



Bedienungsanleitung - Operating instructions
Instructions d'emploi - Instrucciones de uso
Instruções de utilização - Istruzioni operatore

Prof -Fritteuse - Deep fryer
Friteuse - Freidora Profesional
Fritadeira profissional - Friggitrice professionale

FE-8
FE-8+8

FE-9
FE-9+9

FE-12
FE-12+12

FE-15
FE-15+15

ELECTRIC
ELEKTRISCH
ÉLECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO



D

GB

F

E

PT

IT

Original Bedienungsanleitung Profi-Fritteuse

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses hochwertigen Geräts aus dem Hause SAMMIC. Sie haben sich für ein Gerät entschieden, das hohe technische Ansprüche mit praxistgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

1 Erläuterung der Symbole und Listen


1.1 Warnhinweise

Abstufung der Warnhinweise

Warnhinweise unterscheiden sich nach der Art der Gefahr durch folgende Signale:

- **Vorsicht** warnt vor einer Sachbeschädigung.
- **Warnung** warnt vor einer Körperverletzung.
- **Gefahr** warnt vor einer Lebensgefahr.

Aufbau der Warnhinweise

	Art und Quelle der Gefahr!
Signalwort	⇒ Maßnahme, um die Gefahr zu vermeiden.

1.2 Weitere Symbole

Handlungsanweisungen

Aufbau der Handlungsanweisungen:

- ⇒ Anleitung zu einer Handlung.

Resultatsangabe falls erforderlich.

Listen

Aufbau nicht nummerierter Listen:

- Listenebene 1
 - Listenebene 2

Aufbau nummerierter Listen:

1. Listenebene 1
2. Listenebene 1
 - 2.1 Listenebene 2
 - 2.2 Listenebene 2

Original Bedienungsanleitung Profi-Fritteuse

2 Sicherheitshinweise

- ⇒ Bedienungsanleitung beachten.
- ⇒ Die Bedienungsanleitung immer beim Gerät aufbewahren.
- ⇒ Das Gerät ausschließlich nach Vorschrift installieren.
- ⇒ Das Gerät in geschlossenen Räumen installieren.
- ⇒ Das Gerät vor Sonneneinstrahlung schützen.
- ⇒ Das Gerät vor Frost schützen.
- ⇒ Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- ⇒ Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen.
- ⇒ Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen.
- ⇒ Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal durchführen lassen.
- ⇒ Kinder vom eingeschalteten Gerät fernhalten.
- ⇒ Sicherstellen, dass ausschließlich eingewiesene Personen das Gerät bedienen.
- ⇒ Das Netzkabel ausschließlich am Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- ⇒ Das Gerät ausschließlich im Originalzustand betreiben.
- ⇒ Das Gerät ausschließlich sachgemäß betreiben.
- ⇒ Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.
- ⇒ Sicherstellen, dass beim Betrieb des Geräts ausreichende Frischluftzufuhr vorhanden ist.

3 Lieferumfang

Lieferumfang:

- Das Gerät
- Deckel
- Ablasshahn
- Drahtkorb

4 Bestimmungsgemäßer Einsatz

Das Gerät ausschließlich zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder flüssigem Fett verwenden.

5 Funktion

Das Gerät heizt Öl auf. Die Lebensmittel backen im heißen Öl. Die Temperatur des Öls ist einzustellen.

Original Bedienungsanleitung Profi-Fritteuse

6 Betrieb/Bedienung

6.1 Aufstellung/Montage


- Das Gerät ausschließlich unter einer Abzugshaube aufstellen.
- Schutzfolie vom Gerät entfernen.

6.2 Erstinbetriebnahme

Erstreinigung

- Vor der ersten Benutzung das Gerät reinigen (siehe Reinigung).

Gerät anschließen



Gefahr

Lebensgefahr durch Netzspannung!

- Sicherstellen, dass Spannung und Frequenz des Stromnetzes mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht heißer wird als 50 °C.
- Gerät durch Fachpersonal anschließen lassen.

- Dem Gerät einen allpoligen Trennschalter mit Kontaktöffnungsweite > 3 mm vorschalten.
- Sicherstellen, dass das Gerät geerdet ist.

Anschluss Steckermontage:

Anschluss	Kabelfarbe
PE	gelb-grün
N	blau
L ₁	schwarz
L ₂	grau
L ₃	braun

6.3 Bedienung

Bedienelemente und Anzeigen

➔ Die Bedienelemente kontrollieren die Funktionen.

Schalter/Taste	Funktion
1/0	Gerät ein- bzw. ausschalten
Thermostatschalter	Temperatur einstellen

➔ Die Kontrollleuchten zeigen den Betriebszustand.

Original Bedienungsanleitung Profi-Fritteuse

Wenn die Kontrollleuchte neben Schalter 1/0 leuchtet:

→ Das Gerät ist eingeschaltet.

Wenn die Kontrollleuchte neben Thermostatschalter leuchtet:

→ Das Gerät heizt das Öl auf die eingestellte Temperatur.

Befüllen

Becken bis zur Markierung füllen mit

- Öl
- geschmolzenem Fett

Einschalten

- ⇒ Füllstand prüfen.
- ⇒ Gegebenenfalls nachfüllen.
- ⇒ Schalter 1/0 drehen (1).

Kontrollleuchte neben Schalter 1/0 leuchtet.

- ⇒ Thermostatschalter auf gewünschte Temperatur stellen.

Hinweis Thermostatschalterstellung (0) heizt Fritteuse bis zum Schmelzpunkt von 55 °C auf.

Das Gerät ist eingeschaltet.
Die Kontrollleuchte neben Thermostatschalter leuchtet.
Das Gerät erhitzt das Öl.

Hinweis Die Aufheizzeit des Öls ist abhängig von Ölart und den Umgebungsbedingungen.

Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht:

→ Die Kontrollleuchte neben Thermostatschalter erlischt.

Frittieren

- ⇒ Trockene Lebensmittel in den Drahtkorb legen.
- ⇒ Drahtkorb mit Lebensmittel einsetzen.

Wenn die Lebensmittel tiefgekühlt sind:

- ⇒ Drahtkorb halb füllen.
- ⇒ Drahtkorb langsam einsetzen.

Ausschalten

- ⇒ Schalter 1/0 drehen (0).

Beide Kontrollleuchten erlöschen.
Das Gerät ist ausgeschaltet.

- ⇒ Rückstände aus dem Öl entfernen.
- ⇒ Das Gerät vom Stromnetz trennen.

Original Bedienungsanleitung Profi-Fritteuse

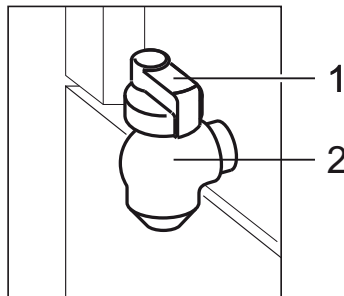
Leeren



Warnung

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßes Leeren!

- ➔ Gerät ausschließlich von Fachpersonal leeren lassen bzw. unter Aufsicht von Fachpersonal leeren.
- ➔ Gerät und Öl vor dem Leeren vollständig abkühlen lassen.
- ➔ Beim Leeren des Geräts laut CE-Anforderungen angemessene Schutzkleidung tragen.



- ➔ Das Gerät ausschalten.
- ➔ Das Gerät abkühlen lassen.
- ➔ Sicherstellen, dass unter Ablasshahn **2** genügend Platz für einen ausreichend großen Behälter ist.
- ➔ Ausreichend großen leeren Behälter für Aufnahme der kompletten Ölmenge unter Ablasshahn **2** stellen.
- ➔ Hebel **1** am Ablasshahn herunterdrücken.
- ➔ Hebel **1** am Ablasshahn 90° gegen Uhrzeigerrichtung drehen.
- ➔ Komplette Ölmenge in Behälter laufen lassen.

Hinweis Entsorgung des Öls: siehe Entsorgung.

Wenn das Gerät leer ist:

- ➔ Hebel **1** am Ablasshahn 90° in Uhrzeigerrichtung drehen.

Original Bedienungsanleitung Profi-Fritteuse

6.4 Störungen/Fehlerbehebung

Störung	Behebung
Gerät funktioniert nicht.	Prüfen, ob Stromversorgung korrekt ist.
	Prüfen, ob Schaltkasten auf Kontaktbolzen vom Gehäuse sitzt.
	Prüfen, ob Sicherheitsthermostat ausgelöst hat.
Sicherheitsthermostat hat ausgelöst.	Fachpersonal anrufen und Störung mitteilen.

6.5 Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht benutzt wird:

- ⇒ Schalter 1/0 drehen (0).

Beide Kontrollleuchten erlöschen.

- ⇒ Das Gerät vom Stromnetz trennen.
- ⇒ Das Gerät reinigen (siehe Reinigung).

7 Wartung/Reinigung



Gefahr

Lebensgefahr durch Stromschlag!

- ⇒ Vor jeder Wartung oder Reinigung den vorgeschalteten Stromnetzausschalter ausschalten.

7.1 Wartung

Das Gerät ist ausschließlich durch Fachpersonal zu warten.

