

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrische Hebefritteusen

Professionelle elektrische Hebefritteusen für den gewerblichen Einsatz. Verfügbar als Einzelgerät mit 25 l Fassungsvermögen (Leistungsangabe 30 KW) und als Doppelgerät 2x25 l (Leistungsangabe 60 KW). Abmessungen: 400x900x850 mm (Einzel) bzw. 800x900x850 mm (Doppel).

Geltungsbereich: MRG.PLS.ODFE.010 · MRG.PLS.ODFE.020



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

ELEKTRISCHE HEBEFRITTEUSEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann manuell von einem Bereich in einen anderen verschoben werden.
- Während des Transports nicht stossen, fallen lassen oder anprallen.
- Beim Aufstellen mit den Füßen nivellieren.
- Der Ölfilterbehälter muss problemlos in die Vakuumaufnahme passen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Vorkehrungen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem, lizenziertem Personal ausgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Fachkraft erfolgen.
- Die angeschlossene Spannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit den Sicherheitsregeln an eine geerdete Steckdose anzuschliessen.
- Die Geräteerdung ist an die Erdungsleitung auf dem dem elektrischen Anschluss nächstgelegenen Schaltfeld anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist nach den geltenden Vorschriften auszuführen.
- Ist der Einbauort mit nichtbrennbarem Wärmedämmmaterial verkleidet, beträgt der Abstand 5 cm; sonst mindestens 20 cm. Betrieb unter einer Dunstabzugshaube ist nicht zulässig.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

ELEKTRISCHE HEBEFRITTEUSEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Bewegliche Bauteile während des Betriebs nicht berühren.
- Nicht in der Nähe brennbarer oder explosionsgefährdeter Stoffe installieren.
- Das Gerät nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität der Fritteuse laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung bedienen.
- Bei Brand: Gasventile und den elektrischen Schütz schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden durch fehlende Erdung sind nicht von der Garantie gedeckt.

02 Bedienung

- FRYER ON / OFF – Schaltet die Fritteuse vollständig aus und fährt die Körbe in die Ausgangsposition zurück.
- FRYER START / STOP – Startet bzw. stoppt den Bratzyklus der ausgewählten Korbposition; beim Start fährt der Korb in Bratposition und die Garzeit beginnt zu zählen.
- HEATER START / STOP – Schaltet die Heizvorrichtung für das Frittieröl ein oder aus.
- FRYER OIL PUMP – Schaltet die Ölpumpe ein bzw. aus.
- LEFT BASKET PERIOD – Einstellbare Bratzeit für den linken Korb; am Ende der Zeit fährt der Korb automatisch hoch und ein Warnton wird ausgelöst.
- LEFT FRYER BASKET – Anzeige und Auswahl des linken Korbs; bei Auswahl wird das Symbol farbig; der Korb fährt bei Startvorgang nach unten; Ablaufanimation bei Ablauf der Schüttelzeit.
- RIGHT FRYER BASKET – Anzeige und Auswahl des rechten Korbs; gleiche Funktion wie beim linken Korb.
- RIGHT BASKET PERIOD – Einstellbare Bratzeit und Schüttelalarm für den rechten Korb; Zeit kann durch Anklicken gesetzt werden.
- TEMPERATURE – Anzeigen der aktuellen Öltemperatur; durch Antippen wird der Sollwert angezeigt und zwischen 0 und 200 °C einstellbar.
- PROGRAM SELECTION BUTTONS – Auswahl der gewünschten Programmposition; während eines laufenden Bratvorgangs sind die Programmtasten nicht aktiv.
- PROGRAM PHOTO – Bilddarstellung des gewählten Programms; Benutzer wählt das Programm anhand der Fotos aus; Zeit- und Temperaturwerte jedes Programms können angepasst und gespeichert werden.
- ALLGEMEINES – Korbbebewegung und Alarmfunktionen laufen über die Steuerung; bei Fehlfunktionen Gerät abschalten und Service

ELEKTRISCHE HEBEFRITTEUSEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung die Fritteuse ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Äussere Oberflächen mit einem feuchten Tuch und Chrompflegemittel reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da sie schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Keine direkte Wasserstrahlreinigung durchführen, da der Elektromotor beschädigt werden kann.
- Zum Reinigen des Innenraums Heizgriff anheben, Heizstäbe aus der Wanne lösen und in Vertikalstellung bringen; Körbe und Filter entfernen.

