V 50/60 Hz | | PE | (Terra) giallo-verde |
| | | N | (NP) azzurro |
| | | $L_3$ | (T) nero |
| | | $L_2$ | (S) nero |
| | | $L_1$ | (R) marrone |
| 2N AC 380...415 V 50/60 Hz. | | PE | (Terra) giallo-verde |
| | | N | (NP) azzurro |
| | | $L_2$ | (S) nero |
| | | $L_1$ | (R) marrone |
| 3 AC 220...240 V 50/60 Hz. | | PE | (Terra) giallo-verde |
| | | $L_3$ | (T) azzurro |
| | | $L_2$ | (S) nero |
| | | $L_1$ | (R) marrone |
| 1N AC 220...240 V 50/60 Hz. | | PE | (Terra) giallo-verde |
| | | N | (NP) azzurro |
| | | $L_1$ | (R) marrone |

Tab. 3

## 3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

**Premessa**

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, lavare accuratamente la vasca ed i cestelli, operando come segue:

- Riempire la vasca fino a livello con acqua e detersivo, mettere in funzione il riscaldamento e portare in ebollizione per alcuni minuti, scaricare l'acqua attraverso il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita.
- **Se per friggere si usa del grasso, non metterlo nella vasca se non è allo stato liquido; dopo l'uso scaricare il grasso** quando è ancora liquido.
- Quando si deve scaldare lo strutto solido, occorre farlo molto lentamente, forando spesso la superficie del grasso per favorirne la dilatazione e lo scioglimento.
- Durante l'uso si raccomanda di non coprire la vasca o versare all'interno sali o aromi.
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchiatura prima di aver riempito d'olio il recipiente. La mancata avvertenza di tale norma arrecherebbe gravi danni per il surriscaldamento della vasca e delle resistenze.**

**RIEMPIMENTO VASCA**

Assicurarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso e che la vasca sia pulita, quindi versare l'olio per friggere fino ad un livello compreso tra la tacca del MIN. e quella del MAX. Per la capacità della vasca vedere la tabella dei dati tecnici 1.1.
**ATTENZIONE** : il livello dell'olio alla temperatura massima aumenta di circa 1 cm. rispetto al livello a freddo.

**RIEMPIMENTO DEL CESTELLO**

La quantità di cibo da mettere nel cesto dipende da come si vuole cucinarla. Al momento dell'immersione nell'olio bisogna evitare un rapido abbassamento della sua temperatura evitando comunque che scenda al di sotto dei 160°C.
Piccoli pezzi di cibo cucinati per il giusto tempo, risultano comunque migliori di un grosso pezzo che deve essere cotto per più lungo tempo.

### 3.1 ACCENSIONE FRIGGITRICE

Dopo aver riempito la vasca fino ad un livello compreso tra le due tacche:

- Azionare l'interruttore omnipolare a monte dell'apparecchio.
- Accendere l'apparecchio ruotando la manopola (Fig.2) impostando la temperatura desiderata, la spia verde (B) e la spia gialla (C) sono accese.
- Raggiunta la temperatura impostata, la spia gialla (C) si spegne.
- Se l'apparecchio non viene usato è opportuno che venga spento anche l'interruttore omnipolare.

### 3.2 SVUOTAMENTO DELLA VASCA OLIO (FIG. 3)

Per effettuare questa operazione bisogna inserire nel rubinetto di scarico l'apposita prolunga (Q), con innesto a baionetta, data in dotazione. Posizionare un recipiente per il recupero dell'olio ed aprire il rubinetto tirando verso destra la manopolina (U).
**Attenzione: è consigliabile che tale operazione venga eseguita con olio freddo.**

### 3.3 LIMITATORE DI TEMPERATURA

Le friggitrici sono dotate di un termostato di sicurezza che interviene in caso di surriscaldamento dell'olio.
Quando questo è intervenuto, per far ripartire l'apparecchio occorre riarmare il termostato. Questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato, che accerterà la causa del suo intervento.

### 3.4 CONSIGLI E ACCORGIMENTI

- Si raccomanda che l'olio o il grasso che vengono usati per la cottura siano di buona qualità e sempre esenti da impurità;queste debbono essere limitate mediante filtrazione.
- Prima di versare l'olio fresco o filtrato nella vasca accertarsi che questa sia stata pulita a fondo.
- Mettere il coperchio all'apparecchio quando questo non viene usato.

## 4. MANUTENZIONE E PULIZIA

**PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE**

- Le parti in acciaio inox devono essere pulite con acqua tiepida saponata, quindi risciacquate e poi asciugate con un panno morbido.

  La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con POLISH liquido, (un prodotto facilmente reperibile).
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

**VASCHE DI COTTURA**

Svuotare le vasche dall'olio, togliere il coperchio, cestini e retina alloggiati sopra la resistenze e ruotare le resistenze R manualmente (Fig. 4).
Con gli elementi riscaldanti in posizione verticale è possibile una totale ed accurata pulizia della vasca.
**Attenzione: prima di scaricare l'olio, attendere che sia freddo; i grassi vanno scaricati allo stato liquido.**
Pulire periodicamnente il filtro. Si consiglia di usare oli o grassi di buona qualità, esenti da impurità eventualmente eliminate mediante filtrazione.
Mettere il coperchio quando l'apparecchio non viene usato.

# INDEX


| CHAPTER | DESCRIPTION | PAGE |
|---|---|---|
| | General remarks | 9 |
| 1. | Technical data | 10 |
| 1.1 | Electric heated deepfat fryers series minima | 10 |
| 2. | Installation instructions | 10 |
| 2.1 | Data plate for electric heated deepfat fryers series minima | 10 |
| 2.2 | Laws, regulations and technical directives | 10 |
| 2.3 | Electrical connection | 11 |
| 2.3.1 | Earthing | 11 |
| 2.3.2 | Equipotential | 11 |
| 2.3.3 | Power supply cable | 11 |
| 2.3.4 | Connections to various main power supplies | 12 |
| 3. | Instructions for the user | 12 |
| 3.1 | Switching on the fryer | 13 |
| 3.2 | Draining the oil tank | 13 |
| 3.3 | Temperature limiter | 13 |
| 3.4 | Suggestions and advice | 13 |
| 4. | Maintenance and cleaning | 13 |
| | INSTALLATION DIAGRAM | 32 |
| | ELECTRIC DIAGRAMS EF46 | 33 |
| | ELECTRIC DIAGRAMS EF66 | 34 |

# GENERAL REMARKS

- Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the serial plate correspond to those of the main electric supply.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- For any repairs, please call exclusively an authorised technical service centre, and ask for original spare parts only.
- Non compliance with the above may compromise the unit's safety.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.
- All units are supplied with a 200cm long cable having the characteristics shown in Tab. 2.
- The hook-up wire for the power supply connection should not have characteristics below the type with rubber insulation H07RN-F.

**In case of non-compliance with the indications contained in the present manual, both on the user's part and on the installing technician's part, the Manufacturer declines any responsibility, and any possible accident or fault caused by the above mentioned non-compliances will not be imputable to the Manufacturer.**

The Manufacturer declines any responsibility for any imprecisions appearing on the present booklet, ascribable to transcription or printing errors. Furthermore, the Manufacturer reserves the right to make any modifications to the product deemed useful or necessary, without prejudicing its essential characteristics.

# 1. TECHNICAL DATA

## 1.1 ELECTRIC HEATED DEEPFAT FRYERS SERIES MINIMA

| MODEL | DIMENSIONS IN mm. | | ABSORBED ELECTRIC* POWER | NET WEIGHT |
|---|---|---|---|---|
| | ESTERNAL | TANK | | |
| | W x D x H/H max. | Ltr. | kW | kg. |
| **EF 46** | 400 x 600 x 270/420 | 12 | 9 | 23 |
| **EF 66** | 600 x 600 x 270/420 | 12 + 12 | 9 + 9 | 40 |

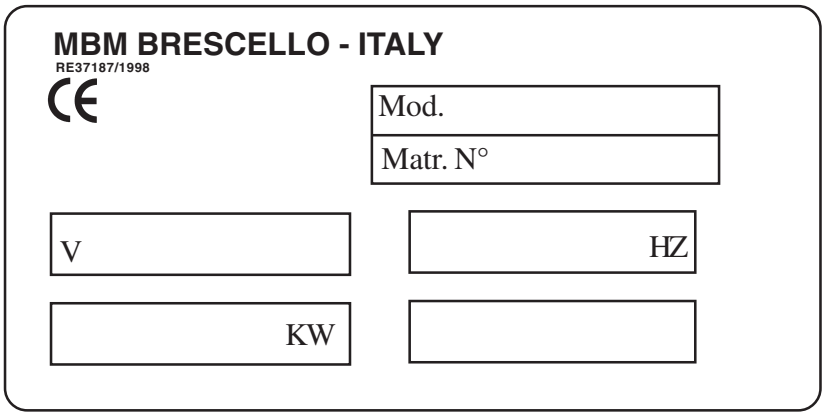
***Feeding Power**: 3N AC 400V ; 3 AC 230V ; IN AC 230V ; 50/60 HZ
**N.B.**: the absorbed power with 3N AC 380V ; 3 AC 220V ; 1N AC 220 V 50/60 HZ is around 9% lower than the values supplied.
The absorbed power with 3N AC 415V ; 3 AC 240V ; 1N AC 240V 50/60 HZ is around 9% higher than the values supplied.

# 2. INSTALLATION INSTRUCTIONS

**Installation must be performed by qualified technicians according to the law in force.**
**WARNINGS:**
Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat-resistant to temperatures of 100°C and must be fireproof; otherwise, the application of a lagging material shall be absolutely necessary.
Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.
Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.
The equipment can be separately installed or joined to other equipment belonging to the same range MINIMA.
This equipment is not suitable for embedding.

## 2.1 DATA PLATE FOR ELECTRIC HEATED DEEPFAT FRYERS SERIES MINIMA

The technical data plate is located on the back of the equipment.




## 2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- The regulations of the electric power supply company.
- Hygienic regulations.
- The rules for electrical systems.

