

USO E MANUTENZIONE FRIGGITRICI ELETTRICHE  
USE E MAINTENANCE ELECTRIC FRYERS  
MANUEL D'USAGE FRITEUSE ELECTRIQUES  
GEBRAUCHSANWEISUNG ELEKTRO FRITEUSE  
MANUAL PARA UTILIZO Y EL MANTENIMIENTO FREIDORA ELECTRICA

FE41



FE42



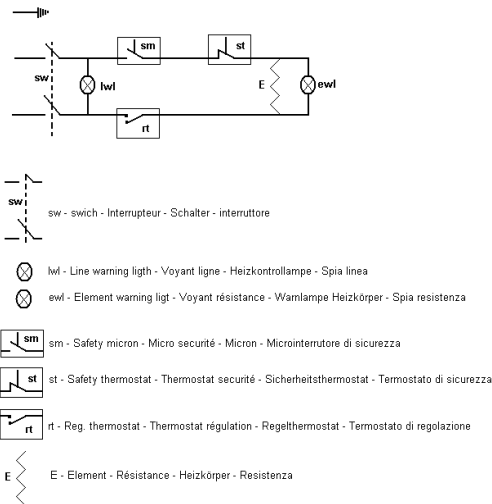
FE81R\_FE101R



FE82R\_FE102R



## Schema elettrico



**Il produttore dichiara che le apparecchiature relative al presente manuale sono conformi alle seguenti direttive:  
93/68 CEE 89/336 CEE 73/23 CEE  
E alle seguenti norme:  
EN 60 335 - 2 - 37 CEI-61-63 EN 55014 EN 60 555-2-3**

Il produttore declina ogni responsabilità qualora non venissero rispettate le norme contenute in questo manuale. Prima di effettuare qualsiasi operazione, leggere attentamente questo manuale che deve essere accuratamente conservato per eventuali ulteriori consultazioni.

### CONDIZIONI DI GARANZIA

Il produttore si limita a riparare o sostituire tutti i componenti con difetti di costruzione che si manifestano nei primi 12 mesi dalla data di messa in funzione e comunque non oltre i 16 mesi dalla data di spedizione da parte del produttore. Sono esclusi dalla garanzia quei componenti per i quali è previsto un normale consumo (quali ad esempio; parti in movimento, parti elettriche, ecc). Il cliente deve segnalare al produttore, per godere della garanzia, i difetti che si manifestano indicando: il numero di matricola della macchina ed il riferimento della data di costruzione (indicati sulla targa dati dell'apparecchio stesso), il riferimento della data di acquisto (fattura o bolla) e dovrà inoltre inviare a sue spese il pezzo difettoso per la riparazione o la sostituzione. Con la riparazione o sostituzione del pezzo difettoso, il produttore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia. Qualora le riparazioni dovessero essere richieste dove la macchina è installata, le spese di manodopera, viaggio, soggiorno dei tecnici o montatori saranno interamente a carico del committente. I danni dovuti ad uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.

### SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

DIRETTIVA 2002/96/CEE: alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito assieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso i centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

**The undersigned, authorized officer of the above written Company, hereby declares that the above mentioned goods are in compliance with the following directives:  
93/68 CEE 89/336 CEE 73/23 CEE  
and with the following Standards:  
EN 60 335 - 2 - 37 CEI-61-63 EN 55014 EN 60 555-2-3**

The manufacturer declines any responsibility if the suggestions brought in this manual are not strictly observed. Before starting any operation read this manual and keep it for further consultation.

### WARRANTY

The manufacturer restricts himself to repair or replace all components with construction faults which manifest themselves in the first 12 months from the date of putting in use and however not later than 16 months from the shipment date of manufacturer. Components for which it is foreseen a normal consumption are excluded from warranty (for example electrical parts). The customer must indicate to the manufacturer, in order to benefit from the warranty, the faults pointing out: the registration number of the machine, the reference of the purchase date (invoice or delivery note) and furthermore he will have to send the faulty part at his charges for repair or replacement. The manufacturer fulfills completely his warranty obligations by the repair or replacement of the faulty piece. If repair is requested where the machine is installed, the charges regarding labour, trip, possible stay of the technicians or the mounters will be entirely at the purchaser's charges. The damages due to an inappropriate use, missed maintenance, tampering are not included in the warranty.

### WASTE DISPOSAL

DIRECTIVE 2002/96/CEE- Discard old devices: at the end of its working life the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

**Je soussigné, représentant légal désigné de la Société au dessus, déclare que le produits susmentionnés sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:**

**93/68 CEE 89/336 CEE 73/23 CEE**

**et des Normes suivantes:**

**EN 60 335 - 2 - 37 CEI-61-63 EN 55014 EN 60 555-2-3**

Le fabricant n'est pas responsable en cas les instructions contenues dans cette notice ne sont pas respectées. Avant d'effectuer des opérations, lire avec attention cette notice et la garder pour eventuelles consultations futures,

#### CONDITIONS DE GARANTIE

Le fabricant est tenu à réparer ou remplacer tous les composants avec défauts de fabrication qui se vérifient dans les premiers 12 mois à partir de la date de mise en fonction et en tous cas entre 16 mois de la date de livraison de la part du fabricant. Les parties ou composants objet d'un normal usage ( p.e. parties en mouvement, partie électriques, etc,) sont exclus de la garantie. Afin de bénéficier de la grantie, le client est tenu è signaler au fabricant les défauts de l'appareil en lui donnant : le numéro de série et la date de fabrication (indiqués sur la plaquette données techniques placé sur l'appareil), la date d'achat (numéro de Facture ou Bon de Livraison) et devra envoyer au fabricant à ses frais la pièce défectueuse pour la réparation ou le remplacement. Avec la réparation ou remplacement de la pièces le fabricant satisfait son obligation de garantie. En cas la réparation est demandé au lieu d'installation de l'appareil, les frais de main d'oeuvre, voyage, séjour de technicien ou personnel d'aide sont à la charge du commettant. Les endommagements causés par un usage impropre de l'appareil, entretien pas ou mal fait, manumission, déchoient le droit de garantie.

