

Freidoras
Fryers
Friteuse
Friteuses
Friggitrice
Fritadeiras

F



ADVERTENCIAS GENERALES

Lea atentamente las advertencias de este manual. Conserve este manual para futuras consultas. Antes de conectar, asegúrese de que los datos indicados en la placa de características correspondan a los de la red eléctrica. Antes de efectuar alguna operación, desconecte el aparato de la red eléctrica. La instalación tiene que ser efectuada por personal cualificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas vigentes.

El aparato se tiene que instalar solo debajo de una campana de aspiración que respete las características indicadas en las normas UNICIG 7129 y 8723. Este aparato se tiene que destinar sólo para freír alimentos en aceite. El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de:

- posibles daños causados por hacer caso omiso a las instrucciones para la instalación y uso, o por el uso impropio del aparato.
- posibles errores de impresión en este manual causado por errores de transcripción o impresión. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones al producto sin por ello modificar las características.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

1.1 La placa de características está situada en la parte trasera del aparato.

1.2 Estructura de acero inoxidable y desmontable. Termostato de funcionamiento, termostato de seguridad, indicador luminoso 0/1, indicador luminoso de señal de temperatura, descarga del aceite con recipiente extraíble o por medio de grifo.

1.3 Quite la película de protección.

1.4 NORMAS DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

Respete estas normas fundamentales:

- la tensión de red y la tensión especificada en la placa de características deben coincidir.
- la conexión a una toma a tierra según la norma.
- la conexión a un sistema equipotencial.

La conexión eléctrica tiene que ser realizada por personal autorizado y respetando las NORMAS CEI. El cable de alimentación tiene que estar colocado de manera que en ningún punto alcance una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente. Antes de efectuar la conexión, asegúrese de que la toma o el interruptor usados en la conexión puedan

ser alcanzados fácilmente con el aparato instalado. EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD SI NO SE RESPETAN ESTAS NORMAS DE SEGURIDAD.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

2.1 El aparato está destinado a uso colectivo y debe ser utilizado por personal preparado para tal fin.

2.2 Antes de poner en funcionamiento el aparato, elimine las grasas industriales del recipiente y del cesto.

2.3 Coloque correctamente el cabezal extraíble de la máquina de manera que presione el microinterruptor de funcionamiento colocado en su interior.

2.4 Vierta el aceite en el recipiente hasta el nivel indicado.

2.5 Si usa grasa, hay que licuarla antes de verterla en el recipiente.

ENCENDIDO

3.1 Conecte el enchufe a la clavija. - Modelos con interruptor: pulsar el interruptor.

3.2 Gire el termostato hasta alcanzar los grados deseados. Se encenderá el indicador luminoso y se apagará al alcanzar la temperatura fijada.

3.3 Entonces, la máquina estará lista para ser utilizada.

3.4 El producto ha de freír, tiene que estar seco antes de introducirlo en el aceite.

3.5 Si usa un producto congelado, llene el cesto sólo hasta la mitad y suméjalo muy lentamente en el aceite.

APAGADO

4.1 Coloque el termostato en la posición " 0 " - Modelos con interruptor: desconectar el interruptor.

4.2 ATENCION: si se deja el aparato enchufado queda en tensión.

MANTENIMIENTO

5.1 Después de la cocción, quite los residuos que flotan en el aceite.

5.2 Después de un cierto número de cocciones, filtre el aceite en frío y lave el recipiente con

agua caliente y detergente. Limpie también las resistencias teniendo cuidado con los bulbos capilares del termostato.

5.3 Limpie el cabezal con los mandos con un paño húmedo.

NO USE AGUA CORRIENTE ni CHORROS DE AGUA A PRESIÓN o SUBSTANCIAS CORROSIVAS.

5.4 IMPORTANTE: antes de efectuar cualquier trabajo de limpieza, desconecte el aparato de la red eléctrica y espere que el aceite y las resistencias estén frías.