## 2.3 ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection should be performed in compliance with the IEC regulations, only by authorised and competent personnel. In the first instance, examine the data shown on the technical data table of this manual, on the serial plate and on the electrical diagram.
The envisaged connection is of the fixed type.
**IMPORTANT**: Ahead of each unit it is necessary to install an omnipolar main breaker, having a spacing among contacts of at least 3mm; example:
- manual breaker of appropriate capacity, complete with fuse valves
- automatic breaker with respective magnetothermal relays..

### 2.3.1 EARTHING

It is essential to earth the unit.
To this purpose, it is necessary to connect to an efficient earthing system the terminals marked with the symbols (⏚) placed on the line-receiving terminal box. The earthing system should comply with the law in force.
**The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of unit earthing.**
**ATTENTION: NEVER INTERRUPT THE EARTH WIRE (Yellow-Green).**

### 2.3.2 EQUIPOTENTIAL

The unit should be included within an equipotential system whose efficiency must be tested according to the law in force. The screw marked with the label "Equipotential" is located on the back.

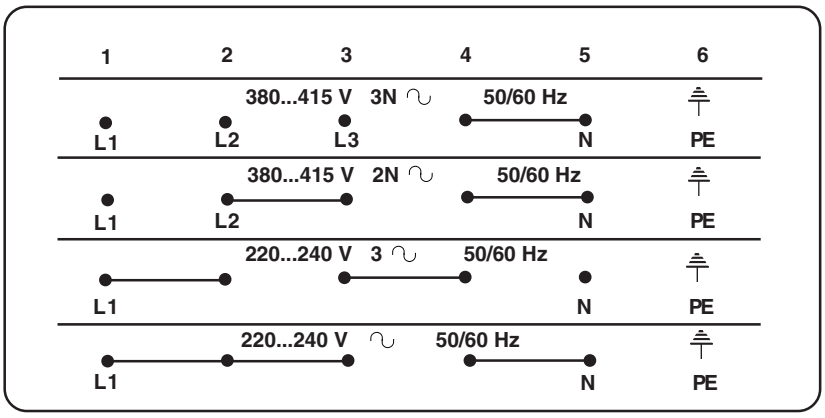
### 2.3.3 POWER SUPPLY CABLE

The unit is supplied fitted for the following voltages: 3N AC 380...415V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50/60 Hz.
The flexible cable for power supply connection should not have characteristics lower than the rubber insulation type H07RN-F. The cable should be inserted through the cable clamp and firmly fastened. Furthermore, the supply voltage with the unit functioning should not go outside the value of the nominal tension ±10%.
This equipment is provided with a cable having the characteristics specified in Table 2; to have access to the terminal board or to replace it, proceed as follows:
- remove the front panel
- connect the cable to the terminal box according to need, and following the instructions shown on the provided label near the terminal bord and on the present booklet.

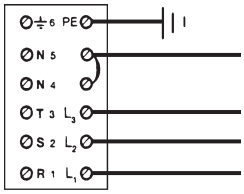
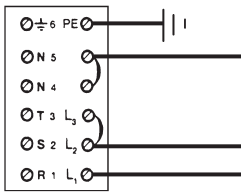
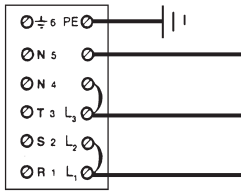
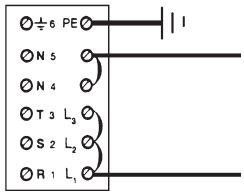
| MODEL | EF 46 | | EF 66 | |
|---|---|---|---|---|
| TYPE OF TENSION | Max. A/f | N° cables mm² | Max. A/f | N° cables mm² |
| 3N AC 380...415 V 50/60 Hz | 13 | 5 x 1,5 | 26 | 5 x 2,5 |
| 2N AC 380...415 V 50/60 Hz | 26 | 4 x 2,5 | 52 | 4 x 10 |
| 3 AC 220...240 V 50/60 Hz | 22,6 | 4 x 2,5 | 45,2 | 4 x 6 |
| 1N AC 220...240 V 50/60 Hz | 39 | 3 x 4 | 78 | 3 x 10 |

Tab. 2

The electrical connection plate is placed near the terminal board.



### 2.3.4 CONNECTIONS TO VARIOUS MAIN POWER SUPPLIES

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3N AC 380...415 V 50/60 Hz |  | PE<br>N<br><br>$L_3$<br>$L_2$<br>$L_1$ | (Ground) yellow-green<br>(NP) light blue<br><br>(T) black<br>(S) black<br>(R) brown |
| 2N AC 380...415 V 50/60 Hz |  | PE<br>N<br><br><br>$L_2$<br>$L_1$ | (Ground) yellow-green<br>(NP) light blue<br><br><br>(S) black<br>(R) brown |
| 3 AC 220...240 V 50/60 Hz |  | PE<br>N<br><br>$L_2$<br><br>$L_1$ | (Ground) yellow-green<br>(NP) light blue<br><br>(S) black<br><br>(R) brown |
| 1N AC 220...240 V 50/60 Hz |  | PE<br>N<br><br><br><br>$L_1$ | (Ground) yellow-green<br>(NP) light blue<br><br><br><br>(R) brown |

Tab. 2

## 3. INSTRUCTIONS FOR THE USER

**Foreword**

Before activating the appliance, thoroughly wash the tank and the baskets, operating as follows:

- Fill in the tank to level with water and detergent, activate heating and bring boiling point for a few minutes, drain water through drainage tap, and thoroughly rinse tank with clean water.
- **If you use fat to fry, place it in the tank only in the liquid state: after use, discharge the fat when still liquid.**
- When you have to heat up solid lard, you need to do it very slowly, often puncturing the fat surface in order to facilitate spreading and melting.
- During use, we recommend not to cover the tank nor to introduce salt or spices into it.
- **Never activate the appliance before having filled its container with oil. Non compliance with such a provision would cause serious damage due to overheating of tank and resistors.**

**FILLING IN THE TANK**

Make sure the drain tap is shut off and the tank is clean, then pour frying oil into it to reach the MIN mark, and at any rate not over the MAX mark. For tank capacity, see technical data Table 1.1.

**WARNING**: the oil level at the highest temperature increases around 1 cm if compared with the cold level.

**FILLING UP THE BASKET**

The quantity of food to place into the basket depends on how you wish to cook it. At the moment of immersion in oil, you need to prevent a too quick lowering of its temperature, avoiding at any rate that it goes under 160°C. Small pieces of food cooked for the right time, are always better than a big chunk that needs to be cooked for a longer time.

### 3.1 SWITCHING ON THE FRYER

Having filled the tank up to its lower level of MIN:

- Activate the omnipolar switch ahead of the appliance.
- Switch the equipment on by turning handle (see figure 2) and by setting the requested temperature. The green light (B) and the yellow light (C) are on.
- Having reached the set temperature, the yellow indicator light (C) goes off.
- If the appliance is not used, it is better to turn off the omnipolar switch too.

### 3.2 DRAINING THE OIL TANK (FIG. 3)

To perform this operation you need to insert the supplied relevant extension (Q) into the drain tap, with the click-on connection. Place beneath it a tray for collecting the oil, then open the tap by pulling the knob (U) to the right.
**Warning: It is advisable this operation be performed when the oil is cold.**

### 3.3 TEMPERATURE LIMITER

The fryers are fitted with a safety thermostat, which is activated when oil is overheated. Once the thermostat has intervened, to start the appliance again you need to reset the thermostat. This operation should be carried out by skilled personnel, who will check the cause of its activation.

### 3.4 SUGGESTIONS AND ADVICE

- We recommend that oil and fat employed for cooking be of good quality and always without impurities: the latter must be eliminated by filtering.
- Before pouring fresh or filtered oil into the tank, make sure the latter has been thoroughly cleaned.
- Place the lid onto the appliance, when not in use.

## 4. MAINTENANCE AND CLEANING

**STAINLESS STELL PARTS**

- Clean the stainless steel parts with soapy lukewarm water, then rinse well and dry thoroughly.
- Brilliance is kept using liquid POLISH periodically, (Polish is a product easy to be found).
- Absolutely avoid to clean the stainless steel with common steel-wool, or common steel brushes and scrapers, as they may discard ferrous particles which, on depositing, cause rust spots. You may, if you like, use stainless steel-wool passed on following the butter-finish direction.
- Should the unit remain unused for long periods, heavily rub all the steel surfaces with a cloth slightly wetted with vaseline oil, in order to cover them with a protective film. Periodically ventilate the premises.

**COOKING TANKS**

Drain oil from tanks, remove lid, baskets, and grille housed above the resistor and turn the “R” resistances manually (Fig. 4). With the heating elements in the vertical position, it is possible to carry out a complete and thorough cleaning of tank.
**Warning: before draining the oil, wait for it to become cold; fats must be discharged when in the liquid state.**
Clean the filter periodically. We suggest to use good quality oils or fats, with no impurities, which can be eliminated by filtering if necessary.
Place lid on top when the appliance is not used.

# SOMMARIE


| CHAPITRE | DESCRIPTION | PAGE |
|---|---|---|
| | Instructions generales | 15 |
| 1. | Donnees techniques | 16 |
| 1.1 | Friteuses electriques serie minima | 16 |
| 2. | Instructions pour l'installation | 16 |
| 2.1 | Plaquette d'identification des friteuses electriques serie minima | 16 |
| 2.2 | Legislation a respecter | 16 |
| 2.3 | Branchement electrique | 17 |
| 2.3.1 | Mise a la terre | 17 |
| 2.3.2 | Systeme equipotentiel | 17 |
| 2.3.3 | Cordon d'alimentation | 17 |
| 2.3.4 | Branchements au differents reseaux electriques de distribution | 18 |
| 3. | Instructions pour l'utilisateur | 18 |
| 3.1 | Allumage de la friteuse | 19 |
| 3.2 | Vidange du bac d'huile | 19 |
| 3.3 | Limiteur de temperature | 19 |
| 3.4 | Conseils et precautions | 19 |
| 4. | Entretien et nettoyage | 19 |
| | SCHEMAS D'INSTALLATION | 32 |
| | SCHÉMAS ÉLECTRIQUES EF46 | 33 |
| | SCHÉMAS ÉLECTRIQUES EF66 | 34 |

# INSTRUCTIONS GENERALES

- Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- Tous les appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation de 2 m, avec les characteristiques indiquées dans le Tableau 2.