7.2 Reinigung

- ⇒ Das Gerät täglich reinigen.
- ⇒ Vor der Reinigung das Gerät ausschalten.
- ⇒ Das Gerät abkühlen lassen.
- ⇒ Becken leeren.
- ⇒ Das kalte Öl filtern.
- ⇒ Keine korrosiven Reinigungsmittel verwenden.
- ⇒ Becken mit heißem Wasser und Reinigungsmittel reinigen.
- ⇒ Heizschlangen mit heißem Wasser und Reinigungsmittel reinigen.
- ⇒ Das Gerät mit einem weichen und sauberen Tuch trocknen.

8 Technische Daten

Modell	FE-8 / FE-8+8	FE-9	FE-9+9
Versorgungsspannung	1N CA 230 V	3N CA 400 V	3N CA 400 V
Netzfrequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Gesamtgewicht	13 kg / 20 kg	13 kg	20 kg
Leistung	6 kW / 2 x 6 kW	6 kW	2 x 6 kW
Stromaufnahme	26 A / 2 x 26 A	26 A	2 x 26 A
Abmessungen	290 mm / 580 mm x 505mm x 300 mm	290 mm x 505 mm x 300 mm	580 mm x 505 mm x 300 mm
max. Höhe	440 mm	440 mm	440 mm
Anzahl Becken	1 / 2	1	2
FassungsvermögenBecken	9 l je Becken	9 l	9 l je Becken
Abmessungen Drahtkörbe	190 mm x 245 mm x 105 mm	190 mm x 245 mm x 105 mm	190 mm x 245 mm x 105 mm

Modell	FE-12	FE-12+12	FE-15 / FE-15+15
Versorgungsspannung	3N CA 400 V	3N CA 400 V	3N CA 400 V
Netzfrequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Gesamtgewicht	18 kg	32 kg	29 kg / 55 kg
Leistung	9 kW	2 x 9 kW	9 kW / 2 x 9 kW
Stromaufnahme	39 A	2 x 39 A	39 A / 2 x 39 A
Abmessungen	375 mm x 655 mm x 315 mm	750 mm x 655 mm x 315 mm	375 mm / 750 mm x 655 mm x 845 mm
max. Höhe	450 mm	450 mm	985 mm
Anzahl Becken	1	2	1 / 2
FassungsvermögenBecken	12 l	12 l je Becken	14 l je Becken
Abmessungen Drahtkörbe	235 mm x 275 mm x 105 mm	235 mm x 275 mm x 105 mm	235 mm x 275 mm x 105 mm

Original Bedienungsanleitung Profi-Fritteuse

9 Normen und Gesetze

Das Gerät entspricht den unten angegebenen Normen:

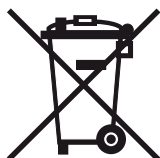
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 60335-1
- EN 61000-6-2
- EN 61000-6-3
- EN 50366
- EN 60335-2-37

10 Entsorgung

Ölentsorgung:

- ⇒ Örtliche Gesetze und Vorschriften zur Ölentsorgung beachten.
- ⇒ Öl nicht über den Haushaltsabfall entsorgen.

Entsorgung des Geräts:



Um das Gerät zu entsorgen:

- ⇒ Das Gerät nicht über den Haushaltsabfall entsorgen.
- ⇒ Das Gerät dem Recycling von elektrischen Geräten zuführen.

Die Werkstoffe dieses Geräts sind wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Original Bedienungsanleitung Profi-Fritteuse

11 Garantie

Die Garantiezeit von zwei Jahren beginnt ab Kaufdatum und zu folgenden Bedingungen:

- Jegliche Konstruktions-, Fabrikations- und Materialfehler sind durch die Garantie gedeckt, ebenso die Reparatur und / oder das Auswechseln von Teilen, die von unserer technischen Abteilung als defekt anerkannt wurden. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
- Der Garantieschein ist Ihre Rechnung, bitte aufbewahren und im Garantiefall mit einsenden!
- Die Garantie erlischt bei:
 - unsachgemäßem Gebrauch.
 - Manipulation.
 - schlechter Pflege.
 - nicht bestimmungsgemäßigem Gebrauch.
 - technischen Abänderungen.

Translation Operating instructions Deep fryer

Congratulations on the purchase of this high-quality piece of equipment from SAMMIC. You have chosen an appliance that fulfils high technical requirements at the same time as it provides a comfortable usage. We hope the appliance will please you.

1 Explanation about the symbols and schedules


1.1 Warning notices

Gradation of the warning notices

The warning notices differ from one another concerning the type of danger through the following signs:

- **Caution** warns against damage to property.
- **Warning** warns against bodily harm.
- **Danger** warns against danger to life.

Composition of the warning notices

	Type and source of the danger!
Signal words	⇒ Measure to avoid the danger.

1.2 Other symbols

Operating instructions

Composition of the operation instructions:

- ⇒ Guidance to an operation.

Indication of an outcome, if necessary.

Schedules

Composition of the non numbered schedules:

- Schedule level 1
 - Schedule level 2

Composition of the numbered schedules:

1. Schedule level 1
2. Schedule level 1
 - 2.1 Schedule level 2
 - 2.2 Schedule level 2

Translation Operating instructions Deep fryer

2 Safety instructions

- Mind the use directions.
- Always keep the use directions with the appliance.
- Install the appliance exactly as indicated.
- Install the appliance in closed spaces.
- Protect the appliance from the sun.
- Protect the appliance from frost.
- Make sure that the line cord is not damaged.
- Protect the appliance from humidity.
- Do not clean the appliance using direct water jets.
- Ask exclusively qualified personnel to carry out repair works.
- Keep children away from the appliance when it is active.
- Make sure that only people who have been instructed use the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains by pulling the plug, never the cord.
- Use the appliance exclusively in the original conditions.
- The appliance should be used only for the purpose for which it was designed.
- Use exclusively original spare parts.
- Make sure that there is enough fresh air supply when the appliance is operating.

3 Package contents

Package contents:

- ➔ The appliance
- ➔ Lid
- ➔ Tap
- ➔ Wire basket

4 Correct ways of employment

Use the appliance exclusively to deep-fry food in oil or liquid fat.

5 Function

The appliances heats oil. The food is fried in hot oil. The temperature of the oil can be adjusted.

Translation Operating instructions Deep fryer

6 Handling/Operation

6.1 Set-up/Assembly

- ⇒ Assemble the appliance exclusively under an extraction hood.
- ⇒ Remove protection film from the appliance.

6.2 First use

First cleaning

- ⇒ Clean the appliance before the first use (see Cleaning).

Connect the appliance



Danger

Life danger due to mains voltage!

- ⇒ Make sure that voltage and frequency of mains correspond to values specified on rating plate.
- ⇒ Make sure that line cord is not damaged.
- ⇒ Make sure that line cord does not get hotter than 50 °C.
- ⇒ Ask qualified personnel to install the appliance.

- ⇒ Connect an all-pole circuit breaker with a contact clearance of > 3 mm ahead of the appliance.
- ⇒ Make sure that the appliance is earthed.

Connection of plugs

Connection	Cable colour
PE	yellow-green
N	blue
L ₁	black
L ₂	gray
L ₃	brown

6.3 How to use

Control elements and indicators

- The operating elements control the functions.

Switch/Button	Function
1/0	To switch the appliance on and off
Thermostat switch	Adjusting of temperature

- Pilot lights show operating state.

Translation Operating instructions Deep fryer

When pilot light next to switch 1/0 is on:

→ The appliance is on.

When pilot light next to thermostat switch is on:

→ The appliance heats oil until it reaches the set temperature.

To fill up

Fill container up to the mark with

- oil
- molten fat

Switching on

- ↻ Check filling level.
- ↻ Refill if necessary.
- ↻ Rotate switch 1/0 (1).

Pilot light next to switch 1/0 is on.

- ↻ Set thermostat switch to desired temperature.

Note Thermostat switch position (0) heats up deep fryer to a melting point of 55 °C.

The appliance is on.

Pilot light next to thermostat switch is on.

The appliance heats up the oil.

Note The time required to heat up depends on the type of oil and the ambient conditions.

When the appliance reaches set temperature:

→ Pilot light next to thermostat switch switches off.

Deep-frying

- ↻ Put dry food into wire basket.
- ↻ Put in wire basket with food.

If food is frozen:

- ↻ Fill wire basket half-full.
- ↻ Put in wire basket slowly.

Switching off

- ↻ Rotate switch 1/0 (0).

Both pilot lights switch off.

The appliance is off.

- ↻ Remove residue from oil.
- ↻ Separate the appliance from the mains.

Translation Operating instructions Deep fryer

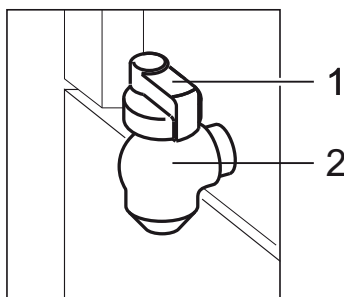
Discharge



Warning

Risk of injury due to incorrect discharge!

- Have the appliance emptied exclusively by qualified personnel or empty it under supervision of qualified personnel.
- Let the appliance and the oil cool down completely before emptying it.
- Wear appropriate protective clothing according to CE requirements when emptying the appliance.



- Switch off the appliance.
- Let the appliance cool down.
- Make sure that there is enough room for a container of sufficient size under the tap **2**.
- Put a container of sufficient size to hold all the oil under the tap **2**.
- Push down lever **1** on tap.
- Rotate lever **1** on tap by 90° in counterclockwise direction.
- Let all the oil run into container.