DIRECTIVE 2002/96/CEE

À la fin de sa vie le produit ne doit pas etre getè avec les ordures urbaines. Le produit peut etre consignè chez les centres des ordures differenzier prevues par les amministration municipales, ou chez les détaillants qui effectuent ce service.

**Der Unterzeichnende als rechtlicher Vertreter der oben genannten Firma erklärt, daß das oben beschriebene Produkt vollständig den Vorschriften:**

**93/68 CEE 89/336 CEE 73/23 CEE**

**sowie der nachstehenden Normen entspricht:**

**EN 60 335 - 2 - 37 CEI-61-63 EN 55014 EN 60 555-2-3**

The manufacturer declines any responsibility if the suggestions brought in this manual are not strictly observed. Before starting any operation read this manual and keep it for further consultation.

#### WARRANTY

The manufacturer restricts hisself to repara or replace alla components eith construction faults wich manifest themself in the first 12 months from the date of putting in use and however not later than 16 months from the shipment date of manufacturer. Components for which it foreseen a normal consumption are excluded from warranty ( for example electical parts). The customer must indicate to the manufacturer, in order to benefit from the warranty, the faults pointing out: the registration number of the machine, the reference of the purchase date (invoice or delivery note) and furthermore he will have to send the faulty part at his charges for for reparation or replacement. The manufacturer fulfils completely is warrenty obligations by the reparation on the replacement of the faulty piece. If reparation is requested where the machine is installed, the charges regarding labour, trip, possible stay of the technicians or the mounters will be entirely at the purchaser charges. The damages due to an inappropriate use, missed maintenance, tampering are not included in the warranty.

WASTE DISPOSAL DIRECT. 2002/96/CEE

Discard old devices: at the end of its working live the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

**El productor declara que el equipamiento relativo al presente manual es conforme a las siguientes Directivas:**

**93/68 CEE 89/336 CEE 73/23 CEE**

**y a las siguientes normas:**

**EN 60 335 - 2 - 37 CEI-61-63 EN 55014 EN 60 555-2-3**

El productor rechaza toda responsabilidad en el caso que no vienieran respetadas las normas contenidas en este manual. Antes de efectuar cualquier operación, leerlo detenidamente, el cual deberia ser conservado cuidadosamente para realizar eventuales verifिकास.

#### CONDICIONES DE GARANTIA

El productor se limita a reparar o sustituir todos los componentes con defectos de construcción que se manifiesten en los primeros 12 meses de la fecha de utilizo e/o que no sobrepasen los 16 mese de la fecha de envío de parte del productor. Estàn excluidos de la garantia aquellos componentes por los cuales estàprevisto un normal desgaste (por ejemplo: partes en movimiento, partes electricas, etc). El cliente debe señalarle al productor, para gozar de la garantia, los defectos que se manifiestan indicando: el número de matricula de la maquina y el referimiento de la fecha de construcción (indicados sobre la placa de datos delmismo aparato), la referencia de la fecha de compra(factura o recibo) y deberà además enviar a gastos propios la pieza defectuosa, el productor se asumeplenamente sus propias responsabilidades de garantia. En el caso en que las reparaciones deban realizarse en el lugar donde la maquina ha sido instalada, los gastos de mano de obra, viaje, ospedaje de los tècnicos o montadores seràn enteramente a cargo del comitente o comprador.Los daños debidos a usoimpropio, falta de mantenimiento, manumisiòn, hacen decader la garantia.

DEMOLICION DEL APARATO DIRECTIVA 2002/96/CEE

al final del tiempo de utilidad del producto no debe ser demolido junto a residuos urbanos. Se aconseja que el mismo sea entregado a los centros de recogidas diferenciadas de las administraciones comunales o del ayuntamiento, de lo contrario a los revendedores.

Leggere attentamente questo manuale prima dell'utilizzazione dell'apparecchiatura. Da conservare per eventuali ulteriori consultazioni.

Le operazioni indicate nel punto 1 del manuale " istruzioni per l'installazione " non devono essere svolte dall'utente, ma esclusivamente da personale specializzato. Il produttore non si assume la responsabilità del non rispetto delle norme contenute in questo manuale.

### 1) ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Tutte le operazioni relative al presente manuale devono essere eseguite da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, rimuovere la pellicola adesiva plastificata che deve essere tolta prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Residui di collante devono essere rimossi accuratamente (non usare sostanze abrasive). Verificare che l'apparecchio sia perfettamente appoggiato in piano.

L'apparecchio é predisposto per il funzionamento di corrente alternata alla tensione corrispondente al dato riportato sulla targhetta dati tecnici. Il conduttore di terra del cavo di alimentazione é contrassegnato dai colori giallo/verde.

L'apparecchio é fornito di un cavo normalizzato per il carico indicato sulla targhetta matricola. Gli apparecchi a 230 V. sono già forniti con spina Schuko ; quelli a 400V/3+N va collegata una spina adeguata; desiderando un collegamento diretto alla rete é necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore magnetotermico dimensionato al carico corrispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto.

Prima di effettuare l'allacciamento è necessario la verifica per:

- A) L'interruttore magnetotermico automatico e l'impianto che possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (come da dati tecnici indicati nella targhetta);
- B) L'impianto di alimentazione abbia un'efficace presa di terra, come da norme e le disposizioni vigenti.
- C) La presa o l'interruttore usati nell'allacciamento risultino facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui non siano rispettate norme anti infortunistiche.

### 2) ISTRUZIONI D'USO

Prima:

Togliere il coperchio, il cestello, il filtro (optional da richiedere al fornitore sulle friggitrici da 4 litri), la testata e lavare con detersivi e spugne non abrasive e risciacquare accuratamente la vasca, l'involucro esterno, il coperchio, il cestello, il filtro. Pulire con un panno umido le resistenze e la parte di supporto delle stesse. Asciugare il tutto, riposizionare le resistenze nella vasca così come i vari componenti asportati.

Messa in funzione :

Versare l'olio nella vasca della friggitrice curando attentamente di non superare il livello massimo segnato all'interno della stessa.

Controllare che il termostato sia su 0, quindi inserire la spina nella presa oppure azionare l'interruttore installato a monte dell'apparecchio. Mettere la friggitrice in funzione portando l'interruttore sulla posizione 1 e ruotando il termostato sulla temperatura desiderata. Le spie luminose si accendono, il riscaldamento ha inizio. Al raggiungimento della temperatura impostata la spia si spegne e la friggitrice è pronta. Se la temperatura si abbassa il termostato riattiva il riscaldamento e la spia luminosa si riaccende.