**En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'usager que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.**

Le Fabricant décline toute responsabilité sur les conséquences imputables à d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs de transcription ou d'impression. Le Fabricant se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'il retiendra utiles ou nécessaires sur les produits sans en altérer les caractéristiques principales.

# 1. DONNEES TECHNIQUES

## 1.1 FRITEUSES ELECTRIQUES SERIE MINIMA

| MODELE | DIMENSIONS IN mm. | | PUISSANCE TOTAL* ABSORBEE | POIDS NET |
|---|---|---|---|---|
| | EXTERNE | BAC | | |
| | L x P x H/H max. | Ltr. | kW | kg. |
| **EF46** | 400 x 600 x 270/420 | 12 | 9 | 23 |
| **EF66** | 600 x 600 x 270/420 | 12 + 12 | 9 + 9 | 40 |

***TENSION D'ALIMENTATION**: 3N AC 400V; 3 AC 230V; 1N AC 230V 50/60 Hz
**NB**: la puissance absorbée avec 3N AC 400V; 3 AC 220V, 1N AC 220V 50/60 Hz est inférieure de 9% environ par rapport aux valeurs prévues.
La puissance absorbée avec 3N AC 415V; 3 AC 240V, 1N AC 240V 50/60 Hz est supérieure de 9% environ par rapport aux valeurs prévues.

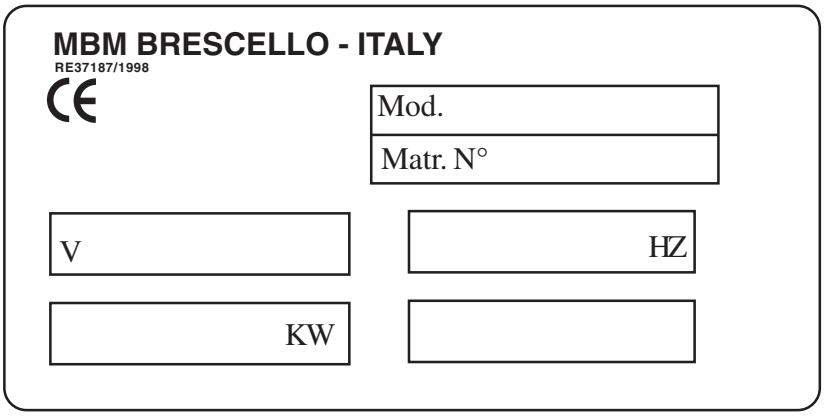
# 2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

**L'installation doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.**

ATTENTION !
Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 100° et qu'il soit en matériau incombustible. Dans le cas contraire, l'application d'un isolant thermique est indispensable.
Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.
Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.
Chaque appareil peut être installé isolément ou avec d'autres faisant partie de la même gamme MINIMA.
Cet appareil n'a pas été conçu pour l'encastrement.

## 2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES FRITEUSES ELECTRIQUES SERIE MINIMA

La plaquette d'identification est appliquée au dos de l'appareil.




## 2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie
- Réglementation de la compagnie distributrice d'électricité
- Normes d'hygiène
- Normes sur les "Installations électriques"

## 2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit être exécuté dans le respect des normes CEI, par un personnel autorisé et compétent. Avant tout, vérifiez la correspondance des données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est du type fixe.

**IMPORTANT** : Prévoyez en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts de 3 mm au moins, par exemple:

- interrupteur manuel de puissance adaptée équipé de fusibles,
- disjoncteur.

### 2.3.1 MISE A LA TERRE

Il est indispensable de relier l'appareil à une installation de mise à la terre.

Dans ce but, il faut relier les bornes identifiables par le pictogramme (⏚) à une installation de mise à la terre efficace, réalisée conformément à la législation en vigueur.

**Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.**

**ATTENTION : NE JAMAIS INTERROMPRE LE CABLE DE TERRE (Jaune - vert).**

### 2.3.2 SYSTEME EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur. La vis marquée avec la plaquette "équipotentiel" au dos.

### 2.3.3 CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est livré prêt à fonctionner à une des tensions suivantes : 3N AC 380 ...415 V; 2N AC 380 ... 415 V; 3 AC 220...240 V; IN AC 220 ... 240 V 50/60 Hz.

Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F. Le câble doit être introduit à travers la bague d'arrêt et fixé correctement. La tension d'alimentation de l'appareil en marche ne doit pas dépasser la tension nominale de ± 10%.

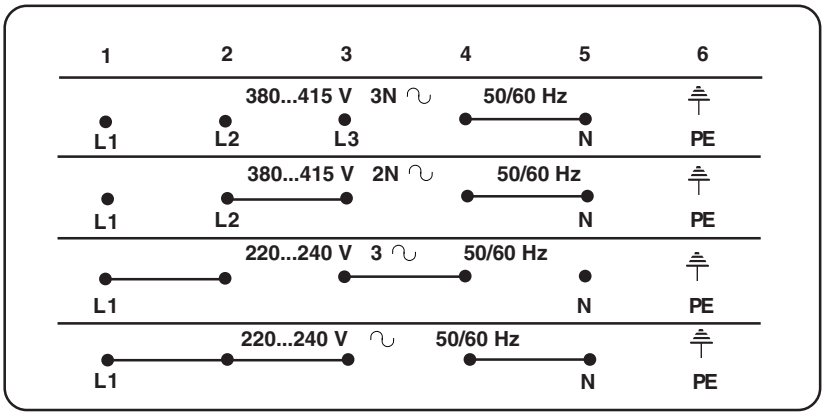
L'appareil est doté d'un câble dont les caractéristiques sont reportées dans le tableau2. Pour accèder au bornier ou le remplacer, il faut:

- démonter le panneau de façade
- relier le câble d'alimentation au bornier en fonction des nécessités, suivant les indications reportées sur l'étiquette appliquée à côté du bornier ou dans ce manuel.

| MODELE | EF 46 | | EF 66 | |
|---|---|---|---|---|
| TYPE DE TENSION | Max. A/f | N° câbles mm² | Max. A/f | N° câbles mm² |
| 3N AC 380...415 V 50/60 Hz | 13 | 5 x 1,5 | 26 | 5 x 2,5 |
| 2N AC 380...415 V 50/60 Hz | 26 | 4 x 2,5 | 52 | 4 x 10 |
| 3 AC 220...240 V 50/60 Hz | 22,6 | 4 x 2,5 | 45,2 | 4 x 6 |
| 1N AC 220...240 V 50/60 Hz | 39 | 3 x 4 | 78 | 3 x 10 |

Tab. 2

La plaquette des différents branchements électriques est située près du bornier.



### 2.3.4 BRANCHEMENTS AU DIFFERENTS RESEAUX ELECTRIQUES DE DISTRIBUTION

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3N AC 380...415 V 50/60 Hz | | PE | (Terre) jaune-vert |
| | | N | (NP) blue |
| | | $L_3$ | (T) noir |
| | | $L_2$ | (S) noir |
| | | $L_1$ | (R) marron |
| 2N AC 380...415 V 50/60 Hz | | PE | (Terre) jaune-vert |
| | | N | (NP) blue |
| | | $L_2$ | (S) noir |
| | | $L_1$ | (R) marron |
| 3 AC 220...240 V 50/60 Hz | | PE | (Terre) jaune-vert |
| | | $L_3$ | (T) blue |
| | | $L_2$ | (S) noir |
| | | $L_1$ | (R) marron |
| 1N AC 220...240 V 50/60 Hz | | PE | (Terre) jaune-vert |
| | | N | (NP) blue |
| | | $L_1$ | (R) marron |

Tab. 3

## 3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Avant - propos

Avant de mettre en route la friteuse, lavez soigneusement le bac et les paniers en opérant de la façon suivante :

- Remplissez le bac d'eau et de détergent. Mettez en route la friteuse portez à ébullition et laissez bouillir pendant quelques minutes. Vidangez l'eau à travers le robinet de vidange et rincez abondamment le bac avec de l'eau propre.
- **Si vous utilisez de la graisse de friture, versez-la lorsqu'elle est liquide. Après l'usage, vidangez la graisse lorsqu'elle est encore liquide.**
- Faites fondre doucement le saindoux en perçant souvent la surface pour en favoriser la dilatation.
- Pendant l'utilisation, ne couvrez pas le bac et ne versez pas de sel ou d'arômes.
- **Ne mettez jamais en route la friteuse avant d'avoir rempli le bac d'huile. Le non respect de cette règle provoquerait des dégâts irréversibles au fond du bac et aux résistances.**

**REMPLISSAGE DU BAC**

Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé. Versez l'huile de friture jusqu'à l'encoche MIN. mais jamais au-dessus de l'encoche MAX. Reportez-vous au tableau des données techniques (paragraphe 1.1) pour connaître la capacité du bac.
**ATTENTION**! Le niveau de l'huile à la température maximum augmente de 1 cm environ par rapport au niveau de l'huile froide.

**REMPLISSAGE DU PANIER**

La quantité d'aliments à introduire dans le panier dépend de leur mode de cuisson. L'important est d'éviter une trop grande baisse de température au moment de l'immersion. La température de l'huile ne doit jamais descendre en-dessous de 160°C. La cuisson de petites quantités dans leur juste temps vaut mieux qu'une grosse quantité qui doit cuire pendant plus longtemps.

### 3.1 ALLUMAGE DE LA FRITEUSE

Après avoir rempli le bac jusqu'à l'encoche du niveau minimum :

- actionnez l'interrupteur omnipolaire en amont de la friteuse,
- Allumer l'appareil en tournant la manette (fig. 2) et la placer sur la température désirée. Le voyant vert (B) et le voyant jaune (C) sont allumés.
- Une fois la température programmée atteinte, le voyant jaune (C) s'éteint.
- Lorsque vous n'utilisez pas la friteuse, il est recommandé de la débrancher.