Note Oil disposal: see Disposal.

When the appliance is empty:

- Rotate lever **1** on tap by 90° in clockwise direction.

6.4 Faults/Fault repair

Fault	Remedy
The appliance is not working.	Check whether power supply is correct.
	Check whether control box is sitting on contact pins of housing.
	Check whether safety thermostat has been triggered.
Safety thermostat has been triggered.	Call a specialist and report the fault.

Translation Operating instructions Deep fryer

6.5 Placing out of operation

When the appliance is not being used:

- Rotate switch 1/0 (0).

Both pilot lights switch off.

- Separate the appliance from the mains.
- Clean the appliance (see Cleaning).

7 Maintenance/Cleaning



Danger

Danger of life due to electrocution!

- Prior to every maintenance work or cleaning, switch off power switch connected ahead.

7.1 Maintenance

Ask exclusively qualified personnel to do the maintenance of the appliance.

7.2 Cleaning

- Clean the appliance daily.
- Switch off the appliance before cleaning.
- Let the appliance cool down.
- Empty container.
- Filter cold oil.
- Do not use corrosive cleaning agents.
- Clean container with hot water and cleaning agent.
- Clean heating coils with hot water and cleaning agent.
- Dry the appliance with a soft and clean cloth.

Translation Operating instructions Deep fryer

8 Technical data

Model □	FE-8 / FE-8+8	FE-9	FE-9+9
Supply voltage	1N CA 230 V	3N CA 400 V	3N CA 400 V
Frequency	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Total weight	13 kg / 20 kg	13 kg	20 kg
Power	6 kW / 2 x 6 kW	6 kW	2 x 6 kW
Power consumption	26 A / 2 x 26 A	26 A	2 x 26 A
Dimensions	290 mm / 580 mm x 505mm x 300 mm	290 mm x 505 mm x 300 mm	580 mm x 505 mm x 300 mm
max. height	440 mm	440 mm	440 mm
Number of containers	1 / 2	1	2
Capacity	9 l per container	9 l	9 l per container
Dimensions of wire basket	190 mm x 245 mm x 105 mm	190 mm x 245 mm x 105 mm	190 mm x 245 mm x 105 mm

Model □	FE-12	FE-12+12	FE-15 / FE-15+15
Supply voltage	3N CA 400 V	3N CA 400 V	3N CA 400 V
Frequency	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Total weight	18 kg	32 kg	29 kg / 55 kg
Power	9 kW	2 x 9 kW	9 kW / 2 x 9 kW
Power consumption	39 A	2 x 39 A	39 A / 2 x 39 A
Dimensions	375 mm x 655 mm x 315 mm	750 mm x 655 mm x 315 mm	375 mm / 750 mm x 655 mm x 845 mm
max. height	450 mm	450 mm	985 mm
Number of containers	1	2	1 / 2
Capacity	12 l	12 l per container	14 l per container
Dimensions of wire basket	235 mm x 275 mm x 105 mm	235 mm x 275 mm x 105 mm	235 mm x 275 mm x 105 mm

Translation Operating instructions Deep fryer

9 Standards and rules

The appliance complies with the following standards:

- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 60335-1
- EN 61000-6-2
- EN 61000-6-3
- EN 50366
- EN 60335-2-37

10 Disposal

Oil disposal

- ⇒ Observe local laws and regulations on oil disposal.
- ⇒ When you dispose of the oil, do not put it into the household waste.

Disposal of the appliance:



To dispose of the appliance:

- ⇒ When you dispose of your appliance do not put it into the household waste.
- ⇒ Send the appliance to the recycling of electrical appliances.

The materials of the appliance are reusable. By reusing, material recycling or other forms of use of old appliances you give an important contribution to the protection of our environment.

Translation Operating instructions Deep fryer

11 Guarantee

The appliance is guaranteed for two years from the date of purchase in the following terms:

- The guarantee covers assembly, manufacture, and material faults of any kind as well as the repair and / or replacement of parts that our technicians recognise to be faulty. The spare parts and the hours of work needed for the repair are not charged.
- The certificate of guarantee is of your responsibility, please preserve it and in case you need to use the guarantee send it together!
- The guarantee expires when the appliance is:
 - used inappropriately.
 - manipulated.
 - not suitably maintained.
 - not used according to the instructions.
 - technically modified.

Traduction Instructions d'emploi Friteuse Chef

Félicitations pour l'achat de cet appareil de haute qualité proposé par la société SAMMIC. Vous avez choisi un appareil qui allie de hautes qualités techniques à un grand confort d'utilisation dans la pratique. Nous vous souhaitons toute satisfaction avec cet appareil.

1 Symboles

1.1 Avertissements

Niveaux des mises en garde

Les avertissements se distinguent, en fonction du type de risque, par les mots de signalisation listés ci-dessous:

- ➔ **Attention** prévient d'un endommagement du matériel.
- ➔ **Avertissement** prévient d'un risque de dommage corporel.
- ➔ **Danger** prévient d'un danger mortel.

Structure des avertissements

	<p>Type et source du danger!</p> <p>☞ Mesures pour éviter le danger.</p>
<p>Mot de signal</p>	

1.2 Autres symboles

Instructions d'action

Instructions d'action:

- ☞ Mode d'emploi relatif à une action.

Indication des résultats si nécessaire.

Listes

Structure des listes non numérotées:

- ➔ Niveau de liste 1
 - ➔ Niveau de liste 2

Structure des listes numérotées:

1. Niveau de liste 1
2. Niveau de liste 1
 - 2.1 Niveau de liste 2
 - 2.2 Niveau de liste 2

Traduction Instructions d'emploi Friteuse Chef

2 Consignes de sécurité

- ⇒ Tenir compte du mode d'emploi.
- ⇒ Toujours conserver le mode d'emploi avec l'appareil.
- ⇒ N'installer l'appareil que conformément aux prescriptions.
- ⇒ Installer l'appareil dans un local fermé.
- ⇒ Protéger l'appareil contre le rayonnement solaire.
- ⇒ Protéger l'appareil contre le gel.
- ⇒ Contrôler que le câble d'alimentation électrique n'est pas endommagé.
- ⇒ Protéger l'appareil contre l'humidité.
- ⇒ Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau direct.
- ⇒ Confier les réparations uniquement à un personnel spécialisé.
- ⇒ Tenir les enfants à distance de l'appareil en marche.
- ⇒ Veiller à ce qu'exclusivement un personnel initié se serve de l'appareil.
- ⇒ Ne débrancher le câble d'alimentation de la prise qu'en le saisissant par le connecteur.
- ⇒ Ne faire fonctionner l'appareil que dans son état d'origine.
- ⇒ Ne faire fonctionner l'appareil que de manière correcte.
- ⇒ Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- ⇒ Contrôler la présence d'une arrivée d'air frais suffisante lorsque l'appareil est en marche.

3 Liste des composants

Etendue de la livraison:

- Appareil
- Couvercle
- Robinet de vidange
- Panier

4 Utilisation conforme aux fins prévues

N'utiliser l'appareil que pour frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse alimentaire liquide.

5 Mode de fonctionnement

L'appareil chauffe l'huile. Les aliments cuisent dans de l'huile chaude. Il faut régler la température de l'huile.

Traduction Instructions d'emploi Friteuse Chef

6 Fonctionnement/Manipulation

6.1 Installation/Montage

- ⇒ N'installer l'appareil que sous une hotte aspirante.
- ⇒ Enlever le film protecteur de l'appareil.

6.2 Première mise en service

Premier nettoyage

- ⇒ Nettoyer l'appareil avant la première utilisation (voir Nettoyage).

Branchement de l'appareil



Danger

Danger mortel par la tension du réseau!

- ⇒ Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- ⇒ Contrôler que le câble d'alimentation électrique n'est pas endommagé.
- ⇒ S'assurer que la température du câble de réseau ne dépasse pas 50 °C.
- ⇒ Confier le branchement de l'appareil à un personnel spécialisé.

- ⇒ Placer une prise de separation multipolaire additionnelle avec une ouverture de contact de > 3 mm en amont l'appareil.
- ⇒ Contrôler que l'appareil est mis à la terre.

Montage des connecteurs

Connexion	Couleur du câble
PE	jaune-vert
N	bleu
L ₁	noir
L ₂	gris
L ₃	brun

6.3 Manipulation

Éléments de commande et affichages

→ Les éléments de commande contrôlent les fonctions.

Interrupteur/Touche	Mode de fonctionnement
1/0	Mettre l'appareil en marche/à l'arrêt
Interrupteur de thermostat	Régler la température

Traduction Instructions d'emploi Friteuse Chef

→ Les voyants de contrôle indiquent l'état de marche.

Si le voyant de contrôle à côté de l'interrupteur 1/0 est allumé:

→ L'appareil est en marche.

Si le voyant de contrôle à côté de l'interrupteur de thermostat est allumé:

→ L'appareil chauffe l'huile jusqu'à la température réglée.

Remplissage

Remplir la cuvette jusqu'au marquage avec

- de l'huile
- de la graisse alimentaire liquide

Mise en marche

- ⇒ Contrôler le niveau de remplissage.
- ⇒ Rajouter si nécessaire.
- ⇒ Tourner l'interrupteur 1/0 (1).

Le voyant de contrôle à côté de l'interrupteur 1/0 est allumé.