2.1) Frittura con olio: consigliamo di utilizzare olio di semi di arachidi di prima qualità oppure olio speciale per friggere.

N.B.: ad olio freddo preriscaldare sempre a 150°C e portare in temperatura d'esercizio solo dopo il raggiungimento di 150°C.

2.2) Frittura con grasso : per friggere con il grasso utilizzare un grasso vegetale adatto alla frittura.

Note importanti:

Al primo utilizzo utilizzando grasso per friggitrice, occorre prima sciogliere il grasso in una padella e poi versarlo nella friggitrice.

Prima di riutilizzare la friggitrice, fare alcuni fori al centro della massa di grasso fredda fino a raggiungere le resistenze. Selezionare il termostato a 150°C, far riscaldare per un minuto e riportare il termostato a 0.

Ripetere l'operazione dopo alcuni minuti fino allo scioglimento completo del grasso. Questo eviterà un dannoso surriscaldamento sia per la resistenza che per il liquido di frittura.

2.3) Livello: riempire la vasca fino a un livello compreso tra il minimo e il massimo. Mai al di sotto del livello minimo. E' necessario verificare dopo ripetute frittture che il livello non si sia abbassato al di sotto del minimo.

2.4) Preparazione del cestello: per portare il cestello in posizione di lavoro immergerlo nell'olio appoggiandolo delicatamente sopra l'apposita retina filtro. Appendere il cestello al gancio sia per il carico degli alimenti che a fine frittura per sgocciolare il prodotto.

2.5) Per friggere: riempire il cestello (non più di 2/3) con l'alimento da friggere, precedentemente asciugato. Si consiglia di immergere il cestello nell'olio lentamente in modo da lasciare evaporare l'acqua contenuta negli alimenti.

Nota importante:

Per frittture di carne, pesce, pollame, frittelle di frutta, ecc., abbassare prima il cestello vuoto nell'olio e successivamente aggiungere l'alimento, al fine di evitare che l'alimento attacchi al cestello. Per evitare che l'olio o il grasso degradino troppo presto, non aggiungere mai sale durante la frittura. Evitare di caricare eccessivamente il cestello con gli alimenti da friggere. Gli alimenti dovranno essere sempre immersi nell'olio.

## **AVVERTENZE**

-Non riscaldare mai la friggitrice senza olio o con un livello di olio insufficiente.

-Non toccare le superfici calde ma utilizzare le apposite maniglie e manopole.

-Non versare acqua nè altri liquidi sulle testate delle resistenze o sul cavo con spina.

-Durante il funzionamento controllare l'apparecchio, soprattutto se sono presenti bambini.

-Terminato l'utilizzo estrarre immediatamente la spina dalla presa.

-Prima di effettuare le operazioni di pulizia, lasciar raffreddare l'olio.-

Tutte le friggitrici sono dotate di termostato di sicurezza; questo interviene bloccando il funzionamento della resistenza qualora il liquido di frittura dovesse superare la temperatura di 220° per un eventuale mal funzionamento o rottura del termostato di regolazione.

-E' opportuno non riarmare autonomamente il termostato ma rivolgersi al servizio di assistenza per evitare rischi di autocombustione dell'olio.

-Utilizzare solo gli accessori consigliati dal produttore.

-Non utilizzare la friggitrice all'aperto se non in condizioni ottimali di tempo.

-Controllare che il cavo non penda dal bordo del banco di lavoro e non venga a contatto con fonti di calore.

-Qualora il cavo o la spina non siano perfettamente in ordine, è consigliabile evitare di accendere l'apparecchio e far sostituire urgentemente gli stessi da personale specializzato.

-Non spostare mai la friggitrice con olio caldo.

-Utilizzare la friggitrice solo per friggere in olio o grasso apposito.

-Non friggere mai tenendo il coperchio chiuso.

## **3) PULIZIA E MANUTENZIONE**

Qualsiasi tipo di manutenzione deve essere effettuata disinserendo l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non lavare mai l'apparecchiatura con un getto d'acqua corrente per evitare infiltrazioni nei componenti elettrici e non immergere la testata resistenze nell'acqua.

Dopo la frittura: estrarre il cestello, scuoterlo leggermente ed appenderlo al gancio per farlo sgocciolare. A fine lavoro posizionare il termostato su 0, portare l'interruttore sulla posizione 0 ed estrarre la spina. Se necessario, dopo l'uso lavare il cestello, asciugarlo a fondo e riporlo nella vasca dell'olio.

Richiudere il coperchio solo ad olio freddo.

Filtraggio dell'olio: i residui di alimenti che galleggiano in superficie possono venire prelevati con un utensile di metallo. Gli altri residui si depositano nella zona fredda sotto l'elemento riscaldante, impedendo così che il sapore venga trasferito agli altri alimenti. Non è quindi necessario filtrare l'olio dopo ogni utilizzo, nemmeno se vengono fritti consecutivamente alimenti diversi. Si consiglia comunque un filtraggio regolare per prolungare la durata dell'olio. Il filtraggio dell'olio si può effettuare solo quando è freddo ed il grasso intiepidito.

Per svuotare la vasca delle friggitrici senza rubinetto occorre togliere la testata resistenze ed estrarre la vasca. Per svuotare la vasca delle friggitrici con rubinetto occorre premere e ruotare la manopola del rubinetto in un contenitore pulito di adeguate dimensioni. Pulire la vasca con acqua calda e detersivo non abrasivo posizionando sotto al rubinetto un altro contenitore per raccogliere l'acqua di lavaggio, risciacquare, quindi asciugare a fondo.

Before starting any operation read this manual and keep it for further consultation.

The operations indicated in point 1 "instructions for installation" have to be carried out only by qualified personnel and never by the user himself.

The manufacturer declines any and every responsibility if the suggestion brought in this manual are not strictly observed.