### 3.2 VIDANGE DU BAC D'HUILE (FIG. 3)

Introduisez la rallonge (Q) avec prise à baïonette fournie en dotation. Placez un récipient sous le robinet d'une capacité suffisante pour reccueillir toute l'huile et ouvrez le robinet en tirant la manette (U) vers la droite.
**Attention ! Cette opération doit être exécutée lorsque l'huile est froide.**

### 3.3 LIMITEUR DE TEMPERATURE

La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité qui se déclenche en cas de surchauffe de l'huile en arrêtant son fonctionnement. Pour la faire repartir, il faut réenclencher le thermostat. Cette opération doit être confiée à un personnel qualifié qui contrôlera aussi la cause du déclenchement.

### 3.4 CONSEILS ET PRECAUTIONS

- L'huile ou la graisse de friture doivent toujours être de bonne qualité et sans impuretés, en cas de besoin, filtrez-les.
- Avant de verser de l'huile fraîche ou filtrée, vérifiez que le fond du bac est propre.
- Lorsque la friteuse n'est pas utilisée, posez le couvercle dessus.

## 4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez les eléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement. L'éclat est mantenu en utilisant périodiquement du POLISH liquide (un produit facilement trouvable).
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient, à la longue, son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

**BACS DE CUISSON**
Videz les bacs d'huile, enlevez le couvercle, les paniers et la petite grille au-dessus de la résistance et tournez manuellement les résistances «R» (Fig. 4).
En posant les éléments chauffants verticalement, vous pouvez nettoyer à fond le bac.
**Attention ! avant de vidanger l'huile, attendez qu'elle soit refroidie. La graisse doit être vidangée lorsqu'elle est liquide.**
Nettoyez périodiquement le filtre. Utilisez toujours de l'huile ou de la graisse de bonne qualité et sans impuretés, en cas de besoin, filtrez-les.
Lorsque la friteuse n'est pas utilisée, posez le couvercle dessus.

# INHALTSVERZEICHNIS


| KAPITEL | BESCHREIBUNG | SEITE |
|---|---|---|
| | Allgemeine Hinweise | 21 |
| 1. | Technische Daten | 22 |
| 1.1 | Elektrisch Beheizte Friteusen Serie Minima | 22 |
| 2. | Installationsanleitungen | 22 |
| 2.1 | Datenschild Der Elektrisch Beheizten Friteusen Der Serie Minima | 22 |
| 2.2 | Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien | 22 |
| 2.3 | Elektroanschluß | 23 |
| 2.3.1 | Erdleiteranschluß | 23 |
| 2.3.2 | Äquipotentialsystem | 23 |
| 2.3.3 | Versorgungskabel | 23 |
| 2.3.4 | Anschluss An Die Verschiedenen Stromverteilungsnetze | 24 |
| 3. | Anweisungen An Den Verwender | 24 |
| 3.1 | Einschalten Der Friteuse | 25 |
| 3.2 | Entleeren Der Ölwanne | 25 |
| 3.3 | Temperaturbegrenzer | 25 |
| 3.4 | Tips Und Nützliche Hinweise | 25 |
| 4. | Wartung Und Reinigung | 25 |
| | INSTALLATIONSPLÄNE | 32 |
| | ELEKTRISHENPLÄNE EF46 | 33 |
| | ELEKTRISHENPLÄNE EF66 | 34 |

# ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Elektrischeversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in befugten technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen!
- Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.
- Alle Geräte werden mit einem 200 cm langen Kabel geliefert, wie erklärt im Tafel 2.

**Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.**

Der Hersteller haftet in keiner Weise für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten durch Abschrifts- oder Druckfehler. Er behält sich außerdem das Recht vor, als vorteilhaft oder notwendig befundene Produktänderungen ohne Beeinträchtigung der wesentlichen Produkteigenschaften vorzunehmen.

# 1. TECHNISCHE DATEN

## 1.1 ELEKTRISCH BEHEIZTE FRITEUSEN SERIE MINIMA

| MODELL | ABMESSUNGEN IN mm. | | GESAMT NENNAUFNAHME | NETTO GEWICHT |
|---|---|---|---|---|
| | AUßENMASSE | WANNE | | |
| | B x T x H/H max. | Ltr. | kW | kg. |
| **EF 46** | 400 x 600 x 270/420 | 12 | 9 | 23 |
| **EF 66** | 600 x 600 x 270/420 | 12 + 12 | 9 + 9 | 40 |

Tafel 1

*** ANSCHLUßSPANNUNG**: 3N AC 400V; 3 AC 230V; 1N AC 230V 50/60 Hz
**HINWEIS**: Die Leistungsaufnahme liegt bei 3N AC 380V; 3 AC 220V; 1N AC 220V 50/60 Hz um etwa 9% unter den angegebenen Werten.
Bei 3N AC 415V; 3 AC 240V; 1N AC 240V 50/60 Hz ist die Leistungsaufnahme um etwa 9% höher als die angegebenen Werte.

# 2. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

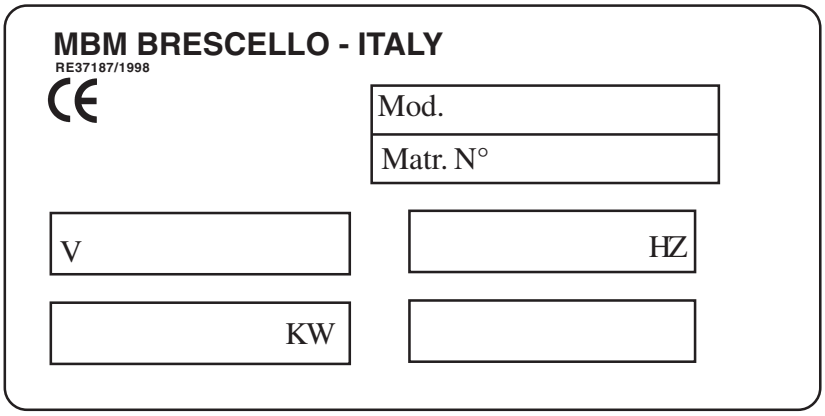
**Die Installation muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.**

HINWEISE:
Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 100°C standhalten und feuerfest sein;
andernfalls ist die Anbringung eines Dämmstoffes unumgänglich.
Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.
Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nievellierungsfüße eben stellen.
Die verschiedenen Geräte können einzeln installiert oder an andere Geräte der selben Serie MINIMA gepaart werden.

Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

## 2.1 DATENSCHILD DER ELEKTRISCH BEHEIZTEN FRITEUSEN DER SERIE MINIMA

Das Schild mit den technischen Daten befindet sich auf der Rückseite des Geräts.




## 2.2 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Die Hygienenormen.
- Die Normen für Stromanlagen.

## 2.3 ELEKTROANSCHLUß

Der Stromanschluß darf nur durch befugtes und sachverständiges Personal und in Übereinstimmung mit den IEC-Normen durchgeführt werden. Vor Beginn der Anschlußarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden.
Es muß ein fester Anschluß durchgeführt werden.
**WICHTIG**: Dem Gerät muß ein allpoliger Stromnetzausschalter mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:
- ein manueller Schalter mit angemessener Leistung und mit Schmelzsicherungen
- ein Selbstausschalter mit entsprechendem Fehlerstrom-Schutz.

### 2.3.1 ERDLEITERANSCHLUß

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden.
Hierzu müssen die mit dem Symbol (⏚) gekennzeichneten Klemmen des Leitungseingangs auf dem Klemmenbrett an einen leistungsfähigen Erdanschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.
**Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf das Fehlen der Anlagenerdung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.**
**ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.**

### 2.3.2 ÄQUIPOTENTIALSYSTEM

Das Gerät muß zu einem Äquipotentialsystem gehören, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen überprüft werden muß. Die mit dem "Äquipotential"-Schild gekennzeichnete Schraube befindet sich auf der Rückseite.

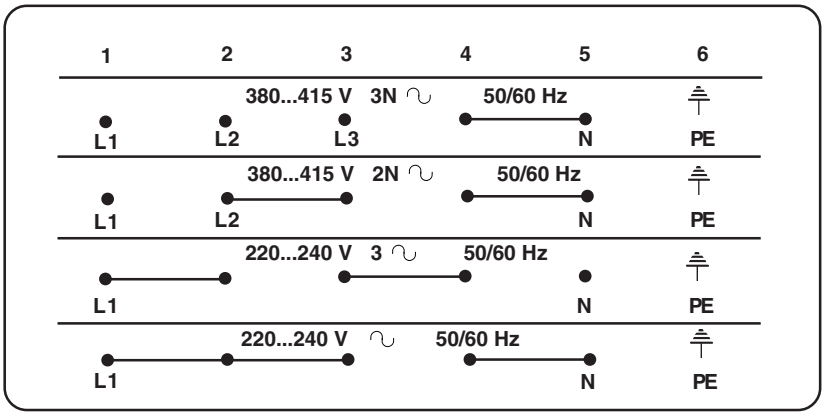
### 2.3.3 VERSORGUNGSKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert: 3N AC 380...415V; 2N AC 380...415 V ; 3 AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50/60 Hz.
Das biegsame Kabel für den Stromnetzanschluß darf keine geringeren Eigenschaften als die des mit Gummi isolierten Typs H07RN-F besitzen. Das Kabel muß durch den Kabelklemme eingefügt und gut befestigt werden. Außerdem darf die Anschlußspannung bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als ±10% vom Nennspannungswert abweichen.
Das Gerät ist mit einem Kabel mit Eigenschaften laut Tafel 2 ausgestattet. Für den Zugriff zum Klemmenbrett und zum Austauschen, bitte folgendes durchführen:
- nehmen Sie den vorderen Deckel ab, oder
- schließen Sie das Speisekabel je nach Bedarf am Klemmenbrett an und befolgen Sie dabei die Anleitungen auf dem entsprechendem Klebeschild neben dem Klemmenbrett und im vorliegenden Handbuch.