- ⇒ Mettre le commutateur de thermostat sur la température désirée.

Note La position (0) de l'interrupteur thermostat échauffe la friteuse au point de fusion de 55 °C.

L'appareil est en marche.

Le voyant de contrôle à côté de l'interrupteur de thermostat est allumé:

L'appareil rechauffe l'huile.

Note Le temps d'échauffement de l'huile dépend de l'huile utilisé et des conditions de l'environnement.

Lorsque l'appareil a atteint la température réglée:

- Le voyant de contrôle à côté de l'interrupteur de thermostat s'éteint.

Frيره

- ⇒ Poser des aliments secs dans le panier.
- ⇒ Remettre en place le panier avec les aliments.

Si les aliments sont surgelés:

- ⇒ Remplir le panier à moitié.
- ⇒ Remettre le panier lentement.

Traduction Instructions d'emploi Friteuse Chef

Mise à l'arrêt

- ↻ Schalter 1/0 drehen (0).

Les deux voyants de contrôle s'éteignent.
L'appareil est éteint.

- ↻ Enlever les résidus sur l'huile.
- ↻ Séparer l'appareil du réseau électrique.

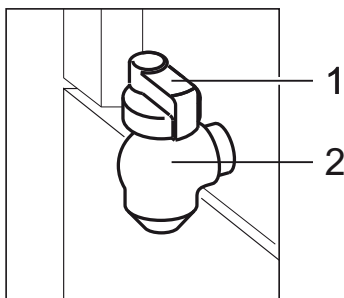
Vider



Avertissement

Risque de blessure dû à une vidange incorrecte!

- ↻ Confier la vidange de l'appareil uniquement à un personnel spécialisé ou le vider sous surveillance de personnel spécialisé.
- ↻ Laisser refroidir l'appareil complètement et l'huile avant la vidange.
- ↻ Porter des vêtements protecteur appropriés selon les exigences CE pendant le vidange de l'appareil.



- ↻ Eteindre l'appareil.
- ↻ Laisser refroidir l'appareil.
- ↻ S'assurer qu'il y a assez de place au-dessous le robinet de vidange **2** pour un récipient avec une capacité suffisante.
- ↻ Mettre un récipient avec une capacité suffisante pour toute l'huile au-dessous le robinet de vidange **2**.
- ↻ Baisser le levier **1** au robinet de vidange.
- ↻ Tourner le levier **1** au robinet de vidange 90° dans le sens inverse des aiguilles.
- ↻ Laisser écouler toute l'huile dans le récipient.

Note Elimination de l'huile: voir Elimination.

Quand l'appareil est vide:

- ↻ Tourner le levier **1** au robinet de vidange 90° dans le sens des aiguilles.

Traduction Instructions d'emploi Friteuse Chef

6.4 Pannes/Élimination des pannes

Panne	Élimination
L'appareil ne marche pas.	Vérifier si l'alimentation en électricité se fait correctement.
	Vérifier si le coffret de commande est posé sur le boulon de contact du boîtier.
	Contrôler que le thermostat de sécurité est déclenché.
Le thermostat de sécurité est déclenché.	Appeler le personnel spécialisé et expliquer la panne.

6.5 Mise hors service

Lorsque l'appareil n'est plus utilisé:

- ⇒ Tourner l'interrupteur 1/0 (0).

Les deux voyants de contrôle s'éteignent.

- ⇒ Séparer l'appareil du réseau électrique.
- ⇒ Nettoyer l'appareil (voir Nettoyage).

7 Maintenance/Nettoyage



Danger de mort par électrocution!

- ⇒ Avant toute opération de maintenance/nettoyage, éteindre l'appareil à l'interrupteur de réseau.


7.1 Maintenance


La maintenance de l'appareil doit uniquement être effectuée par un personnel spécialisé.

7.2 Nettoyage

- ⇒ Nettoyer l'appareil chaque jour.
- ⇒ Éteindre l'appareil avant le nettoyage.
- ⇒ Laisser refroidir l'appareil.
- ⇒ Vider la cuvette.
- ⇒ Filtrer l'huile froide.
- ⇒ Ne pas utiliser des produits de nettoyage corrosifs.
- ⇒ Nettoyer la cuvette en utilisant de l'eau chaude et un produit de nettoyage.
- ⇒ Nettoyer les serpentins de chauffage en utilisant de l'eau chaude et un produit de nettoyage.
- ⇒ Sécher l'appareil avec un chiffon doux et propre.

8

	FE-8 / FE-8+8	FE-9	FE-9+9
Tension d'alimentation	1N CA 230 V	3N CA 400 V	3N CA 400 V
Fréquence du réseau	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Poids total	13 kg / 20 kg	13 kg	20 kg
Puissance	6 kW / 2 x 6 kW	6 kW	2 x 6 kW
Courant absorbé	26 A / 2 x 26 A	26 A	2 x 26 A
Dimensions	290 mm / 580 mm x 505mm x 300 mm	290 mm x 505 mm x 300 mm	580 mm x 505 mm x 300 mm
Hauteur maximale	440 mm	440 mm	440 mm
Nombre des cuvettes	1 / 2	1	2
Capacité de la cuvette	9 l par cuvette	9 l	9 l par cuvette
Dimensions des paniers	190 mm x 245 mm x 105 mm	190 mm x 245 mm x 105 mm	190 mm x 245 mm x 105 mm

	FE-12	FE-12+12	FE-15 / FE-15+15
Tension d'alimentation	3N CA 400 V	3N CA 400 V	3N CA 400 V
Fréquence du réseau	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Poids total	18 kg	32 kg	29 kg / 55 kg
Puissance	9 kW	2 x 9 kW	9 kW / 2 x 9 kW
Courant absorbé	39 A	2 x 39 A	39 A / 2 x 39 A
Dimensions	375 mm x 655 mm x 315 mm	750 mm x 655 mm x 315 mm	375 mm / 750 mm x 655 mm x 845 mm
Hauteur maximale	450 mm	450 mm	985 mm
Nombre des cuvettes	1	2	1 / 2
Capacité de la cuvette	12 l	12 l par cuvette	14 l par cuvette
Dimensions des paniers	235 mm x 275 mm x 105 mm	235 mm x 275 mm x 105 mm	235 mm x 275 mm x 105 mm

Traduction Instructions d'emploi Friteuse Chef

9 Normes et dispositions légales

L'appareil est conforme aux normes indiquées ci-dessous:

- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 60335-1
- EN 61000-6-2
- EN 61000-6-3
- EN 50366
- EN 60335-2-37

10 Elimination

Elimination de l'huile

- ⇒ Observer les lois et règlements locaux concernant l'élimination de l'huile.
- ⇒ Ne pas jeter l'huile parmi les déchets ménagers.

Elimination de l'appareil:



Pour éliminer l'appareil:

- ⇒ Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.
- ⇒ L'appareil doit être évacué vers un point de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont réutilisables. Avec la réutilisation, l'élimination matérielle ou autres formes de revalorisation d'appareils usés, vous participez d'une manière significative à la protection de notre environnement.

Traduction Instructions d'emploi Friteuse Chef

11 Garantie

La période de garantie de deux ans débute à la date de l'achat et s'applique aux conditions suivantes:

- Tous les vices de conception, de fabrication et de matériau sont couverts par la garantie, de même que la réparation et/ou le remplacement de pièces qui ont été reconnues comme défectueuses par notre service technique. Les pièces de rechange nécessaires pour la réparation et le temps de travail qu'elle requiert ne sont pas facturés.
- Le justificatif de garantie est votre facture, que vous devez conserver soigneusement et nous envoyer en cas de garantie!
- La garantie expire dans les cas suivants:
 - Utilisation impropre.
 - Manipulation.
 - Mauvais entretien.
 - Utilisation non conforme aux fins prévues.
 - Modifications techniques.

Le felicitamos por la compra de este extraordinario aparato de la casa SAMMIC. Ha adquirido un aparato que combina los más elevados estándares técnicos con la máxima comodidad de manejo. Le deseamos que disfrute de su nuevo aparato.

1 Explicación de los símbolos y listas


1.1 Advertencias

Gradación de las advertencias

Las advertencias se diferencian, en función del riesgo, por las siguientes palabras:

- **Atención** advierte de un daño material.
- **Cuidado** advierte de una lesión personal.
- **Peligro** advierte de un peligro mortal.

Estructura de las advertencias

	Tipo y origen del peligro!
Palabra de señal	⇒ Medida para evitar el peligro.

1.2 Otros símbolos

Instrucciones de manejo

Estructura de las instrucciones de manejo:

- ⇒ Instrucciones para una acción.

Indicación del resultado en caso de necesidad.

Listas

Estructura de las listas no numeradas:

- Nivel de lista 1
 - Nivel de lista 2

Estructura de las listas numeradas:

1. Nivel de lista 1
2. Nivel de lista 1
 - 2.1 Nivel de lista 2
 - 2.2 Nivel de lista 2

2 Advertencias de seguridad

- Siga el manual de instrucciones.
- Guarde el manual de instrucciones con el aparato.
- Siga las instrucciones de instalación del aparato.
- Instale el aparato en espacios cerrados.
- No exponga el aparato a la radiación solar.
- Proteja el aparato de las heladas.
- Asegúrese de que el cable no está dañado.
- Proteja el aparato de la humedad.
- No limpie el aparato directamente bajo un chorro de agua.
- Las reparaciones deben realizarlas exclusivamente personal especializado.
- Mantenga a los niños alejados del aparato si está conectado.
- Asegúrese de que las personas que manejan el aparato cuentan con los conocimientos adecuados.
- Para desenchufar el aparato, no tire del cable, retire el enchufe de la toma de corriente.
- No ponga en funcionamiento el aparato si se ha modificado su estado original.
- El aparato debe manejarse conforme a las instrucciones.
- Emplee únicamente recambios originales.
- Asegúrese de que entre bastante aire fresco durante el funcionamiento del aparato.