IRREGULARIDADES DE FUNCIONAMIENTO

6.1 Compruebe las siguientes condiciones:

- que haya tensión en la red
- que el cabezal esté bien introducido como se explica en el punto 2.3.
- que el termostato de seguridad se encuentre en posición normal (pulsador rojo no bajado).

El termostato de seguridad se acciona cuando la temperatura del aceite supera 230°C a causa de un funcionamiento incorrecto del termostato de funcionamiento.

6.2 Si el termostato de seguridad se acciona varias veces, contacte con un técnico especializado.

6.3 En el caso de reparación, siempre exija recambios originales.

GENERAL INSTRUCTIONS

Carefully read the instructions given in this booklet. Keep this booklet, so that the operators can refer to it as necessary. Before connecting the appliance make sure that the data on the technical plate correspond with those of the power supply. The installation must be carried out by professionally trained personnel and in accordance with the instructions of the manufacturer and current regulations. The appliance must be placed under an extractor hood, which must conform to the UNI-CIG 7129 and 8723 standards. This appliance must be used only for frying food in oil. The manufacturer declines all responsibility for :

Any damage resulting from ignoring the instructions for installation and use or from irregular use of the appliance .

Any inaccuracies contained in this booklet due to translation or printing errors.

The manufacturer reserves the right to make alterations found necessary, without changing its basic characteristics.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

1.1 The identifying and technical plate is fixed to the back of the appliance.

1.2 Dismantlable stainless steel structure, working thermostat, safety thermostat, heating light 0/1, heating light temperature indicator, oil to be emptied by tap or respectively by extractable basin.

1.3 Remove protective film.

1.4 ELECTRICAL SAFETY RULES :

Please observe these essential rules :

- the mains voltage and that on the plate must be the same
- connection must be to a REGULATION earthed socket
- connection must be to an equipotential system

The electrical connection must be carried out by trained personnel in accordance with CEI regulations. The power cable must be positioned so that no part of it reaches a temperature 50°C above room temperature. Before installation make sure the socket or switch used can be easily reached when the appliance is in place.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IF THESE SAFETY RULES ARE NOT OBSERVED.

INSTRUCTIONS FOR USE

2.1 The appliance is intended for collective use and must be used by properly trained personnel only.

2.2 Before switching on the machine for the first time, thoroughly clean off the industrial oils from the tank and rack.

2.3 Position the extractable head of the appliance correctly so that it presses the working microswitch inside of it.

2.4 Pour oil into the tank until it reaches the level of the reference.

2.5 If fat is used, it must be melted before being poured into the tank.

STARTING UP

3.1 Put the plug into the power socket.

3.2 Turn the thermostat until the temperature setting required is reached. The heating light will come on and will go off when the temperature set is reached.

3.3 The appliance is now ready for use.

3.4 The frying good must be dry before being immersed into the oil.

3.5 If a frozen good is used, fill the rack only halfway and immerse it very slowly into the oil.

TURNING OFF

4.1 Put the thermostat in position 0.

4.2 NOTE : If the plug remains inserted, the appliance is still under voltage.

MAINTENANCE

5.1 After frying, remove the bits floating in the oil.

5.2 After a certain number of frying sessions, filter the cold oil and wash the tank with water and detergent. Wash the heating coil in the same manner taking care of the thermostat capillary bulb.

5.3 The control head mustn't be cleaned with other than a damp cloth. **DO NOT USE RUNNING WATER OR CORROSIVE SUBSTANCES.**

5.4 **IMPORTANT :** Before carrying out any cleaning operation, disconnect the appliance from the mains and wait for the oil and the heating coils to cool.

PROBLEMS IN FUNCTION

6.1 Check the following :

- That the main power supply is on.
- That the pin is well inserted in the head as explained in point 2.3.
- That the safety thermostat is in the proper position (red pin not lowered). The safety thermostat comes into action when the oil temperature exceeds 230°C due to the non-functioning of the working thermostat .