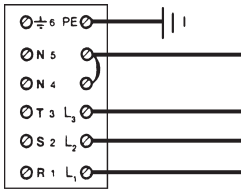
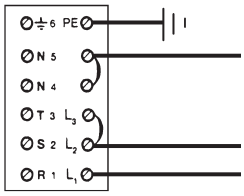
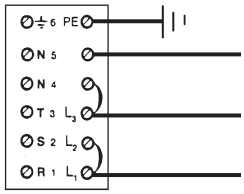
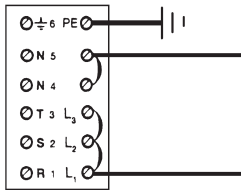
| MODELL | EF 46 | | EF 66 | |
|---|---|---|---|---|
| BETRIEBSSPANNUNG | Max. A/f | Kabelanz mm² | Max. A/f | Kabelanz mm² |
| 3N AC 380...415 V 50/60 Hz | 13 | 5 x 1,5 | 26 | 5 x 2,5 |
| 2N AC 380...415 V 50/60 Hz | 26 | 4 x 2,5 | 52 | 4 x 10 |
| 3 AC 220...240 V 50/60 Hz | 22,6 | 4 x 2,5 | 45,2 | 4 x 6 |
| 1N AC 220...240 V 50/60 Hz | 39 | 3 x 4 | 78 | 3 x 10 |

Tafel 2

Das Schild mit den Stromanschlussarten befindet sich in der Nähe des Klemmenbretts.



### 2.3.4 ANSCHLUSS AN DIE VERSCHIEDENEN STROMVERTEILUNGSNETZE

| | | |
|---|---|---|
| 3N AC 380...415 V 50/60 Hz |  | PE (Erde) gelb-grün<br>N (NP) hellblau<br>$L_3$ (T) schwarz<br>$L_2$ (S) schwarz<br>$L_1$ (R) braun |
| 2N AC 380...415 V 50/60 Hz |  | PE (Erde) gelb-grün<br>N (NP) hellblau<br>$L_2$ (S) schwarz<br>$L_1$ (R) braun |
| 3 AC 220...240 V 50/60 Hz |  | PE (Erde) gelb-grün<br>$L_3$ (T) hellblau<br>$L_2$ (S) schwarz<br>$L_1$ (R) braun |
| 1N AC 220...240 V 50/60 Hz |  | PE (Erde) gelb-grün<br>N (NP) hellblau<br>$L_1$ (R) braun |

Tafel 3

## 3. ANWEISUNGEN AN DEN VERWENDER

**Vorbemerkung**

Vor Inbetriebnahme des Gerätes sind die Wanne und die Körbe in folgender Weise gründlich zu reinigen:

- Die Wanne bis zum Füllstand mit Wasser und Reinigungsmittel füllen, die Heizung einschalten, aufkochen und einige Minuten lang weiterkochen, das Wasser über den Auslaufhahn auslassen und die Wanne dann mit sauberem Wasser reichlich nachspülen.
- **Wird zum Fritieren Fett verwendet, so darf es nur im flüssigen Zustand in die Wanne eingegossen werden. Nach dem Gebrauch muß das Fett ausgelassen werden, solange es noch flüssig ist.**
- Beim Aufwärmen von festem Schmalz bitte ganz langsam vorgehen und dabei öfter in das Schmalz stechen, um die Ausdehnung und den Schmelzvorgang zu fördern.
- Während des Gebrauches darf die Wanne weder zugedeckt noch Salz oder Gewürze in sie eingestreut werden.
- **Das Gerät darf niemals in Betrieb gesetzt werden, bevor das Öl eingefüllt wurde. Das Nichteinhalten dieser Vorschrift würde die Wanne und die Heizwiderstände wegen Überhitzung schwer beschädigen.**

**AUFFÜLLEN DER WANNE**

Sicherstellen, daß der Auslaufhahn geschlossen und die Wanne sauber ist und dann das Fritieröl bis zur MIN-Kennzeichnung einfüllen. Der Füllstand darf die MAX-Kennzeichnung nicht überschreiten. Das Wannenfassungsvermögen bitte der technischen Datentabelle 1.1 entnehmen. **ACHTUNG**: Bei der Höchsttemperatur steigt der Ölstand im Vergleich zum Ölstand bei kaltem Öl um etwa 1 cm an.

**AUFFÜLLEN DES KORBES**
Die Menge der einzugebenden Speise hängt davon ab, wie sie gekocht werden soll. Beim Eintauchen in das Öl ist ein rasches Absinken der Öltemperatur zu vermeiden, die auf keinen Fall unter 160°C absinken sollte. Mit der angemessenen Kochzeit gekochte kleine Stücke schmecken auf jeden Fall besser als ein großes Stück, für das eine längere Kochzeit erforderlich ist.

### 3.1 EINSCHALTEN DER FRITEUSE

Nach dem Einfüllen des Öles bis zur unteren Füllstandkennzeichnung MIN:

- Den dem Gerät vorgeschalteten Hauptschalter einschalten.
- Das Gerät einschalten, indem der Drehknopf (Abb. 2) auf die gewünschte Temperatur einzustellen ist. Dabei leuchten die grüne (B) und die gelbe (C) Kontrolleuchte auf.
- Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die gelbe Kontrollampe (C).
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, sollte auch der Hauptschalter ausgeschaltet werden.

### 3.2 ENTLEEREN DER ÖLWANNE (ABB. 3)

Zur Durchführung dieses Vorganges die dazu dienende beigestellte Verlängerung (Q) mit Bajonettanschluß in den Auslaufhahn stecken. Einen Behälter zum Auffangen des Öles aufstellen und durch nach rechts ziehen des Schiebeknopfes (U) den Hahn öffnen.
Achtung: Dieser Vorgang sollte nur bei erkaltetem Öl durchgeführt werden.

### 3.3 TEMPERATURBEGRENZER

Die Friteusen sind mit einem Sicherheitsthermostat versehen, der im Falle einer Ölüberhitzung angesprochen wird. In diesem Fall muß der Thermostat zur Wiedereinschaltung des Gerätes wieder rückgestellt werden. Dieser Vorgang darf nur durch eine Fachkraft durchgeführt werden, durch die auch die Ursache der Thermostatauslösung festgestellt werden muß.

### 3.4 TIPS UND NÜTZLICHE HINWEISE

- Es wird empfohlen, nur gutes und von Unreinheiten freies Öl oder Fett zu verwenden. Unreinheiten müssen durch Filtrierung beseitigt werden.
- Vor dem Einfüllen des frischen oder gefilterten Öles in die Wanne sicherstellen, daß sie vorher gründlich gereinigt wurde.
- Den Deckel aufsetzen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

## 4. WARTUNG UND REINIGUNG

**TEILE AUS INOX-STAHL**

- Die Teile aus Inox-Stahl mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen. Benutzen Sie regelmäßig flüssig POLISH um die Glanz zu halten (Polish ist einen auffindbare Produkt mit Leichtigkeit ).
- Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselinöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

**KOCHWANNEN**
Das Öl aus den Wannen in die Ölfangschale auslaufen lassen, den Deckel, die Körbe und die Rohrheizkörper, R“ von Hand drehen (Abb. 4).
Bei vertikal gestellten Heizelementen kann die Wanne vollständig und sorgfältig gereinigt werden.
**Achtung: Vor dem Auslassen des Öles abwarten, bis es erkaltet ist; Fette müssen im flüssigen Zustand ausgelassen werden.**
Den Filter regelmäßig säubern. Es wird empfohlen, nur gutes und von Unreinheiten freies Öl oder Fett zu verwenden. Unreinheiten sollten eventuell durch Filtrierung entfernt werden.
Den Deckel aufsetzen, wenn das Gerät nicht verwendet wird

# ÍNDICE


| CAPÍTULO | DESCRIPCIÓN | PÁGINA |
|---|---|---|
| | Observaciones generales | 27 |
| 1. | Datos técnicos | 28 |
| 1.1 | Freidoras electricas serie minima | 28 |
| 2. | Instrucciones para la instalación | 28 |
| 2.1 | Placa de datos de las freidoras eléctricas serie minima | 28 |
| 2.2 | Ley, normas y directivas técnicas | 28 |
| 2.3 | Conexión eléctrica | 29 |
| 2.3.1 | Protección de tierra | 29 |
| 2.3.2 | Equipotencial | 29 |
| 2.3.3 | Cable de alimentación | 29 |
| 2.3.4 | Conexiones con las diferentes redes eléctricas de distribución | 30 |
| 3. | Instrucciones para el usuario | 30 |
| 3.1 | Encendido freidora | 31 |
| 3.2 | Vaciado del recipiente del aceite | 31 |
| 3.3 | Limitador de temperatura | 31 |
| 3.4 | Consejos y precauciones | 31 |
| 4. | Mantenimiento y limpieza | 31 |
| | ESQUEMAS DE INSTALACIÓN | 32 |
| | ESQUEMAS ELÉCTRICAS EF46 | 33 |
| | ESQUEMAS ELÉCTRICAS EF66 | 34 |

# OBSERVACIONES GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro de la electricidad.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales.
- La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.
- Todos los aparatos se suministran con cable de 200 cm. de longitud, como se indica en la Tab. 2.

**En caso de que no se respeten las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad y, los posibles accidentes o anomalías provocados no se podrán imputar al fabricante.**

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN. ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO A APORTAR AL PRODUCTO TODAS LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE ÚTILES O NECESARIAS, SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

# 1. DATOS TÉCNICOS

## 1.1 FREIDORAS ELECTRICAS SERIE MINIMA

| MODELO | DIMENSIONES EN mm. | | POTENCIA ELÉCTRICA ABSORBIDA TOTAL | PESO NETO |
|---|---|---|---|---|
| | EXTERIORES | RECIPIENTE | | |
| | L x P x A/A max. | Ltr. | kW | kg. |
| **EF 46** | 400 x 600 x 270/420 | 12 | 9 | 23 |
| **EF 66** | 600 x 600 x 270/420 | 12 + 12 | 9 + 9 | 40 |

***VOLTAJE DE ALIMENTACIÓN**: 3N CA 400 V; 3 CA 230 V.; 1N CA 230 V 50/60HZ
**NOTA**: la potencia absorbida con: 3N CA 380V; 3 CA 220V; 1N CA 220 V 50/60 HZ. es inferior del 9% aproximadamente respecto a los valores indicados.
La potencia absorbida con: 3N CA 415V; 3CA 240V; 1N CA 240V 50/60 Hz es del 9% aproximadamente superior a los valores indicados.