3 Suministro

Suministro:

- ➔ La máquina
- ➔ Tapa
- ➔ Grifo de descarga
- ➔ Cesta de alambres

4 Utilización correcta

La máquina aparato debe utilizarse exclusivamente para freír los alimentos en aceite o grasa líquida.

5 Función

El aparato calienta el aceite. Los alimentos se frien en el aceite caliente. La temperatura del aceite es ajustable.

6 Puesta en marcha y funcionamiento

6.1 Instalación y montaje

- ⇒ Coloque la máquina exclusivamente de bajo de un campana extractora de humos.
- ⇒ Extraiga la lámina protectora del aparato.

6.2 Primera puesta en marcha

Primera limpieza

- ⇒ Limpie el aparato antes del primer uso (véase Limpieza).

Conexión del aparato



Peligro

Peligro de muerte por alta tensión!

- ⇒ Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la red eléctrica coinciden con los valores indicados en la placa de datos.
- ⇒ Asegúrese de que el cable no está dañado.
- ⇒ Asegúrese de que el cable no se caliente más de 50 °C.
- ⇒ La conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal especializado.

- ⇒ Acoplar al aparato un interruptor de desconexión de toda fase con una apertura de contacto de > 3 mm.
- ⇒ Asegúrese, de que el aparato tenga toma a tierra.

Conexión para el montaje del conector

Conexión	Color del cable
PE	amarillo-verde
N	azul
L ₁	negro
L ₂	gris
L ₃	marrón

6.3 Funcionamiento

Elementos de funcionamiento e indicadores

→ Los controles regulan las funciones.

Interruptor/tecla	Función
1/0	Enciende y apaga el aparato
Interruptor termostático	Ajuste de la temperatura

→ Los testigos muestran el estado de marcha.

Si el testigo de al lado del interruptor 1/0 se ilumina:

→ El aparato queda encendido.

Si el testigo de al lado del interruptor termostático se ilumina:

→ el aparato calienta el aceite a la temperatura ajustada.

Modo de uso

Llene el recipiente hasta la señal con

- aceite
- grasa líquida

Conexión

- ⊖ Controle el nivel.
- ⊖ Añade si fuera necesario.
- ⊖ Gire el interruptor 1/0.

El testigo junto al interruptor 1/0 se ilumina.

- ⊖ Ajuste el interruptor termostático a la temperatura deseada.

Nota La posición del interruptor termostático (0) calienta la freidora hasta el punto de fusión de 55 °C

El aparato queda encendido.

El testigo de al lado del interruptor termostático se ilumina.

El aparato calienta el aceite.

Nota El tiempo de calentamiento depende del tipo de aceite y de las condiciones cercanías.

Si el aparato logra la temperatura deseada:

→ El testigo de al lado del interruptor termostático se apaga.

Freir

- ⊖ Ponga los alimentos secos en la cesta alámbrica.
- ⊖ Introduzca la cesta alámbrica con los alimentos.

Si los alimentos están congelados:

- ⇒ Llene la cesta alámbrica por la mitad.
- ⇒ Introduzca despacio la cesta de alambres.

Desconexión

- ⇒ Gire el interruptor 1/0.

Los dos testigos se apagan.
El aparato está apagado.

- ⇒ Quite residuos del aceite.
- ⇒ Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica.

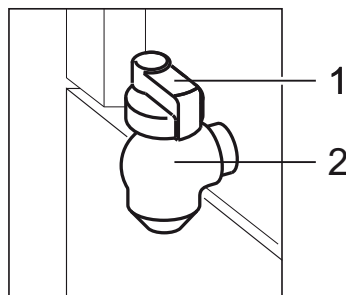
Vaciar



Cuidado

Riesgo de lesiones debido a un vaciado inapropiado!

- ⇒ El aparato debe ser vaciado exclusivamente por el personal especializado o bajo la supervisión de este.
- ⇒ Dejar que el aparato y el aceite se enfríen por completo antes del vaciado.
- ⇒ Al vaciar el aparato conforme a los requisitos de la CE llevar ropa protectora adecuada.



- ⇒ Apague el aparato.
- ⇒ Deje que se enfríe el aparato.
- ⇒ Asegurarse de que debajo del grifo de descarga **2** haya bastante espacio para un recipiente lo suficientemente grande.
- ⇒ Colocar debajo del grifo de descarga **2** un recipiente vacío lo suficientemente grande para recoger todo el aceite.
- ⇒ Presionar hacia abajo la palanca del grifo **1**.
- ⇒ Girar la palanca del grifo **1** 90° en sentido contrario a las agujas del reloj.
- ⇒ Dejar que todo el aceite caiga en el recipiente.

Nota Eliminación del aceite: véase Eliminación.

Si el aparato está vacío:

- ⇒ Girar la palanca del grifo **1** 90° en el sentido de las agujas del reloj.

6.4 Solución de fallos y averías

Avería	Solución
El aparato no funciona.	Asegúrese de que la conexión de corriente este correctamente.
	Comprobar si la caja de distribución encaja en los pernos de contacto de la carcasa.
	Comprobar si el termostato de seguridad se ha activado.
El termostato de seguridad se ha activado.	Llame al personal especializado y comuníquela avería.

6.5 Período fuera de servicio

Si el aparato no se va a utilizar:

- ⇒ Gire el interruptor 1/0 (0).

Los dos testigos se apagan.

- ⇒ Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica.
- ⇒ Limpie el aparato (véase Limpieza).

7 Mantenimiento y limpieza



Peligro

Peligro de muerte por descarga eléctrica!

- ⇒ Desconectar el interruptor de red eléctrica acoplado antes del mantenimiento o la limpieza.

7.1 Mantenimiento

Debe ser exclusivamente personal especializado el que mantiene el aparato.

7.2 Limpieza

- ⇒ Limpie el aparato cada día.
- ⇒ Desconecte el aparato antes de la limpieza.
- ⇒ Deje que se enfríe el aparato.
- ⇒ Vacíe el recipiente.
- ⇒ Filtre el aceite frío.
- ⇒ No use detergentes corrosivos.
- ⇒ Limpie los recipientes con agua caliente y detergente.
- ⇒ Limpie las resistencias de recalentamiento con agua caliente y detergente.
- ⇒ Seque el aparato con un paño suave y limpio.

8 Datos técnicos

Modelo	FE-8 / FE-8+8	FE-9	FE-9+9
Tipo de tensión	1N CA 230 V	3N CA 400 V	3N CA 400 V
Frecuencia de la red	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Peso total	13 kg / 20 kg	13 kg	20 kg
Potencia	6 kW / 2 x 6 kW	6 kW	2 x 6 kW
Consumo de corriente	26 A / 2 x 26 A	26 A	2 x 26 A
Tamaño	290 mm / 580 mm x 505mm x 300 mm	290 mm x 505 mm x 300 mm	580 mm x 505 mm x 300 mm
Altura máx.	440 mm	440 mm	440 mm
Número de recipientes	1 / 2	1	2
Capacidad del recipiente	9 l por recipiente	9 l	9 l por recipiente
Tamaño de las cestas alambricas	190 mm x 245 mm x 105 mm	190 mm x 245 mm x 105 mm	190 mm x 245 mm x 105 mm

Modelo	FE-12	FE-12+12	FE-15 / FE-15+15
Tensión de alimentación	3N CA 400 V	3N CA 400 V	3N CA 400 V
Frecuencia de la red	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Peso total	18 kg	32 kg	29 kg / 55 kg
Potencia	9 kW	2 x 9 kW	9 kW / 2 x 9 kW
Consumo de corriente	39 A	2 x 39 A	39 A / 2 x 39 A
Tamaño	375 mm x 655 mm x 315 mm	750 mm x 655 mm x 315 mm	375 mm / 750 mm x 655 mm x 845 mm
Altura máx.	450 mm	450 mm	985 mm
Número de recipientes	1	2	1 / 2
Capacidad del recipiente	12 l	12 l por recipiente	14 l por recipiente
Tamaño de las cestas alambricas	235 mm x 275 mm x 105 mm	235 mm x 275 mm x 105 mm	235 mm x 275 mm x 105 mm

9 Normativa

El aparato cumple la siguiente normativa:

- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 60335-1
- EN 61000-6-2
- EN 61000-6-3
- EN 50366
- EN 60335-2-37

10 Eliminación

Eliminación del aceite:

- ⇒ Respetar la legislación y directrices locales para la eliminación del aceite.
- ⇒ No eliminar el aceite con la basura doméstica.

Eliminación del aparato:



Para eliminar el aparato:

- ⇒ No elimine el aparato con la basura doméstica.
- ⇒ Lleve el aparato a un punto de reciclaje para aparatos eléctricos.