6.2 If the safety thermostat comes into action repeatedly, call a qualified technician.

6.3 When servicing, always ask for the original spare parts to be used.

ALLGEMEINE HINWEISE

Bitte lesen Sie die Hinweise in diesem Handbuch gründlich durch und bewahren Sie dasselbe für zukünftige Rückfragen auf. Bevor Sie das Gerät einschalten überzeugen Sie sich bitte davon, dass die Daten auf dem Typenschild mit denen der elektrischen Leitung übereinstimmen. Vor jedem Eingriff muss unbedingt die Verbindung mit der Netzleitung unterbrochen werden. Die Installation muss gemäss den Anleitungen des Herstellers und unter Einhaltung der gültigen Vorschriften von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Das Gerät darf nur unter einer Abzugshaube aufgestellt werden, welche die in den Normen UNI-CIG 7129 und 8723 aufgeführten Eigenschaften erfüllt. Dieses Gerät darf nur zum Fritieren von Speisen in Öl benutzt werden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung im Fall von :

- Schäden, die durch Nichtbeachtung der Aufstellungs- und Benutzerhinweise oder durch falschen Gebrauch des Gerätes verursacht werden.

- eventuellen irrtümlichen Angaben in diesem Handbuch, die durch Übersetzungs- oder Druckfehler entstanden sind.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, erforderliche Änderungen am Gerät vorzunehmen, ohne dadurch dessen Merkmale zu verändern.

ANLEITUNG ZUR INSTALLATION

1.1 Das Typenschild ist auf der Rückseite des Gerätes angebracht.

1.2 Das Gehäuse aus rostfreiem Stahl ist abnehmbar. Betriebsthermostat, Sicherheitsthermostat, Leuchtanzeige 0/1, Leuchtanzeige Heiztemperatur, Ölentleerung durch herausnehmbaren Behälter oder über Ablasshahn.

1.3 Schutzfilm entfernen.

1.4 **ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN :**

Bitte beachten Sie folgende grundsätzliche Regeln :

- die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen

- das Gerät muss einen vorschriftsmässigen Erdanschluss aufweisen

- das Gerät muss an ein isoelektrisches System angeschlossen sein.

Der elektrische Anschluss darf nur von zugelassenem Personal und unter Einhaltung der CEI Normen vorgenommen werden. Das Versorgungskabel muss so angebracht sein, dass es an keiner Stelle eine Temperatur

erreichen kann, die 50°C oberhalb der Raumtemperatur liegt. Vor dem Anschliessen stellen Sie bitte sicher, dass der verwendete Stecker oder Schalter auch nach dem Aufstellen des Gerätes leicht zugänglich ist. **DER HERSTELLER VERWEIGERT JEDLICHE VERANTWORTUNG, WENN DIESE SICHERHEITSHINWEISE NICHT BEACHTET WERDEN.**

HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

2.1 Das Gerät ist für gemeinschaftlichen Gebrauch vorgesehen und muss von speziell für diesen Zweck geschultem Personal bedient werden.

2.2 Reinigen Sie bitte den Behälter und den Korb von Fettrückständen, bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb setzen.

2.3 Setzen Sie den herausnehmbaren Kopf der Maschine so ein, dass er auf den Mikro-Betriebsschalter drückt, der in seinem Inneren installiert ist.

2.4 Giessen Sie Öl in den Behälter bis auf die angegebene Höhe.

2.5 Bei Verwendung von Fett lassen Sie dieses bitte zuerst schmelzen bevor Sie es in den Behälter geben.

EINSCHALTEN

3.1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. - Bei Modellen mit Schalter, bitte auf den Schalter drücken.

3.2 Drehen Sie den Thermostatkopf bis auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrolllampe leuchtet nun auf und sie erlischt, sobald die angewählte Temperatur erreicht ist.

3.3 Das Gerät ist nun betriebsbereit.

3.4 Bitte beachten: Das Fritiergut muss trocken sein, bevor Sie es in das Öl tauchen.

3.5 Wenn Sie ein Tiefkühlprodukt fritieren wollen, dann füllen Sie den Korb bitte nur bis zur Hälfte und senken Sie den Korb nur langsam in das Öl hinab.