## 1) INSTRUCTION FOR INSTALLATION

The installation operation must be carried out by qualified personnel and must be according to existing norms. When the appliance has been removed from its boxing, peel off the parts of adhesive plastic film that protects the steel parts. The glue residuals must be removed accurately (do not use abrasive products). Verify, by adjusting the feet, that the appliance is perfectly levelled on its base. The appliance is set for a.c. operation at the power corresponding to the data brought on the technical plate. The feeding cable earth conductor is marked by green-yellow colours.

The appliance is supplied with a normalized cable and it is only necessary to connect a suitable plug if appliance at 400 V/3+N. Appliance at 230 V. is already equipped with a Schuko plug. It's necessary to place between the appliance and the network a switch dimensioned to the corresponding load, complete of relief valves. The earth yellow-green must not be discontinued.

Before connecting the appliance verify :

- A) the relief valve and the plant can stand the load of the appliance (see technical data plate);
- B) The feeding plant is outfit with an efficient earth socket according to the existing rules.
- C) The socket and the switch used for the connection are easily reached with the installed appliance.

The manufacturer declines any responsibility if the accident prevention norms are not respected.

## 2) DIRECTIONS FOR USE

Before use

Remove the lid, the basket, electric components such as the heating elements block; rinse the oil tank, the outside part, the lid and the basket. Clean the electrical parts with a damp cloth. Dry thoroughly all the components and reassemble the fryer. (The oil filter is an optional to require at your supplier only for the 4 lt model)

Starting

Fill the pan with oil until the max level signed on the pan. Check that the thermostat is on O, then insert the plug in the socket. Start up the fryer by turning the switch on 1 and turning the thermostat knob on the required temperature. The warning lights go on and heating begins. On reaching the set temperature the warning

light goes off, the fryer is ready; (if the temperature decreases the thermostat restarts the heating and the warning light returns lighted).

2a) Frying with oil

We recommend the use of first quality peanut oil or special frying oil.

Star-up: heat cold oil up to 150°C. When temperature has been reached, select the desired frying temperature.

2b) Frying with fat

Use a suitable vegetable fat.

Important :

When using the fryer for the first time, melt the fat in a saucepan, then pour it into the fryer. Before re-using the fryer, make some holes in the center of the fat until this reaches the heating element. Turn the

thermostat on 150°C, heat for a minute and turn again the thermostat on O. Repeat this operation after few minutes until the fat has melted. In this way you avoid harmful overheating, both of the heating element and the frying liquid.

#### 2c) Oil level

Fill the oil tank to a level between the minimum and the maximum marks. The oil must never be below the minimum level.

#### 2d) Preparation of the basket

To put the basket in its working position, deep it in the tank and carefully put it on the elements on the filter avoiding dangerous hits to the elements. To load the basket and to drain the products after frying hang the basket on the hook .

#### 2e) To fry

Fill the basket (not more than two thirds full) with the food to be fried.

Slowly lower the basket into the oil so as to allow the water contained in the food to evaporate.

#### Important notice

To fry meat, fish, poultry, fritters etc., first lower the empty basket into the oil and then add the food so as to avoid the food sticking to the basket. To prevent the oil or fat from spoiling too soon, never add salt to the oil during frying.

#### NOTICE

- Never heat the fryer without oil.
- Don't touch the hot surfaces, use only the special handles and grips.
- Don't immerse the following components either in water or other liquids: the connector block, the cable with plug.
- Keep the appliance under control while it is functioning, above all in presence of children.
- When you have finished using the fryer take the plug out at once.
- Before taking out parts of the fryer for cleaning, let the oil cool.
- Our fryers are supplied with a safety thermostat that stops the heating of the elements if the oil temperature reaches 220°C for accidental causes such as the brake-down of the regulation thermostat. It is suggested to apply to the after-sale service and do not attempt to restart the fryer on your own. Self-combustion of the oil might happen.
- Only use accessories recommended by us.
- Don't use the fryer in the open air.
- Check that the cable does not hang over the edge of the table and does not come into contact with sources of heat.
- In the case of faulty cable or plug or bad operation of the appliance, avoid switching it on and call the assistance service.
- Don't place the fryer close to or directly over a source of heat (gas stove, oven, etc.)
- Never move the fryer containing hot oil.
- Use the fryer for frying only and never fry with the lid closed.

### 3) CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning and maintenance operations, the appliance must be disconnected.

Never wash the appliance with a jet of water as this causes infiltration in the electrical components or soak the elements into water.

#### After frying

Extract the basket, shake slightly and hang on the hook so it can drain. Position the thermostat on O and turn the switch on O and take the plug out. If necessary, after use wash the basket, dry it thoroughly and replace it in the oil tank. Close the lid only when the oil is cold.

#### Oil filtering

Any food residue which floats on the surface can be removed with a metal sieve. Other residue is deposited in the part of clear oil under the heating element, thus preventing its fragrance being transferred to other foods. It is, therefore, not necessary to filter the oil after every use, not even if you fry different foods one after the other. We would emphasize, however, that regular filtering notably lengthens the duration of the oil.

Filter the oil only when is cold. To take the oil out of the tank in the fryers with drain tap put a suitable clean container underneath and press the tap before turning it to unlock the safety device of the tap. For small fryers without drain tap take out the elements and lift the basin carefully from its casing. Clean the oil tank with warm water and some detergent, then thoroughly dry. Pour the oil back into the fryer filtering it through a fine filter.

Periodically :

Remove the lid, the basket, electric components such as the heating elements block, cable; rinse the oil tank, the outside part, the lid and the basket. Clean the electrical parts with a damp cloth. Dry thoroughly all the components and reassemble the fryer.

The control of the electrical components must be carried out by qualified personnel.

Avant d'effectuer quelconque operation lire attentivement cet opuscule qui doit être bien conservé pour ultérieures consultations. Les opérations indiquées dans le chapitre 1) "instructions pour l'installation" doivent être faites exclusivement par du personnel qualifié et jamais par l'utilisateur. Le producteur décline toutes responsabilités au cas auquel les normes contenues dans cet opuscule ne soient strictement respectées.

## 1) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Toutes les opérations relatives à ce manuel, doivent être effectuées par du personnel qualifié et doivent respecter les prescriptions en vigueur.

Après avoir procédé au déballage de l'appareil, il faut procéder à enlever la pellicule adhésive en plastique qui protège l'acier avant de mettre l'appareil en fonction.