Los materiales del aparato son reciclables. Con el reciclaje, el aprovechamiento del material u otras formas de aprovechamiento, colabora con la protección del medio ambiente.

Traducción Instrucciones de uso Freidora Chef

11 Garantía

La garantía de dos años es válida a partir de la fecha de compra y en las siguientes condiciones:

- Todos los defectos de construcción, de fabricación y de materiales están cubiertos por la garantía, así como la reparación o la sustitución de las piezas que sean defectuosas a juicio de nuestro servicio técnico. Las piezas de repuesto necesarias para la reparación, así como la mano de obra empleada, no se facturarán.
- El certificado de garantía es la factura de compra, consévela para enviarla en caso necesario.
- La garantía dejará de ser válida en caso de:
 - Utilización incorrecta.
 - Manipulación indebida.
 - Mantenimiento incorrecto.
 - Empleo sin seguir las instrucciones.
 - Modificaciones técnicas.

Traduzione Istruzioni operazione Friggitrice professionale

Congratulazioni per l'acquisto di questo apparecchio di alta qualità di SAMMIC. Ha scelto un apparecchio che unisce elevate esigenze tecniche a praticità di impiego. Le auguriamo molte soddisfazioni con il suo nuovo apparecchio.

1 Spiegazione di simboli ed elenchi


1.1 Avvertenze

Graduatoria delle avvertenze

Le avvertenze si distinguono secondo il genere di pericolo attraverso le seguenti parole di avviso:

- ➔ **Attenzione** mette in guardia in caso di pericolo di danni a cose.
- ➔ **Avvertimento** mette in guardia in caso di pericolo di lesioni.
- ➔ **Pericolo** mette in guardia in caso di un pericolo di morte.

Strutturazione delle parole di segnalazione

	<p>Genere e fonte del pericolo!</p> <p>☞ Precauzione per evitare il pericolo.</p>
Parola di segnale	

1.2 Ulteriori simboli

Istruzioni sull'utilizzo

Strutturazione delle istruzioni sull'utilizzo:

- ☞ Guida ad un'operazione.

Indicazione del risultato se necessario.

Elenchi

Strutturazione degli elenchi non numerati:

- ➔ Livello di elenco 1
 - ➔ Livello di elenco 2

Strutturazione degli elenchi numerati:

1. Livello di elenco 1
2. Livello di elenco 1
 - 2.1 Livello di elenco 2
 - 2.2 Livello di elenco 2

Traduzione Istruzioni operazione Friggitrice professionale

2 Istruzioni di sicurezza

- ⇒ Osservare le istruzioni operative.
- ⇒ Conservare sempre le istruzioni operative in prossimità dell'apparecchio.
- ⇒ Installare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle prescrizioni.
- ⇒ Installare l'apparecchio in luoghi chiusi.
- ⇒ Proteggere l'apparecchio dai raggi solari.
- ⇒ Proteggere l'apparecchio dal gelo.
- ⇒ Accertarsi che il cavo di connessione alla rete elettrica non sia danneggiato.
- ⇒ Proteggere l'apparecchio dall'umidità.
- ⇒ Non pulire l'apparecchio con getto d'acqua diretto.
- ⇒ Far eseguire riparazioni esclusivamente da personale specializzato.
- ⇒ Tenere lontano i bambini dall'apparecchio in funzione.
- ⇒ Assicurarsi che l'apparecchio venga adoperato esclusivamente da persone istruite sul suo funzionamento.
- ⇒ Estrarre il cavo di connessione alla rete elettrica dalla presa di corrente esclusivamente tirando dalla spina.
- ⇒ Adoperare l'apparecchio esclusivamente nelle sue condizioni originali.
- ⇒ Adoperare l'apparecchio esclusivamente in modo appropriato.
- ⇒ Usare esclusivamente ricambi originali.
- ⇒ Accertarsi che quando l'apparecchio è in funzione vi sia sufficiente afflusso di aria fresca.

3 Contenuto della fornitura

Contenuto della fornitura:

- L'apparecchio
- Coperchio
- Rubinetto di scarico
- Cesto metallico

4 Modalità di impiego

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la frittura di generi alimentari in olio o in grasso liquido.

5 Funzione

L'apparecchio scalda gradualmente l'olio. I generi alimentari friggono in olio bollente. Occorre regolare la temperatura dell'olio.

Traduzione Istruzioni operazione Friggitrice professionale

6 Funzionamento/utilizzo

6.1 Collocamento/Montaggio

- ⇒ Collocare l'apparecchio esclusivamente sotto una cappa.
- ⇒ Rimuovere la pellicola di protezione dall'apparecchio.

6.2 Prima messa in funzione

Prima pulitura

- ⇒ Pulire l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta (vedi Pulizia).

Allacciare l'apparecchio



Pericolo

Pericolo di morte per tensione di rete!

- ⇒ Accertarsi che tensione e frequenza della rete di corrente corrispondano ai valori riportati sulla targhetta.
- ⇒ Accertarsi che il cavo di connessione alla rete elettrica non sia danneggiato.
- ⇒ Accertarsi che il cavo di connessione alla rete elettrica non superi la temperatura max. di 50 °C.
- ⇒ Far collegare l'apparecchio da personale specializzato.

- ⇒ Installare a monte dell'apparecchio un sezionatore onnipolare con un'apertura contatti di > 3 mm.
- ⇒ Accertarsi che l'apparecchio sia munito di conduttore a terra.

Attacco per il montaggio della spina

Collegamento	Colore del cavo
PE	giallo-verde
N	azzurro
L ₁	nero
L ₂	grigio
L ₃	marrone

Traduzione Istruzioni operazione Friggitrice professionale

6.3 Comando

Elementi di comando e indicatori

→ Dal pannello comandi è possibile impostare le varie funzioni dell'apparecchio.

Interruttore/tasto	Funzione
1/0	Accendere o rispettivamente spegnere l'apparecchio
Interruttore del termostato	Regolare la temperatura

→ Le spie luminose indicano lo stato di funzionamento.

Quando la spia vicino all'interruttore 1/0 è accesa:

→ L'apparecchio è in funzione.

Quando la spia vicino all'interruttore del termostato è accesa:

→ L'apparecchio riscalda gradualmente l'olio per portarlo alla temperatura impostata.

Riempire

Riempire la vasca fino alla tacca con

- olio
- grasso sciolto

Accensione

- ⇒ Controllare il livello di riempimento.
- ⇒ Eventualmente aggiungere olio.
- ⇒ Girare l'interruttore 1/0 (1).

La spia vicino all'interruttore 1/0 è accesa.

⇒ Porre l'interruttore del termostato sulla temperatura desiderata.

Nota L'interruttore del termostato (0) alza la temperatura della friggitrice fino al punto di fusione pari a 55 °C

L'apparecchio è in funzione.

La spia vicino all'interruttore del termostato è accesa.

L'apparecchio scalda l'olio.

Nota Il tempo di riscaldamento dell'olio dipende dal tipo di olio usato nonché dalle condizioni di funzionamento.

Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura prestabilita:

→ La spia vicino all'interruttore del termostato si spegne.

Friggere

- ⇒ Porre alimenti asciutti nel cesto metallico.
- ⇒ Inserire il cesto metallico con gli alimenti.

Se gli alimenti sono surgelati:

Traduzione Istruzioni operazione Friggitrice professionale

- ⇒ Riempire il cesto metallico a metà.
- ⇒ Inserire il cesto metallico lentamente.

Spegnere

- ⇒ Girare l'interruttore 1/0 (0).

Entrambe le spie luminose si spengono.
L'apparecchio è spento.

- ⇒ Eliminare resti presenti nell'olio.
- ⇒ Staccare l'apparecchio dalla rete di corrente.

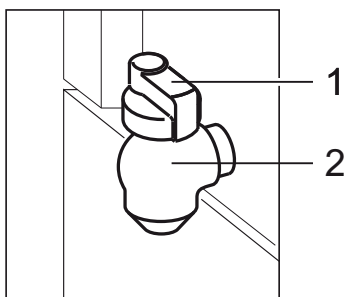
Svuotare



Avvertenza

Pericolo di ferimento in caso di svuotamento eseguito in modo non appropriato!

- ⇒ L'apparecchio deve essere svuotato esclusivamente da personale specializzato o sotto la supervisione di personale specializzato.
- ⇒ Prima di svuotare, lasciar raffreddare completamente l'apparecchio e l'olio.
- ⇒ Per svuotare l'apparecchio indossare adeguati indumenti protettivi in linea con i requisiti CE.



- ⇒ Spegnere l'apparecchio.
- ⇒ Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- ⇒ Accertarsi che sotto il rubinetto di scarico **2** ci sia abbastanza spazio per un recipiente sufficientemente grande.
- ⇒ Mettere sotto il rubinetto di scarico **2** un recipiente vuoto sufficientemente grande per contenere tutto l'olio.
- ⇒ Premere la leva **1** sul rubinetto.
- ⇒ Girare di 90° in senso antiorario la leva **1** sul rubinetto.
- ⇒ Far scolare tutto l'olio nel recipiente.

Nota Smaltimento dell'olio: vedi Smaltimento.

Quando l'apparecchio è vuoto:

- ⇒ Girare di 90° in senso orario la leva **1** sul rubinetto di scarico.