AUSSCHALTEN

4.1 Stellen Sie den Thermostat auf " 0 " - Modelle mit Schalter: Schalter auf AUS stellen.

4.2 **ACHTUNG:** Solange der Stecker nicht herausgezogen ist, verbleibt Spannung im Gerät.

WARTUNG

5.1 Nach dem Fritieren müssen die im Öl

schwimmenden Rückstände entfernt werden.

5.2 Nach einer bestimmten Anzahl von Fritiergängen sollte das kalte Öl gefiltert und der Behälter mit heissem Seifenwasser gereinigt werden. Reinigen Sie auch die Widerstände und achten Sie dabei darauf, dass die Kapillarkolben des Thermostates nicht beschädigt werden.

5.3 Der Kopf mit den Schaltknöpfen wird mit einem feuchten Tuch abgerieben.

BITTE BENUTZEN SIE ZUM REINIGEN KEIN FLIESENDES WASSER, KEINEN DRUCKWASSERSTRAHL UND KEINE AETZENDEN PUTZMITTEL.

5.4 **WICHTIG :** Vor dem Reinigen bitte unbedingt den Stecker aus der Steckdose ziehen und abwarten, bis Öl und Widerstände abgekühlt sind..

BETRIEBSSTÖRUNGEN

6.1 Prüfen Sie folgendes:

- die Netzleitung ist spannungsgeladen
- der Kopf ist vorschriftsmässig eingesetzt, so wie unter Punkt 2.3 beschrieben.

- das Sicherheitsthermostat befindet sich in der normalen Stellung (roter Druckknopf nicht eingedrückt).. Das Sicherheitsthermostat reagiert, wenn das Öl wegen Fehlfunktion des Betriebsthermostates eine Temperatur von über 230 °C erreicht.

6.2 Wenn das Sicherheitsthermostat mehrmals anspricht, bitten wir um Kontaktaufnahme mit einen Fachtechniker.

6.3 Im Fall einer Reparatur bestehen Sie bitte immer auf der Verwendung von Original-Ersatzteilen.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Veillez lire attentivement les avertissements ci-dessous. Conservez cette notice pour toute consultation ultérieure. Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Débranchez toujours la prise de l'appareil avant d'effectuer toute intervention. L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, en respectant les prescriptions du fabricant et les normes en vigueur.

L'appareil ne peut être installé que sous une hotte d'aspiration respectant les caractéristiques indiquées dans les normes UNI-CIG 7129 et 8723. Cet appareil ne doit être utilisé que pour frire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité en cas :

- d'éventuels dommages dus au non respect des consignes d'installation et d'utilisation ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil.
- d'éventuelles erreurs dans la notice, soit de traduction soit d'impression. Le fabricant se réserve le droit d'apporter toutes modifications utiles, sans altérer les caractéristiques essentielles de l'appareil.

CONSIGNES D'INSTALLATION

1.1 La plaque signalétique est située à l'arrière de l'appareil.

1.2 Carcasse en acier inoxydable et démontable. Thermostat de marche, thermostat de sécurité, voyant lumineux 0/1, voyant lumineux de température, vidange de l'huile dans un récipient amovible ou par un robinet.

1.3 Retirez le film de protection.

1.4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Respectez les consignes essentielles suivantes :

- la tension du secteur et la tension indiquée sur la plaque signalétique doivent correspondre.
- la mise à la terre est impérative conformément à la réglementation.
- la liaison équipotentielle doit être réalisée.

Le raccordement électrique doit être effectué par un personnel agréé et conformément aux NORMES CEI. Le câble d'alimentation doit être placé de façon à n'atteindre en aucun point une température dépassant de 50°C la température ambiante. Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que la prise ou l'interrupteur utilisés sont facilement accessibles une fois l'appareil

installé. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE NON RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

CONSIGNES D'UTILISATION

2.1 Cet appareil est destiné à un usage collectif et il doit être utilisé par du personnel formé à cette fin.

2.2 Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyez la cuve et le panier pour éliminer les graisses industrielles.

2.3 Montez correctement le dossier amovible de l'appareil de manière à ce que le microinterrupteur de fonctionnement situé à l'intérieur reste appuyé.