02 Wartung

- Wartungen dürfen nur durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden.
- Führen Sie eine periodische Wartung alle 15 Tage durch.
- Reinigen Sie den Ölbehälter in periodischen Abständen: Behälter mit Wasser füllen und erhitzen, um festgebackenes bzw. gefrorenes Öl zu lösen.
- Wartung des Kontaktors mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz vornehmen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

ELEKTRISCHE HEBEFRITTEUSEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Verbindungen und Spannung prüfen; Heizwiderstände prüfen.
Das Gerät frittiert nicht richtig.	Ölstand prüfen; Thermostat-Schalter prüfen. Wenn das Öl nicht auf die gewünschte Temperatur erhitzt werden kann, autorisierten Service kontaktieren.
Das Gerät hat den Betrieb eingestellt (Sicherheitsabschaltung).	Wenn die Öltemperatur während des Betriebs 230 °C erreicht, unterbricht der Begrenzungsthermostat die Schaltung; Gerät abkühlen lassen und dann den Thermostat-Schalter an der Frontplatte abnehmen und mit einem dünnen Werkzeug die rote Taste drücken. Niedrige Netzspannung kann ebenfalls Ursache sein; in diesem Fall die Netzspannung prüfen.
Fehlercode E01 – CONNECTION FAULT	Fehler betrifft Relaisplatine mit Grafikkarte; Anschlusskabel und Verbindungen prüfen.
Fehlercode E02 – TC1 FAULT	Problem mit der Verbindung des Temperaturfühlers; Verbindungen prüfen.
Fehlercode E04 – MEDIA SENSOR FAILURE	Ofenthermoelement-Fehler; Thermoelement und seine Verbindung prüfen.
Schlechter Frittierqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion.	Gerät nicht benutzen und den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Friteuses électriques à levage

Friteuses électriques professionnelles conçues pour les cuisines industrielles. Disponibles en version simple 25 l (puissance indiquée 30 KW) et double 2×25 l (puissance indiquée 60 KW). Dimensions : 400×900×850 mm (simple) et 800×900×850 mm (double).

Champ d'application: MRG.PLS.ODFE.010 · MRG.PLS.ODFE.020



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À LEVAGE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé manuellement d'un emplacement à un autre.
- Ne pas heurter, laisser tomber ni écraser l'appareil pendant le transport.
- Lors de la mise en place, équilibrer l'appareil à l'aide des pieds.
- Le bac du filtre à huile doit s'insérer facilement dans le port de vide.

02 Installation & raccordement

- Installer sur un sol droit et solide ; prendre des dispositions contre le basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un personnel qualifié et titulaire des autorisations nécessaires.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- La tension fournie doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être raccordée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au dispositif différentiel doit être réalisé conformément aux règles en vigueur.
- Si l'emplacement est recouvert d'un isolant thermique non inflammable, la distance doit être de 5 cm ; sinon au moins 20 cm. Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une hotte.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À LEVAGE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit peu éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.