Les résidus de colle doivent être soigneusement nettoyés (ne pas employer des substances abrasives). Il faut vérifier que l'appareil soit au niveau parfait sur le plan d'appui. L'appareil est prédisposé pour le fonctionnement au courant alternatif à la tension qui correspond à la donnée reportée sur la plaque technique.

Le conducteur de terre du câble d'alimentation est marqué par les couleurs jaune/vert.

L'appareil est fourni avec câble d'alimentation auquel il faut monter une fiche adéquate pour les appareils à 400 /3+N. Les appareils 230 V. sont déjà équipés avec fiche Schuko. Il faut prévoir un interrupteur entre l'appareil et le réseau proportionné au chargement, complet de soupapes de limite.

Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu.

Avant d'effectuer le branchement, il faut s'assurer que :

A) La soupape limitative et l'installation peuvent supporter le chargement de l'appareil ( voir la plaque donnée techniques);

B) L'installation d'alimentation soit munie d'une prise de terre efficace respectant les prescriptions et les dispositions en vigueur.

C) La prise et l'interrupteur employés pour le branchement soient aisément accessibles lorsque l'appareil sera installé.

Le producteur décline toute responsabilité au cas auquel les normes pour la prevention contre les accidents ne soient pas respectées.

## 2) INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Avant l'emploi

Enlever le couvercle, le panier, les composants électriques tels que boîte de distribution, câble, élément chauffant avec sonde du thermostat pour rincer la cuve, le corps extérieur, le couvercle et le panier. Nettoyez la partie électrique à l'aide d'un chiffon humide. Bien sécher tous les composants et remonter la friteuse. (Le filtre à huile est une option de demander à votre fournisseur seulement pour le modèle à 4 litres)

### Mise en marche

Remplir d'huile la cuve jusqu'au niveau indiqué. Vérifier que le thermostat se trouve sur O, puis brancher la fiche sur la prise de courant. Mettre la friteuse en marche en tournant l'interrupteur sur la position 1 et le thermostat sur la température désirée. Les témoins s'allument et le chauffage commence. Quand la température réglée est atteinte, la lampe témoin s'éteint, la friteuse est prête. Si la température baisse, le thermostat réactive le chauffage et le témoin lumineux le signale.

2a) Friture à l'huile : nous conseillons d'utiliser de l'huile d'arachides de première qualité ou de l'huile spéciale pour frire.

N.B. : premier allumage: porter l'huile froide à une température de 150°C. Quand la température a été atteinte, sélectionner la température désirée pour frire.

2b) Friture à la graisse : pour frire à la graisse, utiliser une graisse végétale appropriée pour la friture.

### Avis important

Quand la friteuse est utilisée pour la première fois, faire d'abord fondre la graisse dans une casserole, puis la verser dans la friteuse. Avant de la ré-utiliser, percer quelques trous au centre de la masse de graisse froide jusqu'à ce que celle-ci arrive à l'élément chauffant. Tourner le thermostat sur 150°C, faire chauffer pendant une minute et reporter le thermostat sur O. Répéter l'opération après quelques minutes jusqu'à ce que la graisse soit fondue. On évite de cette façon un surchauffage nuisible à la résistance et au liquide de friture.

2c) Niveau de l'huile : remplir d'huile jusqu'à un niveau compris entre le minimum et le maximum. L'huile ne doit jamais se trouver au-dessous du niveau minimum.

Vérifiez le niveau même pendant les fritures.

2d) Préparation du panier : pour porter le panier en position de travail plonger-le dans l'huile assez doucement et placer-le sur les résistances ou sur le filtre. Accrocher le panier soit pour le remplir soit pour égoutter le produit.

2e) Pour frire : remplir le panier (aux 2/3 maximum) de l'aliment à frire précédemment essuyé. Abaisser le panier lentement dans l'huile de sorte à laisser évaporer l'eau contenue dans les aliments.

### Avis important

Pour frire viandes, poissons, volaille, beignets etc, abaisser d'abord le panier vide dans l'huile et ajouter ensuite l'aliment, afin d'éviter que ce dernier ne s'attache au panier. Afin de prévenir une trop rapide dégradation de l'huile ou de la graisse, ne jamais ajouter de sel sur l'huile ou pendant la friture.

### NOTICE

- Ne jamais chauffer la friteuse sans huile ou contenant peut d'huile.

- Ne pas toucher ses surfaces chaudes, se servir des prises et poignées à cet effet.

- Ne pas plonger dans l'eau ou autres liquides la boîte résistances et le câble et fiche .

- Contrôler l'appareil en cours de fonctionnement, surtout en présence d'enfants.

- Après emploi, extraire immédiatement la fiche de la prise de courant.

- Laisser refroidir l'huile avant de démonter la friteuse pour la nettoyer.

- Les friteuses sont dotées d'un thermostat de sécurité qui arrête le fonctionnement des éléments chauffants si l'huile arrive à une température de 220°C pour

mal fonctionnement ou rupture du thermostat de réglage. Il faut à ce moment s'adresser au service après-vente et ne démarrer pas la friteuse sans l'aide d'un technicien pour éviter tous risques de combustion spontanée de l'huile.

- N'utiliser que les accessoires que nous conseillons

- Ne pas utiliser la friteuse en plein air.

- Vérifier que le câble ne pende pas du bord de la table de travail et n'entre pas en contact avec des sources de chaleur.

- En cas de fiche ou câble défectueux ou de fonctionnement irrégulier de l'appareil, éviter son emploi. S'adresser au service d'assistance.

- Ne pas placer l'appareil en proximité ou directement sur une source de chaleur (par ex. fourneau, four etc.)

- Ne jamais déplacer la friteuse contenant de l'huile chaude.

- N'utiliser la friteuse que pour frire.

- Ne jamais frire avec le couvercle fermé.

### 3) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer tout entretien, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique. Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau afin d'éviter toutes infiltrations dans les composants électriques et ne jamais plonger les résistances dans l'eau.

Après la friture :

Extraire le panier, secouer légèrement et le pendre au crochet en le laissant égoutter. A fin travail régler le thermostat sur O, éteindre l'interrupteur sur O et enlever la fiche. Si cela s'avère nécessaire, laver le panier après emploi, le sécher à fond et le remettre dans la cuve. Refermer le couvercle seulement à huile froide.