Traduzione Istruzioni operazione Friggitrice professionale

6.4 Guasti/riparazioni

Difetto	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	Controllare se l'alimentazione di corrente è corretta.
	Controllare se la cassetta di comando è inserita sui perni di contatto.
	Controllare se è scattato il termostato di sicurezza.
Il termostato di sicurezza è scattato.	Telefonare a personale specializzato e comunicare l'anomalia.

6.5 Messa fuori servizio

Se l'apparecchio non viene usato:

- ⇒ Girare l'interruttore 1/0 (0).

Entrambe le spie luminose si spengono.

- ⇒ Staccare l'apparecchio dalla rete di corrente.
- ⇒ Pulire l'apparecchio (vedi Pulizia).

7 Manutenzione/pulizia



Pericolo

Pericolo di scosse elettriche!

- ⇒ Prima di una qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia spegnere sempre l'interruttore elettrico di rete situato a monte.

7.1 Manutenzione

Lavori di manutenzione all'apparecchio sono da eseguirsi esclusivamente da personale specializzato.

7.2 Pulizia

- ⇒ Pulire l'apparecchio giornalmente.
- ⇒ Prima della pulitura spegnere l'apparecchio.
- ⇒ Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- ⇒ Svuotare la vasca.
- ⇒ Filtrare l'olio freddo.
- ⇒ Non usare detersivi corrosivi.
- ⇒ Lavare la vasca con acqua calda e detersivo.
- ⇒ Pulire le serpentine di riscaldamento con acqua calda e detersivo.
- ⇒ Asciugare l'apparecchio con un panno morbido e pulito.

8 □□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□

Modell□	FE-8 / FE-8+8	FE-9	FE-9+9
Tensione di alimentazione	1N CA 230 V	3N CA 400 V	3N CA 400 V
Frequenza di rete	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Peso complessivo	13 kg / 20 kg	13 kg	20 kg
Potenza	6 kW / 2 x 6 kW	6 kW	2 x 6 kW
Assorbimento di corrente	26 A / 2 x 26 A	26 A	2 x 26 A
Dimensioni	290 mm / 580 mm x 505mm x 300 mm	290 mm x 505 mm x 300 mm	580 mm x 505 mm x 300 mm
Altezza max.	440 mm	440 mm	440 mm
Numero vasche	1 / 2	1	2
Capacità vasche	9 l per vasca	9 l	9 l per vasca
Dimensioni cesti metallici	190 mm x 245 mm x 105 mm	190 mm x 245 mm x 105 mm	190 mm x 245 mm x 105 mm

Modell□	FE-12	FE-12+12	FE-15 / FE-15+15
Tensione di alimentazione	3N CA 400 V	3N CA 400 V	3N CA 400 V
Frequenza di rete	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Peso complessivo	18 kg	32 kg	29 kg / 55 kg
Potenza	9 kW	2 x 9 kW	9 kW / 2 x 9 kW
Assorbimento di corrente	39 A	2 x 39 A	39 A / 2 x 39 A
Dimensioni	375 mm x 655 mm x 315 mm	750 mm x 655 mm x 315 mm	375 mm / 750 mm x 655 mm x 845 mm
Altezza max.	450 mm	450 mm	985 mm
Numero vasche	1	2	1 / 2
Capacità vasche	12 l	12 l per vasca	14 l jper vasca
Dimensioni cesti metallici	235 mm x 275 mm x 105 mm	235 mm x 275 mm x 105 mm	235 mm x 275 mm x 105 mm

Traduzione Istruzioni operazione Friggitrice professionale

9 Norme e direttive

L'apparecchio corrisponde alle norme sotto riportate:

- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 60335-1
- EN 61000-6-2
- EN 61000-6-3
- EN 50366
- EN 60335-2-37

10 Smaltimento

Smaltimento dell'olio:

- ⇒ Osservare le leggi e le normative sullo smaltimento dell'olio vigenti nel proprio paese.
- ⇒ Non smaltire l'olio con i rifiuti domestici.

Smaltimento dell'apparecchio:



Per smaltire l'apparecchio:

- ⇒ Non smaltire l'apparecchio attraverso la spazzatura.
- ⇒ Addurre l'apparecchio al riciclaggio di apparecchi elettrici.

I materiali di questo apparecchio sono riutilizzabili. Tramite il reimpiego, la riutilizzazione dei materiali o altre forme di rivalorizzazione di apparecchi vecchi rende un importante contributo alla salvaguardia dell'ambiente

Traduzione Istruzioni operazione Friggitrice professionale

11 Garanzia

Il periodo di garanzia di due anni comincia dalla data di acquisto e sussiste alle seguenti condizioni:

- Ciascun difetto di costruzione e, di fabbricazione o del materiale è coperto dalla garanzia, così pure la riparazione e/o il ricambio dei pezzi che dal nostro reparto tecnico sono riconosciuti come difettosi. I pezzi di ricambio necessari per la riparazione e il tempo di lavoro investito non vengono messi in conto.
- Il certificato di garanzia è la Sua fattura, La preghiamo di conservarla e qualora dovesse far ricorso alla garanzia spedirla insieme al resto!
- La garanzia si estingue nel caso di:
 - uso inappropriato.
 - manipolazione.
 - cattiva manutenzione.
 - uso non conforme alle modalità di impiego.
 - modifiche tecniche.

Fritadeira profissional

Felicitações pela compra deste equipamento de alta qualidade

Escolheu um aparelho que alia elevados padrões técnicos a uma utilização prática e confortável. Desejamos que o aparelho lhe agrade.

1 Explicação dos símbolos e tabelas


1.1 Avisos de perigo

Graduação dos avisos de perigo

Os avisos de perigo distinguem-se, consoante o tipo de perigo, através das seguintes indicações:

- **Cuidado** alerta para perigo de danos materiais.
- **Alerta** alerta para perigo de danos corporais.
- **Perigo** alerta para perigo de morte.

Composição dos avisos de perigo

	Tipo e fonte do perigo!
Palavra sinalização	☞ Medida para evitar o perigo.

1.2 Outros símbolos

Instruções de manuseamento

Composição das instruções de manuseamento:

- ☞ Guia para o manuseamento.

Indicação de resultado, se necessário.

Tabelas

Composição das tabelas não numeradas:

- Nível 1 da tabela
 - Nível 2 da tabela

Composição das tabelas numeradas:

1. Nível 1 da tabela
2. Nível 1 da tabela
 - 2.1 Nível 2 da tabela
 - 2.2 Nível 2 da tabela

Fritadeira profissional

2 Avisos de segurança

- Siga as instruções de utilização.
- Guarde sempre as instruções de utilização junto do aparelho.
- Instale o aparelho exactamente como indicado.
- Não instale o aparelho em quartos fechados.
- Proteja o aparelho da radiação solar.
- Proteja o aparelho do gelo.
- Garanta que o cabo eléctrico não está danificado.
- Proteja o aparelho da humidade.
- Não limpe o aparelho com jactos de água directos.
- Deixe as reparações do aparelho, exclusivamente, a cargo de pessoal qualificado.
- Mantenha as crianças afastadas quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Garanta que só utilizam o aparelho pessoas que tenham sido instruídas para tal.
- Desligue o aparelho da corrente puxando sempre pela ficha, nunca pelo cabo.
- Utilize o aparelho exclusivamente nas condições originais.
- Utilize o aparelho exclusivamente para o fim para o qual está pensado.
- Utilize exclusivamente peças de substituição originais.
- Garanta que enquanto o aparelho está a trabalhar a circulação de ar é suficiente.

3 Material fornecido

Material fornecido:

- ➔ O aparelho
- ➔ Tampa
- ➔ Mangueira de saída
- ➔ Cesto de rede

4 Modo correcto de utilização

Utilize o aparelho, exclusivamente, para fritar alimentos em óleo ou gordura líquida.

5 Função

O aparelho aquece o óleo. Os alimentos fritam no óleo a ferver. A temperatura do óleo deve ser ajustada.

Fritadeira profissional

6 Funcionamento/Utilização

6.1 Instalação/Montagem

- ⇒ Monte o aparelho, exclusivamente, debaixo de um exaustor.
- ⇒ Retire a película de protecção do aparelho.

6.2 Primeira utilização

Limpeza prévia

- ⇒ Limpe o aparelho antes da primeira utilização (veja Limpeza).

Ligar o aparelho

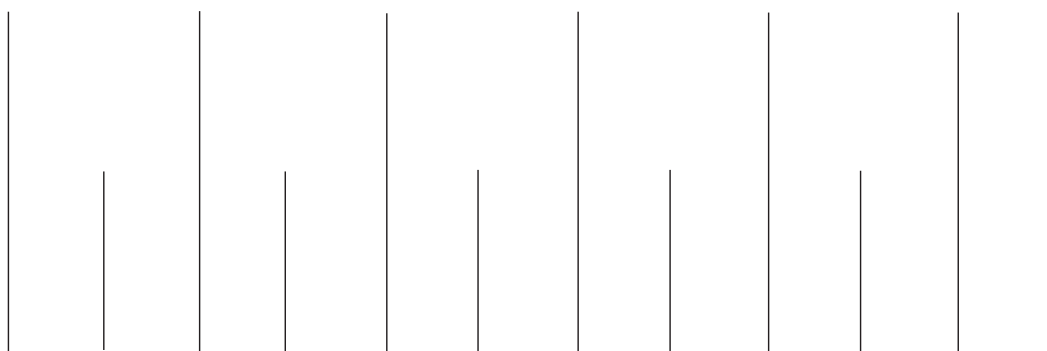


Perigo

Perigo de morte devido à corrente eléctrica!