02 Utilisation

- FRYER ON / OFF – Coupe entièrement la friteuse et ramène les paniers à leur position de départ.
- FRYER START / STOP – Démarre ou arrête le cycle de cuisson du panier sélectionné ; au démarrage le panier descend en position de friture et le temps de cuisson commence à s'écouler.
- HEATER START / STOP – Met en marche ou arrête le chauffe-huile.
- FRYER OIL PUMP – Active ou désactive la pompe à huile.
- LEFT BASKET PERIOD – Temps de cuisson réglable pour le panier gauche ; à la fin du temps le panier remonte automatiquement et une alarme retentit.
- LEFT FRYER BASKET – Indicateur et sélection du panier gauche ; sélection visible par changement de couleur ; le panier descend au démarrage ; animation affichée lorsque le temps de secouage est écoulé.
- RIGHT FRYER BASKET – Indicateur et sélection du panier droit ; mêmes fonctions que pour le panier gauche.
- RIGHT BASKET PERIOD – Réglage du temps de cuisson et de l'alarme de secouage pour le panier droit ; temps modifiable par clic.
- TEMPERATURE – Indicateur instantané de la température de l'huile ; en cliquant le consigne s'affiche et peut être réglée entre 0 et 200 °C.
- PROGRAM SELECTION BUTTONS – Boutons de sélection du programme souhaité ; si un processus de friture est en cours, ces boutons sont inopérants.
- PROGRAM PHOTO – Photo représentant le programme sélectionné ; l'utilisateur choisit le programme via les photos ; temps et température de chaque programme peuvent être ajustés et enregistrés.
- GÉNÉRAL – Les mouvements de panier et les fonctions d'alarme sont gérés par la commande ; en cas de dysfonctionnement, couper l'appareil et

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À LEVAGE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours couper l'alimentation et débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide et un produit pour chrome.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs susceptibles de laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer en pulvérisant de l'eau directement ; le moteur électrique pourrait être endommagé.
- Pour nettoyer l'intérieur, relever la poignée du chauffage, déloger les résistances présentes dans la cuve et les mettre en position verticale ; retirer les paniers et le filtre.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Nettoyer la cuve à huile périodiquement : remplir la cuve d'eau et chauffer pour éliminer les huiles figées et adhérentes.
- Effectuer l'entretien du contacteur à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À LEVAGE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne s'allume pas.	Vérifier que l'appareil est branché ; contrôler les connexions électriques et la tension ; vérifier les résistances.
L'appareil ne frit pas correctement.	Vérifier le niveau d'huile ; contrôler l'interrupteur thermostat. Si l'huile n'atteint pas la température souhaitée, contacter le service autorisé.
L'appareil s'est arrêté (disjonction de sécurité).	Si la température de l'huile atteint 230 °C en fonctionnement, le thermostat limite coupe le circuit ; laisser refroidir l'huile, puis retirer le commutateur thermostat en façade et appuyer sur le bouton rouge avec un outil fin. Une basse tension peut aussi provoquer l'arrêt ; vérifier la tension.
Code d'erreur E01 – CONNECTION FAULT	Carte relais avec carte graphique concernée ; vérifier le câble de connexion et les liaisons.
Code d'erreur E02 – TC1 FAULT	Problème concernant la connexion entre capteur de température ; vérifier les connexions.
Code d'erreur E04 – MEDIA SENSOR FAILURE	Défaillance du thermocouple du four ; vérifier le thermocouple et sa connexion.
Qualité de friture insuffisante ou fonction de sécurité non opérationnelle.	Ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente autorisé.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Friggitrice elettrica a sollevamento

Friggitrice elettrica professionale progettata per cucine industriali. Disponibile nella versione singola 25 l (potenza indicata 30 KW) e doppia 2x25 l (potenza indicata 60 KW). Dimensioni: 400x900x850 mm (singola) e 800x900x850 mm (doppia).

Campo di applicazione: MRG.PLS.ODFE.010 · MRG.PLS.ODFE.020



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

FRIGGITRICE ELETTRICA A SOLLEVAMENTO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato manualmente da un'area all'altra.
- Non urtare, far cadere o comprimere l'apparecchio durante il trasporto.
- Quando si posiziona, livellare con i piedini.
- Il serbatoio del filtro dell'olio deve inserirsi agevolmente nella presa del vuoto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio diritto e robusto; prendere misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Assicurarsi che la tensione applicata sia uguale a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra secondo le norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro più vicina all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e all'interruttore differenziale deve essere eseguito conformemente alle normative vigenti.
- Se la zona di posa è rivestita con materiale isolante termico non infiammabile, la distanza tra apparecchi deve essere 5 cm; altrimenti almeno 20 cm. Non utilizzare sotto cappa.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

FRIGGITRICE ELETTRICA A SOLLEVAMENTO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti mobili durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare l'apparecchio al di sotto o al di sopra della sua capacità.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza appropriati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore di potenza e utilizzare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.