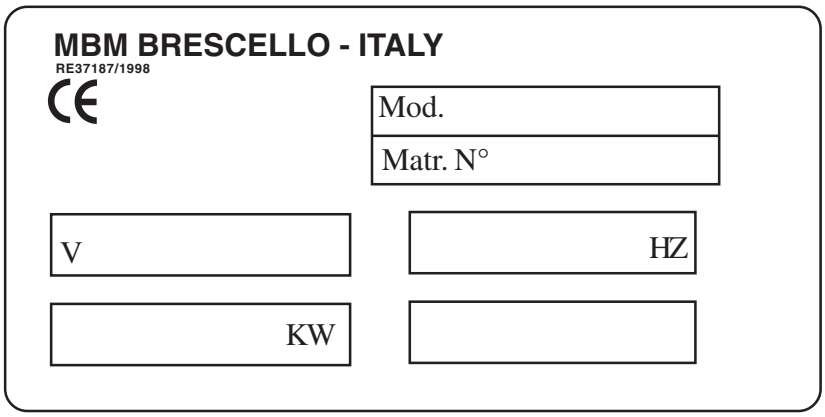
# 2. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

**La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.**

**OBSERVACIONES**
En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 100°C y debe ser incombustible; de lo contrario es indispensable la aplicación de un aislador térmico.
Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.
Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.
Los distintos aparatos pueden ser instalados individualmente y acopiados con otros aparatos de la misma gama MINIMA.
Este aparato no es apto para ser empotrado.

## 2.1 PLACA DE DATOS DE LAS FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE MINIMA

La placa de los datos técnicos se encuentra en la parte trasera del aparato.




## 2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:
- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- La reglamentación de la compañía de energía eléctrica
- Normas higiénicas.
- Normas instalaciones eléctricas.

## 2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe ser efectuada según las normas CEI, sólo por personal autorizado y competente. En primer lugar examinar los datos indicados en la tabla de datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico.
La conexión prevista es fija.

**IMPORTANTE**: antes de cada aparato es necesario colocar un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que tenga una distancia de contactos de por lo menos 3 mm., por ejemplo:
- interruptor manual de capacidad adecuada, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés termomagnéticos.

### 2.3.1 PROTECCIÓN DE TIERRA

Es indispensable conectar a tierra el aparato.

Con este fin es necesario conectar los bornes marcados con los símbolos ( ⏚ ) en la caja de bornes de llegada de la línea con una eficaz protección de tierra, realizada según las normas en vigor.

**El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de protección de tierra de la instalación.**

**ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRE (amarillo-verde).**

### 2.3.2 EQUIPOTENCIAL

El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser verificada según las normasen vigor. El tornillo marcado con la etiqueta “Equipotencial” se encuentra en la parte trasera.

### 2.3.3 CABLE DE ALIMENTACIÓN

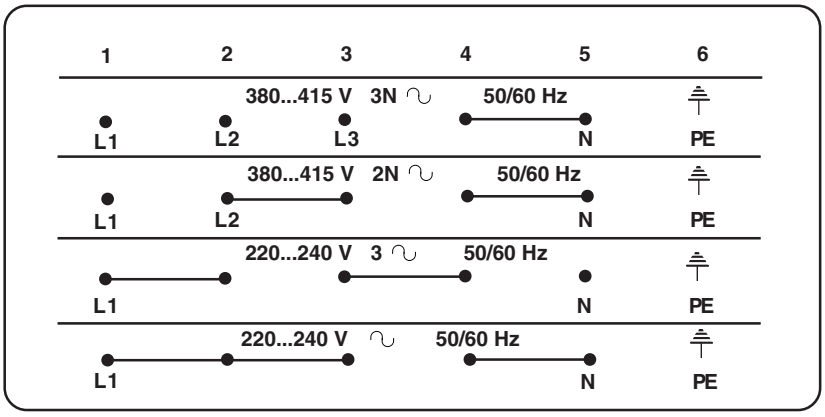
El aparato se entrega preparado para las siguientes tensiones, 3N AC 380 ... 415 V; 2N CA 380...415 V; 3 AC 220 .... 240 V; IN AC 220 .... 240 V 50/60 Hz.
El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F. El cable debe ser introducido a través de un sujeta cable y luego fijado muy bien. Además la tensión de alimentación, con el aparato en función, no debe alejarse del valor de la tensión nominal ± 10%.
El aparato se suministra con el cable con las características especificadas en la tabla 2; para acceder a la caja de bornes o para sostituirlo hay que:

- desmontar el panel delantero
- conectar el cable de alimentación en la caja de bornes según las necesidades, siguiendo las indicaciones de la expresa etiqueta, colocada cerca de la caja de bornes y en el presente manual.

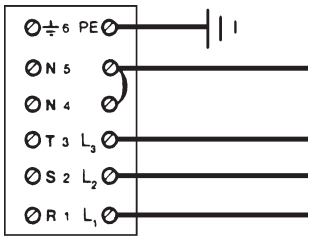
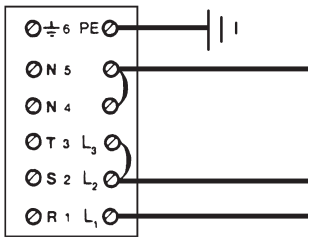
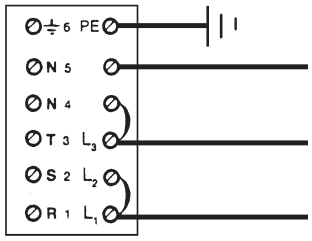
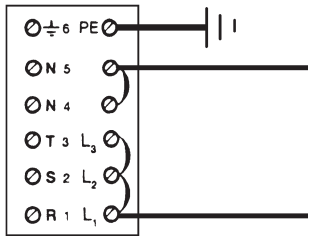
| MODELO | EF 46 | | EF 66 | |
|---|---|---|---|---|
| TIPO DE TENSION | Max. A/f | N° câbles mm² | Max. A/f | N° câbles mm² |
| 3N AC 380...415 V 50/60 Hz | 13 | 5 x 1,5 | 26 | 5 x 2,5 |
| 2N AC 380...415 V 50/60 Hz | 26 | 4 x 2,5 | 52 | 4 x 10 |
| 3 AC 220...240 V 50/60 Hz | 22,6 | 4 x 2,5 | 45,2 | 4 x 6 |
| 1N AC 220...240 V 50/60 Hz | 39 | 3 x 4 | 78 | 3 x 10 |

Tab. 2

La placa de los tipos de conexión eléctrica se encuentra cerca de la caja de bornes



### 2.3.4 CONEXIONES CON LAS DIFERENTES REDES ELÉCTRICAS DE DISTRIBUCIÓN

| | | |
|---|---|---|
| 3N AC 380...415 V 50/60 Hz |  | PE (Tierra) amarillo-verde<br>N (NP) azul<br>$L_3$ (T) negro<br>$L_2$ (S) negro<br>$L_1$ (R) marrón |
| 2N AC 380...415 V 50/60 Hz |  | PE (Tierra) amarillo-verde<br>N (NP) azul<br>$L_2$ (S) negro<br>$L_1$ (R) marrón |
| 3AC 220...240 V 50/60 Hz |  | PE (Tierra) amarillo-verde<br>$L_3$ (T) azul<br>$L_2$ (S) negro<br>$L_1$ (R) marrón |
| 1N AC 220...240 V 50/60 Hz |  | PE (Tierra) amarillo-verde<br>N (NP) azul<br>$L_1$ (R) marrón |

Tab. 3

## 3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

**Premisa**

Antes de poner en funcionamiento el aparato, hay que lavar cuidadosamente el recipiente y los cestos, de la siguiente manera:

- Llenar el recipiente hasta el nivel con agua y detergente, poner en función el calentamiento y llevar a ebullición algunos minutos, descargar el agua a través del grifo de vaciado y enjuagar abundantemente el recipiente con agua limpia.
- **Si se usa grasa para freir, no hay que ponerla en el recipiente si no está en estado líquido; después del uso descargar la grasa cuando aún está líquida.**
- Cuando se calienta la manteca de cerdo sólida, hay que hacerlo muy lentamente, perforando a menudo la superficie de la grasa para favorecer la dilatación y el derretido.
- Se recomienda no abrir el recipiente durante el uso ni añadir sales o especias.
- **No hay que poner nunca el aparato en funcionamiento antes de haber llenado con aceite el recipiente. La falta de observación de esta norma produciría graves daños por el sobrecalentamiento del recipiente y de las resistencias.**

**LLENADO DEL RECIPIENTE**

Asegurarse que el grifo de vaciado esté cerrado y que el recipiente esté limpio, luego verter el aceite para freir hasta la marca MÍN. y sin superar nunca la marca MÁX. Respecto a la capacidad del recipiente véase la tabla de datos técnicos 1.1

**ATENCIÓN**: el nivel del aceite a la máxima temperatura aumenta 1 cm. aproximadamente respecto al nivel en frío.

**LLENADO DEL CESTO**
La cantidad de productos que se coloca en el cesto depende de cómo se desea cocerlos. En el momento de introducirlos en el aceite hay que evitar una rápida disminución de la temperatura evitando de todos modos que descienda por debajo de los 160°C. Los trozos pequeños de alimentos cocinados el tiempo justo resultan siempre mejores que un trozo grande, que tiene que ser cocinado durante más tiempo.

### 3.1 ENCENDIDO FREIDORA

Después de haber llenado el recipiente hasta la marca del nivel inferior mín.:

- Accionar el interruptor omnipolar situado antes del aparato.
- Encender el aparato girando el pomo (Fig. 2) programando la temperatura deseada; la luz testigo verde (B) y la amarilla (C) están encendidas.
- Cuando se ha alcanzado la temperatura programada, la luz amarilla (C) se apaga.
- Si no se usa el aparato es mejor apagar incluso el interruptor omnipolar.