2.4 Remplissez la cuve d'huile jusqu'au niveau indiqué.

2.5 Si vous utilisez une matière grasse solide, faites-la fondre avant de la mettre dans la cuve.

MISE EN MARCHÉ

3.1 Branchez la prise de courant - Modèles avec interrupteur : basculez l'interrupteur sur la position de marche.

3.2 Tournez le thermostat pour le régler sur la température voulue. Le voyant lumineux s'allume. Lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

3.3 L'appareil est alors prêt à être utilisé.

3.4 L'aliment à frire doit être sec avant d'être plongé dans l'huile.

3.5 Si l'aliment à frire est surgelé, ne remplissez le panier que jusqu'à la moitié et plongez-le très lentement dans l'huile.

ARRÊT

4.1 Remplacez le thermostat sur la position " 0 " - Modèles avec interrupteur : basculez l'interrupteur sur arrêt.

4.2 ATTENTION : L'appareil reste sous tension tant qu'il est branché.

ENTRETIEN

5.1 Lorsque la friture est terminée, retirez les restes d'aliment qui flottent à la surface de l'huile.

5.2 Au bout d'un certain nombre de fritures, filtrez l'huile une fois qu'elle est refroidie et lavez la cuve à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Nettoyez également les résistances en faisant attention de ne pas endommager les bulbes capillaires du thermostat.

5.3 Nettoyez le dossier et les commandes avec une éponge humide.

NE JAMAIS NETTOYER LA MACHINE SOUS L'EAU COURANTE ni AU JET D'EAU SOUS PRESSION ni AVEC DES PRODUITS AGRESSIFS.

5.4 IMPORTANT : Avant chaque nettoyage, débranchez l'appareil du secteur et laissez l'huile et les résistances refroidir.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

6.1 Vérifiez :

- la présence de l'aliment secteur.
- le positionnement correct du dossier, comme expliqué au point 2.3.
- le réglage du thermostat de sécurité sur une position normale (bouton poussoir rouge non enfoncé). Le thermostat de sécurité se déclenche lorsque la température de l'huile dépasse 230°C par suite d'un mauvais fonctionnement du thermostat de marche.

6.2 Si le thermostat de sécurité se déclenche plusieurs fois de suite, contactez un technicien agréé.

6.3 En cas de réparation, exigez toujours des pièces détachées d'origine.

AVVERTENZE GENERALI

Legga attentamente le avvertenze di questo manuale. Conservi questo manuale per future consulte. Prima dell'allacciamento, si assicuri che i dati indicati sulla targa d'identificazione siano corrispondenti a quelli della rete elettrica. Prima di effettuare qualsiasi operazione, disinserisca l'apparecchiatura dalla rete elettrica. L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato, d'accordo con le istruzioni del fabbricante e con le norme in vigore.

L'apparecchiatura deve essere installata soltanto al di sotto di una cappa d'aspirazione che osservi le caratteristiche indicate nelle norme UNI-CIG 7129 e 8723. Quest'apparecchiatura deve essere destinata soltanto per friggere cibi nell'olio. Il fabbricante si esime da ogni responsabilità in caso di :

- eventuali danni che derivassero dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'installazione ed uso, o per l'uso errato dell'apparecchiatura.
- eventuali errori di stampa di questo manuale, causati da errori di trascrizione o di stampa. Il fabbricante si riserva il diritto di eseguire modifiche sul prodotto, senza che, per questa ragione, debba modificarne le caratteristiche.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1.1 La targa d'identificazione si trova sulla parte posteriore dell'apparecchiatura.

1.2 Struttura d'acciaio inossidabile e smontabile. Termostato di funzionamento, termostato di sicurezza, indicatore luminoso 0/1, indicatore luminoso del segnale di temperatura, scarico dell'olio con recipiente estraibile o per mezzo del rubinetto.

1.3 Tolga la pellicola di protezione.

1.4 NORME DI SICUREZZA ELETTRICA

Osservi queste norme fondamentali:

- la tensione della rete e la tensione specificata sulla targa d'identificazione devono coincidere.
- il collegamento a una presa di terra in base alla norma.
- il collegamento a un sistema equipotenziale.