Filtrage de l'huile:

Les résidus d'aliments flottant en surface peuvent être prélevés à l'aide d'une écumoire en métal. Les autres résidus se déposent dans la partie limpide de l'huile sous l'élément chauffant, ne permettant pas au goût de se propager sur les autres aliments. Il n'est donc pas nécessaire de filtrer l'huile après chaque emploi, même si divers

aliments sont frits consécutivement. Nous soulignons en tous les cas qu'un filtrage régulier allonge considérablement la durée de l'huile. Ne filtrer l'huile que quand elle est froide. Pour vider la cuve il faut tourner le robinet en appuyant sur le robinet pour débloquent la sécurité et placer au-dessous un récipient assez capade. Pour le friteuses sans robinet enlever les résistances et enlever la cuve. Verser l'huile dans un récipient propre suffisamment capade.

Nettoyer la cuve avec de l'eau chaude et un peu de détergent, rincer et bien sécher.

Reverser l'huile dans la friteuse en la filtrant à travers un filtre à mailles fines. Contrôler le niveau de l'huile et au besoin ajoutez de l'huile fraîche.

Périodiquement:

Enlever le couvercle, le panier, les composants électriques tels que boîte de distribution, câble, élément chauffant avec sonde du thermostat; rincer la cuve, le corps extérieur, le couvercle et le panier. Nettoyez la partie électrique à l'aide d'un chiffon humide. Bien sécher tous les composants et remonter la friteuse.

Le contrôle des composants électriques doit être fait par du personnel qualifié.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist die Gebrauchsanleitung sehr aufmerksam durchzulesen und aufzubewahren.

Sie enthält wichtige Anweisungen betreffend der Sicherheit bei Einbau, Betrieb und Wartung.

Alle in diesem Buch erklärten Arbeitsgänge müssen von Fachleuten und unter Beachtung der Vorschriften erfolgen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht sachgemäße Installation bzw. Betrieb verursacht werden.

### 1) AUFSTELLUNG UND ANSCHLUß

Alle beschriebenen Arbeitsvorgänge dieser Gebrauchsanweisung müssen von Fachleuten nach den vorgeschriebenen Vorschriften erfolgen.

Vor der Inbetriebnahme muß das Gerät ausgepackt und die Schutzklebefolie entfernt werden. Die Kleberückstände müssen entfernt werden (keine Scheuermittel verwenden). Gerät auf vollständige Ebenheit stellen. Das Gerät ist für Wechselstromspeisung vorgesehen. Daten des Typenschildes vergleichen.

Die Erdleitung des Kabels ist mit Gelb/Grün gekennzeichnet. Das Gerät ist mit einem genormten Kabel ausgerüstet, dessen Belastung auf dem Typenschild angegeben ist. Ein passender Stecker ist anzuschließen für 400/3+N. Geräte. Die Geräte 230 V. sind schon mit Schuko Stecker ausgestattet.

Bei einem direkten Anschluß muß eine genormte Trenneinrichtung (magnetothermischer Schutzschalter), die der Leistung des Gerätes angemessen ist, vorgeschaltet werden. Die Erdleitung darf keinesfalls unterbrochen werden. (Der Ölfilter ist eine Option an Ihren Lieferanten für das 4 Liter Modell zu bitten sein)

Vor dem Anschluß muß folgendes überprüft werden:

A) Der automatische magnetothermische Schutzschalter und die ganze Elektroanlage müssen der Gerätebelastung entsprechen (siehe Typenschild technische Daten).

B) Die Elektroanlage muß mit einer genormten Erdung ausgestattet werden.

C) Der Anschlußstecker und die Schalter müssen leicht zugänglich sein.

Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, falls die entsprechend vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen nicht eingehalten werden.

## 2) GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Vor der Inbetriebnahme

Deckel, Korb, Filter, Heizkörpereinheit abnehmen und mit einem Putzmittel od. -schwamm reinigen (keine Scheuermittel verwenden). Becken, Gehäuse, Deckel, Korb und Filter nachspülen. Heizkörper und deren Halterungen mit einem feuchtem Tuch reinigen. Alle Teile abtrocknen und sie wieder in die ursprüngliche Position bringen.

Inbetriebnahme

Becken mit Öl bis zum gekennzeichneten Niveau füllen. Mit Thermostat auf O-Position Stecker in Steckdose stecken. Die Friteuse mit Vorschalter auf Position 1 und mit Thermostat, eingestellt auf die gewünschte Temperatur, in Betrieb setzen. Die Kontrolllampen leuchten und der Heizvorgang beginnt. Sobald die gewählte Temperatur erreicht wird, schaltet sich die Kontrolllampe aus und die Friteuse ist betriebsbereit. Bei einer Reduzierung der Temperatur läßt das Thermostat den Heizvorgang von vorne beginnen und die Kontrolllampe leuchtet auf.

2a) Das Fritieren mit Öl.

Es wird empfohlen, nur Erdnußöl bzw. Fritieröl bester Qualität zu verwenden.

Achtung : beim kaltem Öl erst bis 150° C hitzen. Nach Erreichung dieser Temperatur kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

2b) Das Fritieren mit Fett.

Es wird empfohlen, zusätzlich ein geeignetes Pflanzenfett zu verwenden.

Achtung: Beim Erstbetrieb der Friteuse sollte man das Fett vorab auflösen und dann in die Friteuse eingießen.

Bei einer überbleibenden Fettmasse wird es empfohlen, den Thermostat auf 150°C einzuschalten und nach 1 Minute wieder auf die Position 0 zurück. Dieser Vorgang muß nach einigen Minuten wiederholt werden, bis sich das ganze Fett aufgelöst hat. Es wird dadurch eine schädliche Überhitzung des Gerätes bzw. des Fritieröls vermieden.

2c) Niveau

Becken bis zum gekennzeichneten Zeichen, zwischen Minimum und Maximum, mit Öl füllen.

Das Ölniveau darf nie unter dem vorgesehenen Zeichen liegen.

2d) Korbvorbereitung

Korb mit Vorsicht ins Öl auf das Filternetz eintauchen.

Vor und nach dem Fritieren Korb an die entsprechende Halterung zum Abtropfen hängen.