### 3.2 VACIADO DEL RECIPIENTE DEL ACEITE (FIG. 3)

Para efectuar esta operación hay que colocar en el grifo de vaciado la prolongación correspondiente (Q), con conexión tipo bayoneta, suministrada de serie. Colocar un recipiente para recuperar el aceite, luego levantar la palanca de seguridad y abrir el grifo tirando hacia la derecha el pomo (U).
**Atención: se aconseja realizar esta operación con el aceite frío.**

### 3.3 LIMITADOR DE TEMPERATURA

Las freidoras constan de un termostato de seguridad que interviene en caso de sobrecalentamiento del aceite. Cuando éste ha intervenido, para poner nuevamente en funcionamiento el aparato, hay que volver a activar el termostato. Esta operación debe ser efectuada por personal experto, que podrá comprobar las causas de su activación.

### 3.4 CONSEJOS Y PRECAUCIONES

- Se recomienda que el aceite o la grasa que se usan para la cocción sean de buena calidad y siempre libres de impurezas, que tienen que ser eliminadas a través del filtrado.
- Antes de añadir aceite fresco o filtrado en el recipiente asegurarse que el mismo esté bien limpio.
- Poner la tapa al aparato cuando no se lo usa.

## 4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

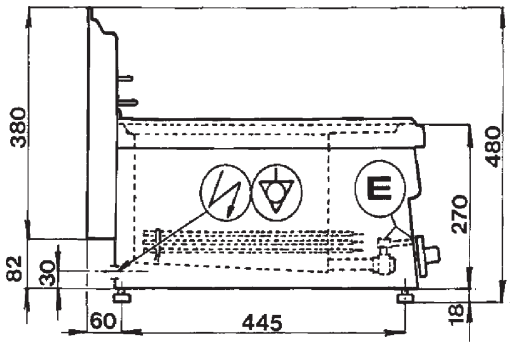
**PARTES DE ACERO INOXIDABLE**

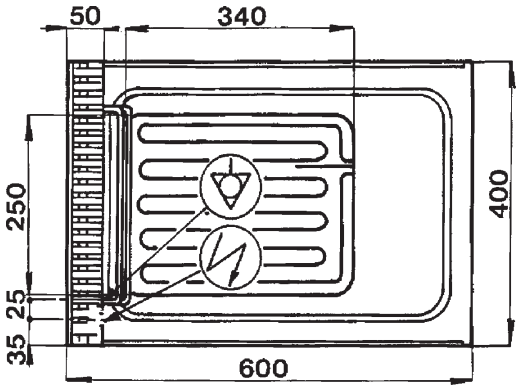
- Limpiar las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado. El brillo es mantenido utilizando periódicamente POLISH líquido, (un producto fácil de hallar).
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causen problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

**RECIPIENTES DE COCCIÓN**
Vaciar los recipientes del aceite, quitar la tapa, cestos y malla colocados encima de la resistencia y gire las resistencias «R» manualmente (Fig. 4).
Con los elementos calentados en posición vertical se puede realizar una limpieza total y cuidadosa del recipiente.
**Atención: antes de vaciar el aceite, esperar a que esté frío; las grasas se descargan en estado líquido.**
Limpiar periódicamente el filtro. Se aconseja usar aceites o grasas de buena calidad, sin impurezas, eliminadas a través de filtraciones.
Poner la tapa cuando no se usa el aparato.

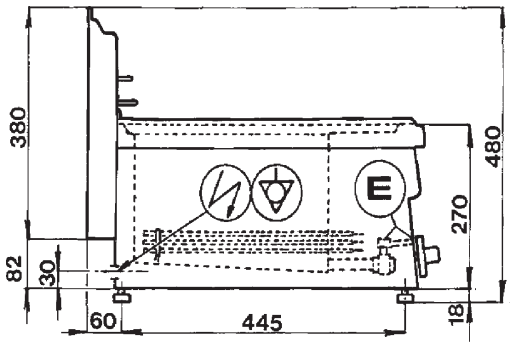
# SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
# SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
# ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

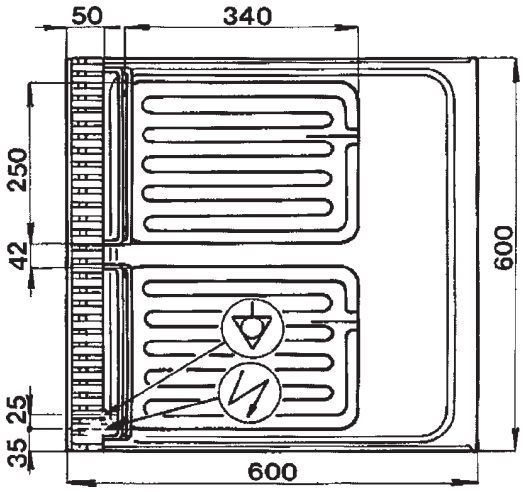
**EF46**




**EF66**



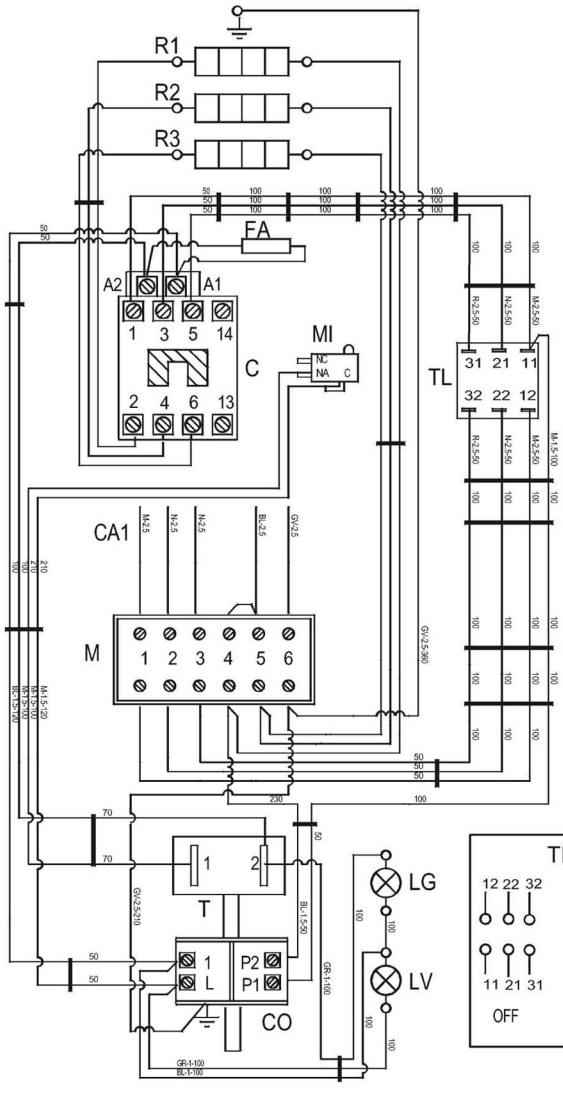
Equipotenziale
Equipotential
Equipotentiel
Äquipotential
Equipotencial

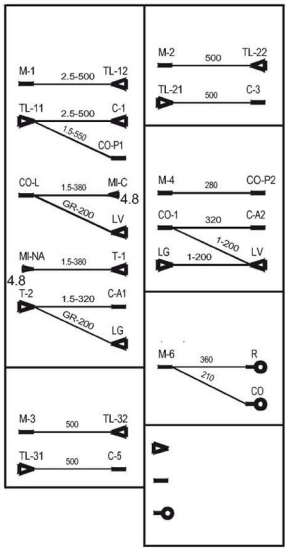
Ingresso cavo d'alimentazione
Supply cable inlet
Entrée câble d'alimentation
Speisekabeleingang
Entrada cable de alimentación

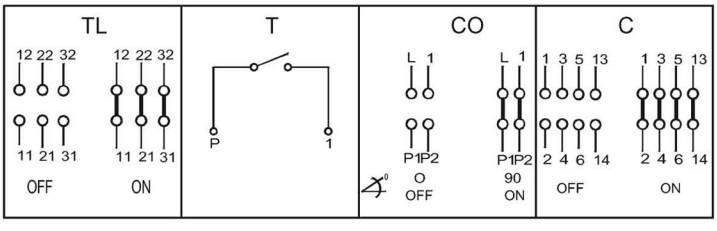
E = Rubinetto scarico vasca
Tank drainage tap
Robinet de vidange bac
Wannenauslaufhahn
Grifo de vaciado del recipiente

# SCHEMI ELETTRICI - ELECTRIC DIAGRAMS - SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ELEKTRISHENPLÄNE - ESQUEMAS ELÉCTRICAS