- ⇒ Garanta que a tensão e a frequência da corrente eléctrica correspondem aos valores indicados na tabela.
- ⇒ Garanta que o cabo eléctrico não está danificado.
- ⇒ Garanta que o cabo de ligação não atinge uma temperatura superior a 50 °C.
- ⇒ Peça a pessoal qualificado para fazer a ligação.

- ⇒ Ligue o aparelho a um disjuntor com todos os polos e uma abertura de contacto de > 3 mm.
- ⇒ Garanta que o aparelho está ligado com ligação terra.



Fritadeira profissional

→ Para ligar o aparelho a 3N AC 400 V faça a ligação como se segue:

Ligação	Cor do cabo
PE	amarelo-verde
N	azul claro
L ₃	preto
L ₂	preto
L ₁	castanho

6.3 Utilização

Elementos operativos e indicações

→ Os elementos operativos controlam as funções.

Interruptor/Botão	Função
1/0	Ligar ou desligar o aparelho
Interruptor do termostato	Programar a temperatura

→ As luzes piloto mostram o estado de funcionamento.

Quando a luz piloto ao lado do interruptor 1/0 está ligada:

→ O aparelho está ligado.

Quando a luz piloto ao lado do interruptor do termostato está ligada:

→ O aparelho aquece o óleo até à temperatura pretendida.

Encher

Encha o reservatório até à marca com

→ óleo

→ gordura derretida

Fritadeira profissional

Ligar

- Verifique o nível do óleo.
- Se for necessário encha o aparelho.
- Rode o interruptor 1/0 (1).

A luz piloto ao lado do interruptor 1/0 está ligada.

- Regule o interruptor do termostato para a temperatura desejada.

O aparelho está ligado.

A luz piloto ao lado do interruptor do termostato está ligada.

O aparelho aquece o óleo.

Aviso O tempo de aquecimento depende do tipo de óleo e das condições do ambiente.

Quando o aparelho atinge a temperatura seleccionada:

- ➔ A luz piloto ao lado do interruptor do termostato apaga-se.

Fritar

- Coloque alimentos secos no cesto de rede.
- Introduza o cesto de rede com os alimentos.

Quando os alimentos estão congelados:

- Encha o cesto de rede até ao meio.
- Introduza o cesto de rede lentamente.

Desligar

- Coloque o interruptor do termostato no 0.
- Rode o interruptor 1/0 (0).

Ambas as luzes piloto se apagam.

O aparelho está desligado.

- Retirar resíduos do óleo.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Fritadeira profissional

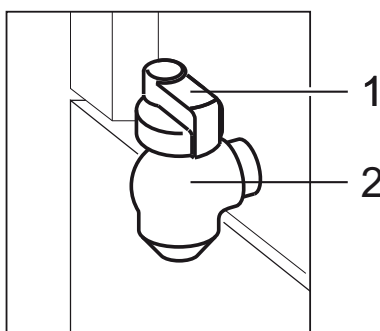
Esvaziar



Alerta

Perigo de danos corporais devido a esvaziamento desadequado!

- Mandar esvaziar o aparelho, exclusivamente, por pessoal qualificado ou esvazie o aparelho sob a supervisão de pessoal qualificado.
- Deixe arrefecer completamente o aparelho e o óleo antes do esvaziamento.
- Durante o esvaziamento utilize vestuário de protecção conforme aos requisitos exigidos pela UE.



- Desligue o aparelho.
- Deixe arrefecer o aparelho.
- Garanta que debaixo da torneira de esvaziamento **2** há espaço para um recipiente de tamanho suficiente.
- Coloque um recipiente de tamanho suficiente para recolher a totalidade do óleo debaixo da torneira de esvaziamento **2**.
- Pressione o manípulo **1** da torneira para baixo.
- Rode o manípulo **1** da torneira 90° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Deixe correr a totalidade do óleo para dentro do recipiente.

Aviso Deitar fora o óleo: veja Deitar fora.

Quando o aparelho está vazio:

- Rode o manípulo **1** da torneira 90° no sentido dos ponteiros do relógio.

6.4 Anomalias/Correcção das anomalias

Anomalia	Solução
O aparelho não funciona.	Verifique se o fornecimento de energia é o correcto.
	Verifique se a caixa do interruptor está bem assente sobre a área de contacto.
	Verifique se o termostato de segurança disparou.
O termostato de segurança disparou.	Contacte pessoal qualificado e notifique sobre a anomalia.

Fritadeira profissional

6.5 Retirar de funcionamento

Quando o aparelho não está a ser utilizado:

- ⇒ Coloque o interruptor do termostato no 0.
- ⇒ Rode o interruptor 1/0 (0).

Ambas as luzes piloto se apagam.

- ⇒ Desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- ⇒ Limpe o aparelho (veja Limpeza).

7 Manutenção/Limpeza



Perigo

Perigo de morte devido a choques eléctricos!

- ⇒ Antes da manutenção ou limpeza desligue sempre o interruptor que permite o fornecimento da energia.

7.1 Manutenção


A manutenção deve ser levada a cabo, exclusivamente, por pessoal qualificado.


7.2 Limpeza

- ⇒ Limpe o aparelho diariamente.
- ⇒ Desligue o aparelho antes da limpeza.
- ⇒ Deixe arrefecer o aparelho.
- ⇒ Esvazie a bacia.
- ⇒ Filtre o óleo frio.
- ⇒ Não use produtos de limpeza corrosivos.
- ⇒ Limpe o reservatório com água a ferver e detergente.
- ⇒ Lave as resistências com água a ferver e detergente.
- ⇒ Seque o aparelho com um pano macio e limpo.

Fritadeira profissional

8 

	FE-8 / FE-8+8	FE-9	FE-9+9
Tensão de alimentação	1N CA 230 V	3N CA 400 V	3N CA 400 V
Frequência	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Peso total	13 kg / 20 kg	13 kg	20 kg
Potência	6 kW / 2 x 6 kW	6 kW	2 x 6 kW
Corrente	26 A / 2 x 26 A	26 A	2 x 26 A
Medidas	290 mm / 580 mm x 505mm x 300 mm	290 mm x 505 mm x 300 mm	580 mm x 505 mm x 300 mm
Altura máxima	440 mm	440 mm	440 mm
Número de reservatórios	1 / 2	1	2
Capacidade	9 l cada reservat.	9 l	9 l cada reservat.
Medidas dos cestos de rede	190 mm x 245 mm x 105 mm	190 mm x 245 mm x 105 mm	190 mm x 245 mm x 105 mm

	FE-12	FE-12+12	FE-15 / FE-15+15
Tensão de alimentação	3N CA 400 V	3N CA 400 V	3N CA 400 V
Frequência	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Peso total	18 kg	32 kg	29 kg / 55 kg
Potência	9 kW	2 x 9 kW	9 kW / 2 x 9 kW
Corrente	39 A	2 x 39 A	39 A / 2 x 39 A
Medidas	375 mm x 655 mm x 315 mm	750 mm x 655 mm x 315 mm	375 mm / 750 mm x 655 mm x 845 mm
Altura máxima	450 mm	450 mm	985 mm
Número de reservatórios	1	2	1 / 2
Capacidade	12 l	12 l cada reservat.	14 l cada reservat.
Medidas dos cestos de rede	235 mm x 275 mm x 105 mm	235 mm x 275 mm x 105 mm	235 mm x 275 mm x 105 mm

Fritadeira profissional

9 Padrões e normas

O aparelho respeita as seguintes normas:

- EN 60335-1
- EN 60335-2-36
- EN 60335-2-37
- EN 60335-2-38
- EN 60335-2-39
- EN 60335-2-42/46
- EN 60335-2-47
- EN 60335-2-50
- EN 55014

10 Deitar fora

Deitar fora o óleo:

- ⇒ Observe as normas e regulamentos locais quanto à forma de deitar fora o óleo.
- ⇒ Não deite o óleo fora juntamente com os resíduos domésticos.

Deitar fora o aparelho:



Para deitar fora o aparelho:

- ⇒ Não deite fora o seu aparelho juntamente com o lixo doméstico.
- ⇒ Encaminhe o aparelho para a reciclagem de aparelhos eléctricos.

Os materiais deste aparelho são recicláveis. Com a reutilização, a reciclagem dos materiais ou outras formas de utilização de aparelhos antigos dá um contributo muito importante para a protecção do ambiente.

Para se informar sobre os postos onde pode deixar o seu aparelho:

www.servicevega.com

Fritadeira profissional

11 Garantia

O prazo de garantia de dois anos começa a correr na data da compra e funciona de acordo com as seguintes condições:

- Qualquer erro de construção, fabrico e material está coberto pela garantia, assim como a reparação e/ou substituição de peças que o nosso departamento técnico reconheça como defeituosas. As peças e as horas de trabalho necessárias para a reparação não são cobradas.
- O título de garantia é a sua conta; por favor guarde-a e envie-a também, no caso de precisar de usar a garantia!
- A garantia caduca no caso de:
 - utilização incorrecta.
 - manipulação.
 - manutenção negligente.
 - utilização desconforme ao fim.
 - alterações técnicas.