Il collegamento elettrico deve essere realizzato da personale autorizzato, nel rispetto delle NORME CEI. Il cavo d'alimentazione deve essere collocato in modo che nessun punto raggiunga una temperatura che superi di 50°C la temperatura ambiente. Prima di effettuare il collegamento, si assicuri che la presa o l'interruttore usati in tale collegamento si

possano raggiungere facilmente con l'apparecchiatura installata. IL FABBRICANTE NON SI ASSUME NESSUNA RESPONSABILITÀ, IN CASO DI MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE NORME DI SICUREZZA.

ISTRUZIONI PER L'USO

2.1 L'apparecchiatura è destinata all'uso collettivo e deve essere utilizzata da personale appositamente addestrato.

2.2 Prima di mettere in funzionamento l'apparecchiatura, elimini il grasso industriale del recipiente e del cesto.

2.3 Situi correttamente la testata estraibile della macchina, in modo che eserciti pressione sul microinterruttore di funzionamento collocato al suo interno.

2.4 Versi l'olio nel recipiente fino al livello indicato.

2.5 Se usa grasso, bisogna scioglierlo prima di versarlo nel recipiente.

ACCENSIONE

3.1 Inserisca la spina nella presa. - Modelli con interruttore: premere l'interruttore.

3.2 Giri il termostato fino a raggiungere i gradi desiderati. Si accenderà l'indicatore luminoso e si spegnerà quando raggiunge la temperatura fissata.

3.3 A questo punto, la macchina sarà pronta per essere utilizzata.

3.4 Asciugare il prodotto che si deve friggere prima d'introdurlo nell'olio.

3.5 Se usa un prodotto surgelato, riempi il cesto solo fino alla metà e lo immerga molto lentamente nell'olio.

SPEGNIMENTO

4.1 Collochi il termostato alla posizione " 0 " - Modelli con interruttore: disinserire l'interruttore.

4.2 ATTENZIONE: se si lascia l'apparecchiatura inserita, rimane in tensione.

MANUTENZIONE

5.1 Dopo la cottura, tolga i residui che galleggiano nell'olio.

5.2 Dopo un certo numero di cotture, filtri l'olio

a freddo e lavi il recipiente con acqua calda e detergente. Pulisca anche le resistenze, facendo attenzione ai bulbi capillari del termostato.

5.3 Pulisca la testata con i comandi, usando un panno umido.

NON USI né ACQUA CORRENTE, né GETTI D'ACQUA A PRESSIONE o SOSTANZE CORROSIVE.

5.4 IMPORTANTE: Prima di effettuare qualsiasi tipo di operazione di pulizia, disinserisca l'apparecchiatura dalla rete elettrica e attenda che l'olio e le resistenze siano fredde.

IRREGOLARITÀ DI FUNZIONAMENTO

6.1 Verifichi le seguenti condizioni:

- che ci sia tensione nella rete
- che la testata sia ben introdotta, così come viene spiegato nel punto 2.3.
- che il termostato di sicurezza si trovi nella posizione normale (pulsante rosso non abbassato). Il termostato di sicurezza si aziona quando la temperatura dell'olio supera i 230°C a causa di un funzionamento scorretto del termostato di funzionamento.

6.2 Se il termostato di sicurezza si aziona varie volte, contatti con un tecnico specializzato.

6.3 In caso di riparazione, esiga sempre ricambi originali.

INSTRUÇÕES GERAIS

Leia atentamente as instruções deste manual. Conserve este manual para futuras consultas. Antes de proceder à ligação, certifique-se de que os dados indicados na placa de características correspondem aos da rede de alimentação eléctrica. Desligue o aparelho da corrente eléctrica antes de realizar alguma operação. A instalação tem que ser efectuada por pessoal qualificado de acordo com as instruções do fabricante e as normas vigentes. O aparelho tem que ser instalado sob um extractador de fumos que respeite as características indicadas nas normas UNI-CIG 7129 e 8723. Este aparelho está concebido apenas para fritar alimentos em óleo. O fabricante não assume nenhuma responsabilidade em caso de :