## EF46



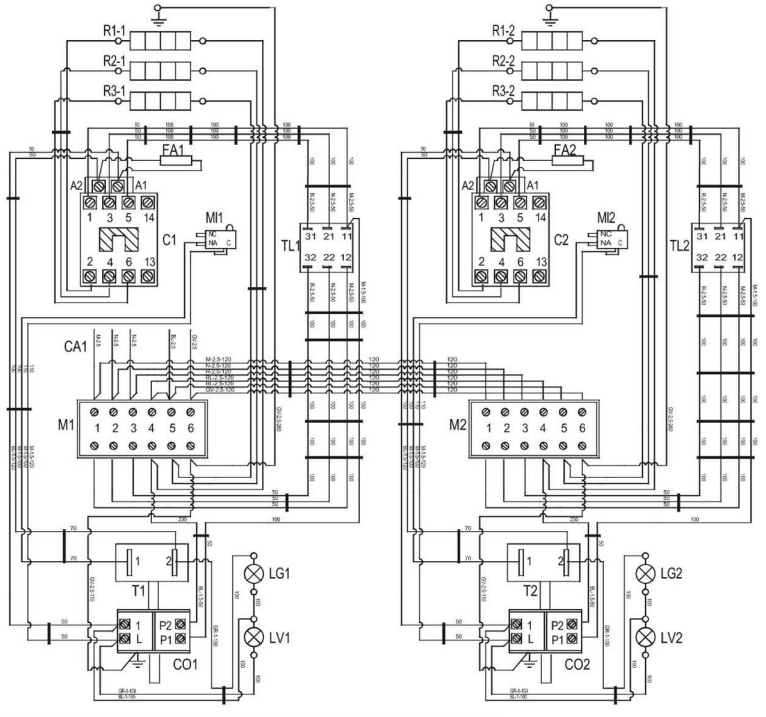



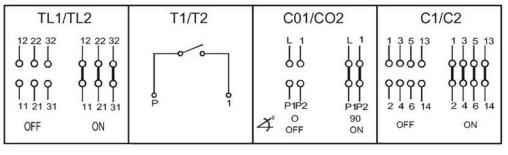



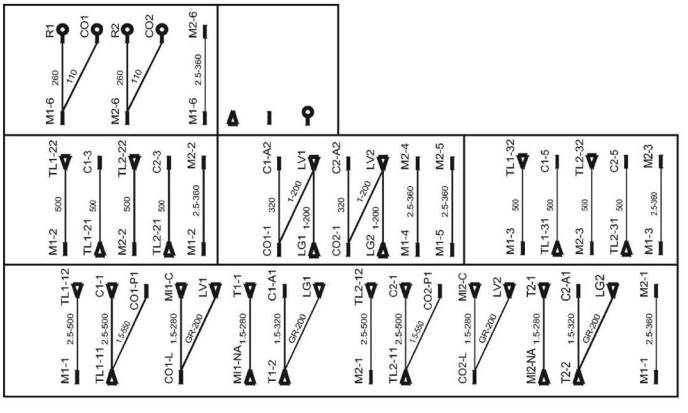

| ABBREVIAZIONE<br>SHORTNAME<br>ABREVIATION<br>KURZZEICHEN<br>ABREVIACION | N° CODICE<br>CODE n°<br>N° CODE<br>Nr. CODEX<br>N° CODICO | ITALIANO | ENGLISH | FRANCAIS | DEUTSCH | ESPANOL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MI | RTBF 900277 | MICROINTERRUTTORE RESISTENZE | HEATING ELEMENTS MICRO SWITCH | MICROCONTACT RESISTANCE | ENDMIKROSCHALTER ROHRHEIZKORPER | MICRONTERRUPTOR RESISTEOAS |
| CA1 | RTCU 900422 | CAVO D'ALIMENTAZIONE | POWER SUPPLY CABLE | CABLE D'ALIM. | ANSCHLUSSKABEL | CABLE D'ALIM. |
| M | RTBF 900045 | MORSETTIERA | TERMINAL BLOCK | PENNEAU DE CONTROLE | KLEMMENLEISTE | REGLETA |
| CO | RTCU 900110 | COMMUTATORE | SWITCH | COMMUTATEUR | HAUPTSCHALTER | CONMUTADOR |
| T | 173501 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT | TERMOSTATO |
| R1..R3 | 166409 | RESISTENZA | HEATING ELEMENT | RESISTANCE | ROHRHEIZKOERPER | RESISTENCIA |
| C | RTFOC00466 | CONTATTORE DI POTENZA | RELAIS | RELAI | RELAIS | CONTACTOR |
| LV | 166465 | LAMPADA VERDE | GREEN LAMP | LAMPE VERTE | GRUENE LAMPE | PILOTO VERDE |
| LG | 166466 | LAMPADA ARANCIONE | ORANGE LAMP | LAMPE ORANGE | ORANGE LAMPE | PILOTO ANARANJADO |
| FA | RTFOC 00023 | FILTRO ANTIDISTURBO | INTERFERENCE FILTERS | FILTRE ANTIPARASITES | FUNCKENSTOR FILTER | FILTRO ANTIMOLESTIA |
| TL | RTBF 800164 | TERMOSTATO LIMITE | LIMIT THERMOSTAT | LIMITE THERMOSTAT | SICHERHEITS THERMOSTAT | TERMOSTATO LIMITE |

# SCHEMI ELETTRICI - ELECTRIC DIAGRAMS - SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ELEKTRISHENPLÄNE - ESQUEMAS ELÉCTRICAS

## EF66



| ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION | N° CODICE CODE n° N° CODE Nr. CODEX N° CODICO | ITALIANO | ENGLISH | FRANCAIS | DEUTSCH | ESPANOL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MI1/MI2 | RTBF 900277 | MICROINTERRUTTORE RESISTENZE | HEATING ELEMENTS MICRO SWITCH | MICROCONTACT RESISTANCE | ENDMIKROSCHALTER ROHRHEIZKORPER | MICRONTERRUPTOR RESISTEOAS |
| CA1 | RTCU 900422 | CAVO D'ALIMENTAZIONE | POWER SUPPLY CABLE | CABLE D'ALIM. | ANSCHLUSSKABEL | CABLE D'ALIM. |
| M1/M2 | RTBF 900045 | MORSETTIERA | TERMINAL BLOCK | PENNEAU DE CONTROLE | KLEMMENLEISTE | REGLETA |
| CO1/CO2 | RTCU 900110 | COMMUTATORE | SWITCH | COMMUTATEUR | HAUPTSCHALTER | CONMUTADOR |
| T1/T2 | 173501 | TERMOSTATO | THERMOSTAT | THERMOSTAT | THERMOSTAT | TERMOSTATO |
| R1..3-1/2 | 166409 | RESISTENZA | HEATING ELEMENT | RESISTANCE | ROHRHEIZKOERPER | RESISTENCIA |
| C1/C2 | RTFOC00466 | CONTATTORE DI POTENZA | RELAIS | RELAI | RELAIS | CONTACTOR |
| LV1-LV2 | 166465 | LAMPADA VERDE | GREEN LAMP | LAMPE VERTE | GRUENE LAMPE | PILOTO VERDE |
| LG1-LG2 | 166466 | LAMPADA ARANCIONE | ORANGE LAMP | LAMPE ORANGE | ORANGE LAMPE | PILOTO ANARANJADO |
| FA1-FA2 | RTFOC 00023 | FILTRO ANTIDISTURBO | INTERFERENCE FILTERS | FILTRE ANTIPARASITES | FUNCKENSTOR FILTER | FILTRO ANTIMOLESTIA |
| TL1/TL2 | RTBF 800164 | TERMOSTATO LIMITE | LIMIT THERMOSTAT | LIMITE THERMOSTAT | SICHERHEITS THERMOSTAT | TERMOSTATO LIMITE |

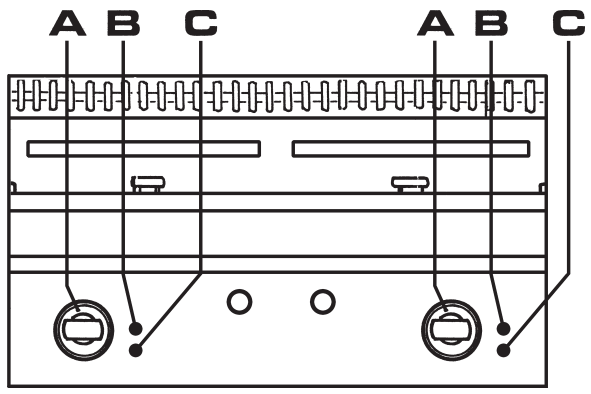



fig. 1

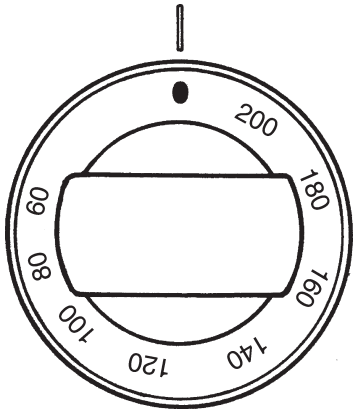



fig. 2

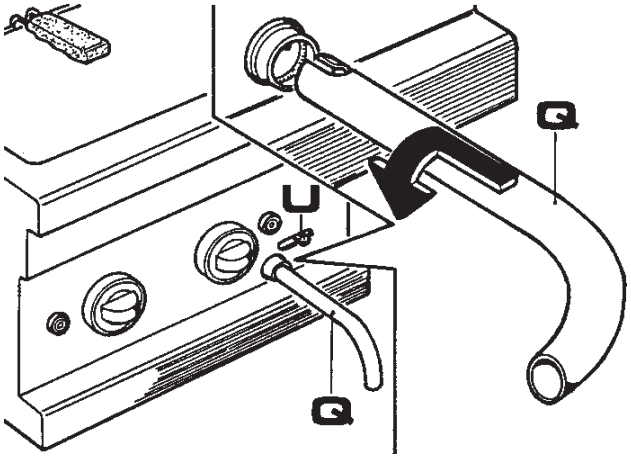



fig. 3

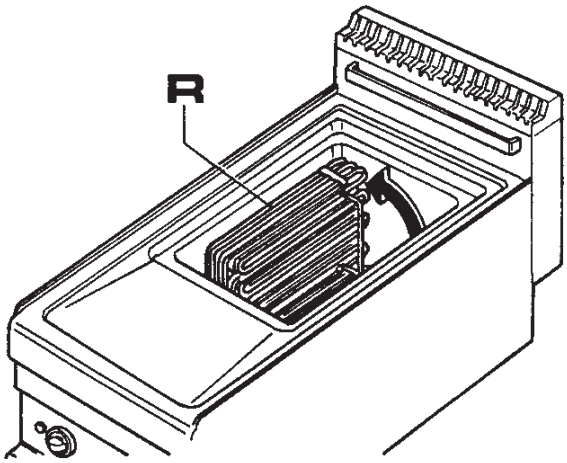
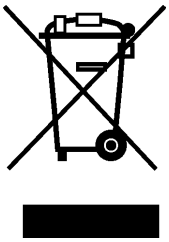



fig. 4



I

## INFORMAZIONE AGLI UTENTI

**AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiago e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB

## USER INFORMATION

**Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.**

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F

## INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT

**Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.**

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différentiée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se défaire de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différentiée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D

## INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

**IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.**

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recyling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungssanktionen.

E

## INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

**Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.**

El símbolo del contenedor tachad que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato.

El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.