2e) Das Fritieren

Es wird empfohlen, den Korb höchstens 2/3 zu füllen und langsam eintauchen zu lassen, um das enthaltene Wasser verdampfen zu lassen.

WICHTIG:

Um zu vermeiden, daß Fleisch, Fisch, Geflügel u.s.w. an dem Korb klebt, sollte man zuerst den Korb und hinterher die getrennten Speisen ins Öl zu geben.

Um das Öl oder Fett immer frisch zu behalten nie Salz während das Fritieren verwenden.

Die Körbe nicht zuviel mit Speisen erfüllen und ins Öl voll eintauchen.

## ALLGEMEINER HINWEIS :

- Friteuse nie ohne oder mit wenigem Öl in Betrieb setzen.
- Heißes Gerät nicht berühren; entsprechende Griffe und Knöpfe benutzen.
- Elektrische Teile nie mit Wasser in Berührung kommen lassen.
- In Anwesenheit von Kindern Gerät gut überwachen.
- Nach dem Gebrauch Friteuse sofort ausschalten und Stecker herausziehen.
- Vor der Reinigung Öl abkühlen lassen.
- Jede Friteuse ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgerüstet, der bei Fehlbetrieb, Defekt oder einer Überschreitung der Temperatur von 220°C die automatische Ausschaltung gewährleistet.
- In diesem Fall nicht selbst eine Reparatur versuchen, sondern sich sofort an die nächste Kundendienststelle wenden.
- Nur Original-Zubehörteile benutzen.
- Friteuse bei schlechtem Wetter nicht im Freien verwenden.
- Bitte achtgeben, daß das Stromkabel nicht mit Wärmequelle in Berührung kommt.
- Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn Kabel und Steckdosen nicht ordnungsgemäß sind. In diesem Fall Teile von Fachleuten ersetzen lassen.
- Nie mit geschlossenem Deckel fritieren.
- Friteuse mit heißem Öl nicht umstellen.
- Friteuse lediglich mit Fritieröl bzw. entsprechendem Fett benutzen.

## 3) REINIGUNG UND WARTUNG

Heizkörpereinheit nicht in Wasser tauchen. Gerät nie mit Druckwasserstrahl reinigen. Vor den Wartungsarbeiten ist es unbedingt notwendig, das Gerät vom Strom abzuschalten.

Nach dem Fritieren :

Korb herausnehmen, leicht schütteln und an die entsprechende Halterung zum Abtropfen hängen. Thermostat und Schalter auf Position 0 stellen, Stecker herausziehen.

Wenn notwendig, Korb nach dem Gebrauch reinigen, gründlich abtrocknen und wieder in das Ölbecken hineingeben. Becken nur bei kaltem Öl zudecken.

Ölfiltrierung:

Es ist ratsam, die schwimmenden Speisereste mit einem Sieblöffel zu entfernen.

Die übrigen Rückstände setzen sich in der kalten Zone unter den Heizkörpern ab; eine Geschmackübertragung ist somit ausgeschlossen. Es ist daher nicht notwendig, das Öl jedes Mal zu filtrieren, auch wenn verschiedene Speisen hintereinander fritiert werden. Es wird jedoch darauf hingewiesen, daß durch ein regelmäßiges Filtrieren die Haltbarkeit des Öls beträchtlich verlängert wird. Das Filtrieren darf nur bei kaltem Öl bzw. bei lauwarmen Fett erfolgen.

Um das Becken (bei Friteuse ohne Ablaufhahn) zu entleeren, muß man den Heizkörpereinheit abnehmen und das Becken herausziehen.

Um das Becken (bei Friteuse mit Ablaufhahn) zu entleeren, muß man den Ablaufhahn drücken und drehen; vor diesem Vorgang muß man einen passenden Behälter unterstellen.

Bevor das Becken wieder gefüllt wird, muß der Ablaufhahn zurückgedreht sein.

Becken mit warmem Wasser und normalem Putzmittel reinigen (keine Scheuermittel benutzen), gründlich nachspülen und abtrocknen.

Antes de efectuar cualquier operación leer atentamente este manual que debe ser esmeradamente conservado para eventuales ulteriores consultas.

Las operaciones indicadas en el punto 1 del manual "instrucciones para la instalación" deben ser desarrolladas por personas especializadas y no del usuario. El productor declina la total responsabilidad en caso no vengan respectadas las normas contenidas en este manual.

## 1) INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Todas las operaciones relativas al presente manual deben ser efectuadas por personal calificado en el respecto de las normas vigentes.

Después de haber liberado el embalaje proceder a quitar la película adhesiva en plástica que debe ser quitada antes de poner en función el aparato. Los residuos de cola deben ser sacados esmeradamente (no usar sustancias abrasivas). Verificar que el aparato este perfectamente nivelado en el plano de apoyo. El

aparato está predispuesto para el funcionamiento en corriente alternada a la tensión correspondiente al dato reportado en la tarjeta de las informaciones técnicas.

El conductor de tierra del cavo de alimentación está contraseñado de los colores amarillo/verde.

El aparato está equipado con cavo normalizado para la carga indicada en la tarjeta matrícula. Aparatos a 230V están equipados con enchufe "Schuko"; a aquellos 400V/3+N va unido a un enchufe adecuado. Deseando una unión directa a la red es necesario interponer entre el aparato y la red un interruptor magnetotérmico dimensionado a la carga correspondiente a las normas en vigor. El cavo a tierra amarillo/verde no debe ser interrupto. Antes de efectuar el enlazamiento verificar que:

A) El interruptor magnetotérmico automático y la instalación pueden soportar la carga del aparato (ver tarjeta datos técnicos);

B) El dispositivo de alimentación debe ser equipado de eficaz enchufe de tierra según las normas y disposiciones vigentes.

C) El enchufe o el interruptor usados en el enlazamiento sean fácilmente alcanzados con el dispositivo instalado.

El productor declina toda responsabilidad en el caso en que las normas de antinfortunio no vengán respetadas.

## 2) INSTRUCCIONES PARA LA UTILIZACION

Antes de la utilización.