- eventuais danos causados pelo não cumprimento das instruções para a instalação e uso ou pelo uso inadequado do aparelho.
- eventuais erros de impressão neste manual causado por erros de transcrição ou impressão. O fabricante reserva-se o direito de realizar alterações no produto sem modificar as suas características básicas.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

1.1 A placa de características está situada na parte traseira do aparelho.

1.2 Estrutura de aço inoxidável desmontável. Termóstato de funcionamento, termóstato de segurança, indicador luminoso 0/1, indicador luminoso de sinal de temperatura, descarga de óleo com recipiente extraível ou por meio de torneira.

1.3 Retire a película de protecção.

1.4 NORMAS DE SEGURANÇA ELÉCTRICA

Por favor observe as seguintes normas básicas:

- a tensão de alimentação e a voltagem especificada na placa de características devem coincidir.
- o aparelho necessita de ser ligado à terra segundo a norma.
- a ligação a um sistema equipotencial.

A ligação eléctrica tem de ser realizada por pessoal autorizado, que respeite as NORMAS CEI. O cabo de alimentação tem de estar colocado de forma que, em nenhum dos seus pontos, se atinja uma temperatura que exceda em 50°C a temperatura ambiente. Antes de

efectuar a ligação, assegure-se de que a tomada ou o interruptor usados na ligação são de fácil alcance para o aparelho instalado. O FABRICANTE DECLINA TODA A RESPONSABILIDADE SE ESTAS NORMAS DE SEGURANÇA NÃO FOREM RESPEITADAS.

INSTRUÇÕES PARA O USO

2.1 O aparelho destina-se a uso colectivo e deve ser utilizado por pessoal preparado para esse fim.

2.2 Antes de colocar o aparelho em funcionamento, elimine as gorduras industriais do recipiente e do cesto.

2.3 Coloque correctamente a cabeça extraível da máquina de modo a pressionar o microinterruptor de funcionamento colocado no seu interior.

2.4 Verta o óleo até ao nível indicado no recipiente.

2.5 Se utilizar gordura, liquidifique-a antes de a verter no recipiente.

ACENDER

3.1 Introduza a ficha do aparelho na tomada. - Modelos com interruptor: premir o interruptor.

3.2 Rode o termóstato até à temperatura desejada. Acende-se o indicador luminoso. Assim que atinge a temperatura previamente determinada o indicador luminoso apaga-se.

3.3 Neste momento a máquina está pronta para ser utilizada.

3.4 O alimento a fritar deve estar seco antes de ser introduzido no óleo.

3.5 Se usar um produto congelado, encha apenas a metade do cesto e mergulhe-o muito lentamente no óleo.

APAGAR

4.1 Coloque o termóstato na posição " 0 " - Modelos com interruptor: desligar o interruptor.

4.2 ATENÇÃO: se o aparelho permanecer ligado à tomada, a fritadeira estará em tensão.

MANUTENÇÃO

5.1 Depois da fritura, retire os resíduos que flutuam no óleo.

5.2 Após um certo número de frituras, filtre o óleo quando arrefecido e lave o recipiente com água quente e detergente. Limpe também as resistências tendo cuidado com os bolbos capilares do termóstato.

5.3 Limpe a cabeça com os comandos exclusivamente com um pano húmido.

NÃO USE ÁGUA CORRENTE nem JACTOS DE ÁGUA SOB PRESSÃO nem SUBSTÂNCIAS CORROSIVAS.

5.4 IMPORTANTE: antes de realizar qualquer trabalho de limpeza, desligue o aparelho da rede eléctrica e aguarde até que o óleo e as resistências estejam frias.

IRREGULARIDADES NO FUNCIONAMENTO

6.1 Verifique se:

- existe tensão na rede eléctrica de alimentação
- a cabeça está bem introduzida, tal como se explica no ponto 2.3.
- o termóstato de segurança se encontra na posição normal (botão vermelho não descido). O termóstato de segurança activa-se quando a temperatura do óleo excede os 230°C devido a um funcionamento incorrecto do termóstato de funcionamento.