02 Utilizzo

- FRYER ON / OFF – Spegne completamente la friggitrice e riporta i cestelli nella posizione iniziale.
- FRYER START / STOP – Avvia o arresta il ciclo di frittura del cestello selezionato; all'avvio il cestello scende in posizione di frittura e il tempo di cottura comincia a conteggiare.
- HEATER START / STOP – Attiva o disattiva il riscaldatore dell'olio.
- FRYER OIL PUMP – Attiva o disattiva la pompa dell'olio.
- LEFT BASKET PERIOD – Tempo di cottura impostabile per il cestello sinistro; a tempo scaduto il cestello risale automaticamente e viene attivato un allarme.
- LEFT FRYER BASKET – Indicatore e selezione del cestello sinistro; la selezione è visibile con cambio colore; il cestello si abbassa con l'avvio; animazione mostrata alla scadenza del tempo di scuotimento.
- RIGHT FRYER BASKET – Indicatore e selezione del cestello destro; stesse funzioni del cestello sinistro.
- RIGHT BASKET PERIOD – Tempo di cottura e allarme scuotimento impostabili per il cestello destro; il tempo di cottura si imposta tramite clic.
- TEMPERATURE – Indicatore istantaneo della temperatura dell'olio; cliccando viene visualizzato il valore impostato, regolabile tra 0 e 200 °C.
- PROGRAM SELECTION BUTTONS – Pulsanti per selezionare il programma desiderato; se è in corso una frittura i pulsanti programma non funzionano.
- PROGRAM PHOTO – Foto che rappresenta il programma selezionato; l'utente sceglie il programma tramite le foto; i valori di tempo e temperatura di ogni programma sono regolabili e salvabili.
- GENERALI – Movimenti del cestello e funzioni di allarme gestiti dalla scheda di controllo; in caso di malfunzionamento spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza.

FRIGGITRICE ELETTRICA A SOLLEVAMENTO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegni sempre l'apparecchio e scollegalo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulisci le superfici esterne con un panno umido e lucidante per cromo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Per pulire l'interno, sollevare la maniglia del riscaldatore, sganciare le resistenze nella vasca e porle in posizione verticale; rimuovere cestelli e filtro.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Pulire periodicamente il serbatoio dell'olio: riempire il serbatoio con acqua e riscaldare per rimuovere l'olio indurito o incrostato.
- Manutenzione del contattore tramite aria compressa secondo la frequenza d'uso.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

FRIGGITRICE ELETTRICA A SOLLEVAMENTO

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Verificare che l'apparecchio sia collegato; controllare le connessioni elettriche e la tensione; controllare le resistenze.
L'apparecchio non frigge correttamente.	Controllare il livello dell'olio; verificare l'interruttore del termostato. Se l'olio non raggiunge la temperatura desiderata, contattare l'assistenza autorizzata.
L'apparecchio si è fermato (blocco di sicurezza).	Se la temperatura dell'olio raggiunge 230 °C durante il funzionamento, il termostato di limite interrompe il circuito; lasciare raffreddare l'olio, quindi rimuovere l'interruttore del termostato sul pannello frontale e premere il pulsante rosso con uno strumento sottile. Anche la bassa tensione può causare l'arresto; verificare la tensione.
Codice errore E01 – CONNECTION FAULT	Scheda relè con scheda grafica interessata; controllare il cavo di collegamento e le connessioni.
Codice errore E02 – TC1 FAULT	Problema relativo alla connessione del termocoppia; controllare le connessioni.
Codice errore E04 – MEDIA SENSOR FAILURE	Guasto del termocoppia del forno; controllare il termocoppia e il suo collegamento.
Qualità di frittura non adeguata o malfunzionamento di una funzione di sicurezza.	Non utilizzare l'apparecchio e contattare il servizio autorizzato.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Electric lift fryers

Professional electric lift fryers intended for industrial kitchens. Available as a single 25 L unit (rated power 30 KW) and as a double 2×25 L unit (rated power 60 KW). Dimensions: 400×900×850 mm (single) and 800×900×850 mm (double).