Quitar la tapa, el cestino, el filtro, el cabezal y lavar con detergentes y esponjas no abrasivas y enjuagar acuradamente la cubeta, el embalaje esterno, la tapa, el cestino, el filtro. Limpiar con un paño húmedo las resistencias y la parte de soporte de las mismas. Secar todo, reponer las resistencias en la cubeta como así también los varios componentes quitados. (El filtro de aceite es una opción de preguntar a su proveedor para el modelo 4 litros)

Puesta en función.

Echar el aceite en la cubeta de la freidora controlando de no superar el nivel señalado al interno de la misma.

Controlar que el termóstato esté en 0, entonces inserir el enchufe en la presa o bien accionar el interruptor instalado sobre el aparato. Meter la freidora en función llevando el interruptor en la posición 1 y girando el termóstato a la temperatura deseada. Las espías luminosas se encienden, el calentamiento comienza.

Al alcance de la temperatura deseada la espía luminosa se apaga y la freidora está pronta. Si la temperatura desciende el termóstato reactiva el calentamiento y la espía luminosa se vuelve a encender.

2°a) Fritura con aceite: aconsejamos utilizar aceite de maní de primera calidad o bien aceite especial para freir.

N.B. a aceite frío precalentar siempre a 150°C y llevar la temperatura de ejercicio solo después de llegar a 150°C.

2°b) Fritura con graso: para freir con graso utilizar un graso vegetal adaptado a la fritura.

Importante

Cuando se utiliza la freidora por la primera vez y usando graso para freidora, es necesario derretir el graso en una olla para después versarlo en la freidora. Antes de utilizar la freidora, hacer algunos agujeros en el centro de la masa de graso fría hasta alcanzar las resistencias. Girar el termóstato a 150°C hacer calentar por un minuto y llevar el termóstato a 0. Repetir la operación por algunos minutos hasta derretir completamente el graso. Se evita así un sobrecalentamiento nocivo sea para el elemento de calentamiento que para el líquido de fritura.

2°c) Nivel: Llenar la cubeta hasta un nivel comprendido entre el mínimo y el máximo. Nunca debe encontrarse debajo del nivel mínimo. Verificar también durante repetidas frituras que el nivel no descienda por debajo del mínimo.

2°d) Preparación del cestino: para llevar el cestino en posición de trabajo sumergirlo en el aceite apoyando delicadamente sobre la apropiada retina filtro.

Colgar el cestino al gancho sea para la carga de los alimentos que a fin de la fritura para escurrir el producto.

2ºe) Para freir: Llenar el cestino (no más de 2/3) con el alimento de freir, previamente secado. Se aconseja de sumergir el cestino en el aceite lentamente en modo de dejar evaporar el agua contenida en los alimentos.

#### Importante

Para freir carne, pescado, aves, fritura de manzana, etc., bajar antes el cestino vacío en el aceite y sucesivamente agregar el alimento, a fin de evitar que el alimento se adhiera al cestino. Para evitar que el aceite o el graso degraden demasiado rápido, no agregar nunca sal durante la fritura. Evitar de cargar excesivamente el cestino con los alimentos para freir y hacer en modo que los mismos sean siempre sumergidos en el aceite.

#### ADVERTENCIAS

- No calentar nunca la freidora sin aceite o con un nivel insuficiente.
- No tocar las superficies calientes, utilizar las exclusivamente las manijas y manoplas
- No derramar agua ni otros líquidos sobre el conjunto de resistencias o sobre el cavo con enchufe
- Durante el funcionamiento controlar el aparato sobretodo si se encuentran cerca niños
- Terminado el uso sacar inmediatamente el enchufe de la presa.
- Antes de efectuar las operaciones de limpieza, dejar enfriar el aceite
- Todas las freidoras están equipadas de termóstato de seguridad, este interviene bloqueando el funcionamiento de la resistencia en caso de que el líquido de fritura supere de 220° por un eventual mal funcionamiento o rotura del termóstato de regulación.
- Es oportuno no rearmar autonomamente el termóstato, sino solicitar el servicio de asistencia para evitar riesgos de autocombustión del aceite.
- Utilizar solo los accesorios por nosotros aconsejados
- No utilizar la freidora al aire libre si no existen las condiciones optimales del tiempo
- Controlar que el cavo no caiga del borde de la mesa de trabajo y no venga a contacto con fuentes de calor.
- En caso que el cavo o el enchufe no sean perfectamente en orden evitar de meter en función el aparato y hacer sustituir los mismos de personal especializado
- No trasladar nunca la freidora con aceite caliente.
- Utilizar la freidora solo para freir con aceite o graso apropiado.
- No freir nunca teniendo la tapa cerrada

#### 3) LIMPIEZA Y MANUTENCION

Antes de efectuar cualquier manutención desenchufar el aparato de la red eléctrica .

No lavar nunca el aparato con un chorro de agua para evitar infiltraciones en los componentes eléctricos y no sumergir el cabezal de resistencias en el agua.

Después de la fritura: extraer el cestino, agitar suavemente y colgarlo al gancho para hacerlo escurrir. Al terminar el trabajo posicionar el termóstato en 0, llevar el interruptor en la posición 0 y extraer el enchufe. Si es necesario, después del uso lavar el cestino, secarlo a fondo y colocarlo en la cubeta del aceite Cerrar la tapa solo cuando el aceite esté frío.

Filtración del aceite: los residuos de alimentos que flotan en superficie pueden venir extraídos con un utensilio de metal. Los otros residuos se depositan en la zona fría, debajo del elemento de calor, impidiendo así que el sabor venga transferido a los otros alimentos. No es por consiguiente necesario filtrar el aceite después de cada uso, ni siquiera si se frien consecutivamente alimentos diversos. Subrayamos de cualquier modo que una filtración regular alarga notablemente la duración del aceite. Filtrar el aceite solo cuando es frío y el graso intepidito.

Para vaciar la cubeta de las freidoras sin grifo ocurre quitar el cabezal de resistencias y extraer la cubeta. Para vaciar la cubeta de las freidoras con grifo ocurre apretar y girar la manopla del grifo, habiendo precedentemente predispuesto debajo un contenedor limpio de adecuadas dimensiones. Limpiar la cubeta con agua caliente y detergente no abrasivo colocando debajo del grifo otro contenedor para recoger el agua de lavado, enjuagar por lo tanto secar a fondo.