6.2 Se o termóstato de segurança se activar várias vezes, contacte um técnico especializado.

6.3 Em caso de reparação, exija sempre peças de reposição originais.

CARACTERÍSTICAS	F-3	F-3+3	F-8	F-8+8	F-10	F-10+10
CAPACIDAD (LITROS)	3	3 + 3	6	6 + 6	7	7 + 7
POTENCIA	2.500 W	2 x 2.500 W	3.285 W	2 x 3.285 W	6.000 W	2 x 6.000 W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	220 V	220 V	220 V	220 V	400 V	400 V
DIMENSIONES CESTA mm	125 x 230 x 100	2 x (125 x 230 x 100)	205 x 240 x 100	2 x (205 x 240 x 100)	200 x 280 x 100	2 x (200 x 280 x 100)
DIMENSIONES EXTERIORES mm	180 x 360 x 420	360 x 360 x 420	270 x 360 x 420	530 x 360 x 420	325 x 530 x 360	655 x 530 x 360
PESO NETO	5 kg	9 kg	6.5 kg	12 kg	8 kg	15 kg

SPECIFICATIONS	F-3	F-3+3	F-8	F-8+8	F-10	F-10+10
CAPACITY (LITROS)	3	3 + 3	6	6 + 6	7	7 + 7
LOADING	2.500 W	2 x 2.500 W	3.285 W	2 x 3.285 W	6.000 W	2 x 6.000 W
ELECTRICAL SUPPLY	220 V	220 V	220 V	220 V	400 V	400 V
BASKET DIMENSIONS (MM)	125 x 230 x 100	2 x (125 x 230 x 100)	205 x 240 x 100	2 x (205 x 240 x 100)	200 x 280 x 100	2 x (200 x 280 x 100)
EXTERNAL DIMENSIONS (MM)	180 x 360 x 420	360 x 360 x 420	270 x 360 x 420	530 x 360 x 420	325 x 530 x 360	655 x 530 x 360
NET WEIGHT	5 kg	9 kg	6.5 kg	12 kg	8 kg	15 kg

CARACTÉRISTIQUES	F-3	F-3+3	F-8	F-8+8	F-10	F-10+10
CAPACITÉ (LITRES)	3	3 + 3	6	6 + 6	7	7 + 7
PUISSANCE	2.500 W	2 x 2.500 W	3.285 W	2 x 3.285 W	6.000 W	2 x 6.000 W
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	220 V	220 V	220 V	220 V	400 V	400 V
DIMENSIONS PANIER	125 x 230 x 100	2 x (125 x 230 x 100)	205 x 240 x 100	2 x (205 x 240 x 100)	200 x 280 x 100	2 x (200 x 280 x 100)
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	180 x 360 x 420	360 x 360 x 420	270 x 360 x 420	530 x 360 x 420	325 x 530 x 360	655 x 530 x 360
POIDS NET	5 kg	9 kg	6.5 kg	12 kg	8 kg	15 kg

CARACTERÍSTICAS	F-3	F-3+3	F-8	F-8+8	F-10	F-10+10
CAPACIDADE (LITROS)	3	3 + 3	6	6 + 6	7	7 + 7
POTÊNCIA	2.500 W	2 x 2.500 W	3.285 W	2 x 3.285 W	6.000 W	2 x 6.000 W
ALIMENTAÇÃO	220 V	220 V	220 V	220 V	400 V	400 V
DIMENSÕES CESTO	125 x 230 x 100	2 x (125 x 230 x 100)	205 x 240 x 100	2 x (205 x 240 x 100)	200 x 280 x 100	2 x (200 x 280 x 100)
DIMENSÕES EXTERIORES	180 x 360 x 420	360 x 360 x 420	270 x 360 x 420	530 x 360 x 420	325 x 530 x 360	655 x 530 x 360
PESO LÍQUIDO	5 kg	9 kg	6.5 kg	12 kg	8 kg	15 kg

 **sammic**



UNE-EN ISO 9001