Scope: MRG.PLS.ODFE.010 · MRG.PLS.ODFE.020



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

ELECTRIC LIFT FRYERS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from one area to another.
- Do not crash, drop or strike the appliance during transport.
- When placing the device, level it using its feet.
- The oil filter tank must fit easily into the vacuum port.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified, licensed personnel.
- Connection to the electric power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage shown on the appliance rating plate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- The appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with current regulations.
- If the location is covered with nonflammable heat-insulation material, spacing must be 5 cm; otherwise at least 20 cm. The appliance must not be operated under a chimney hood.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

ELECTRIC LIFT FRYERS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lighted places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when it is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipment.
- If a fire occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- Damages resulting from missing earthing are not covered by the warranty.

02 Operation

- FRYER ON / OFF – Completely turns off the fryer and returns the baskets to their starting position.
- FRYER START / STOP – Starts or stops the frying cycle of the selected basket; on start the basket moves down to frying position and the frying time begins counting.
- HEATER START / STOP – Switches the fryer oil heater on or off.
- FRYER OIL PUMP – Activates or deactivates the fryer oil pump.
- LEFT BASKET PERIOD – Settable frying time for the left basket; at the end the basket automatically rises and a warning alarm sounds.
- LEFT FRYER BASKET – Left basket indicator and selection; selected basket shown in a different color; the basket moves down on start; an animation appears when the shake time expires.
- RIGHT FRYER BASKET – Right basket indicator and selection; same behavior as left basket.
- RIGHT BASKET PERIOD – Settable frying time and shake alarm for the right basket; time is adjusted by clicking this field.
- TEMPERATURE – Instantaneous fryer oil temperature indicator; clicking shows the set value, adjustable between 0 and 200 °C.
- PROGRAM SELECTION BUTTONS – Select the desired program with these buttons; program buttons are inactive during an ongoing frying process.
- PROGRAM PHOTO – Photo representing the selected program; user selects programs via photos; time and temperature values of each program can be adjusted and saved.
- GENERAL – Basket movements and alarm functions are managed by the control; in case of malfunction turn the appliance off and contact service.

ELECTRIC LIFT FRYERS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface with a wet cloth and chrome shiner.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as they can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly, otherwise the electric motor may be damaged.
- When cleaning the inside, lift the heater handle, unfasten the heaters in the tank and place them in vertical position; remove the baskets and the filter.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Clean the oil tank periodically: fill the tank with water and heat; this helps remove frozen and stuck oil.
- Perform maintenance of the appliance's contactor with compressed air according to frequency of use.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

ELECTRIC LIFT FRYERS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in; check electrical connections and voltage; check the heating resistances.
The appliance does not fry well.	Check the oil level; check the thermostat switch. If the oil cannot be heated as desired, contact authorized service.
The appliance stopped (safety trip).	If oil temperature reaches 230 °C during operation, the limit thermostat will stop the circuit. Allow the oil to cool, then remove the thermostat switch on the front panel and press the red button with a thin tool. Low supply voltage can also cause stoppage; check the voltage.
Error E01 – CONNECTION FAULT	Issue concerns the relay board with graphics card; check the connecting cable and connections.
Error E02 – TC1 FAULT	Fault regarding the thermocouple connection; check the connections.
Error E04 – MEDIA SENSOR FAILURE	Oven thermocouple failure; check the thermocouple and its connection.
Unsuitable frying quality or a safety function does not work.	Do not use the appliance and contact authorized service.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.