

Deep fryer

Gastro server line

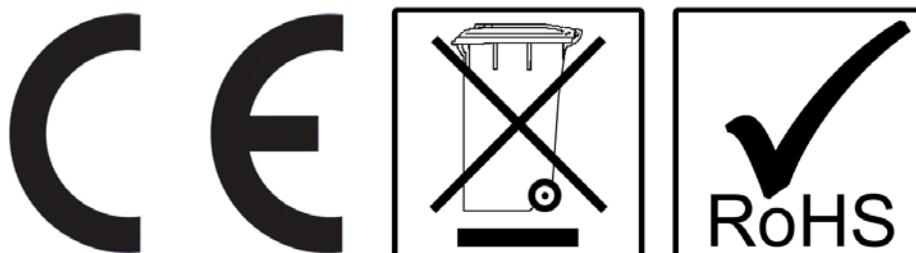
GEBRUIKSAANWIJZING
USER INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER L'USO



Friteuse
Deep fryer
Friteuse
Friteuse
Friggitice

*Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen
You should read these user instructions carefully before using the appliance
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil
Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima dell'utilizzo*

 Please read and keep these instructions	Bewaar deze handleiding bij het apparaat
	Keep these instructions with this appliance
	Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren
	Gardez ces instructions avec cet appareil
	Zachowaj instrukcję urządzenia
	Conservare il presente manuale nei pressi dell'apparecchio

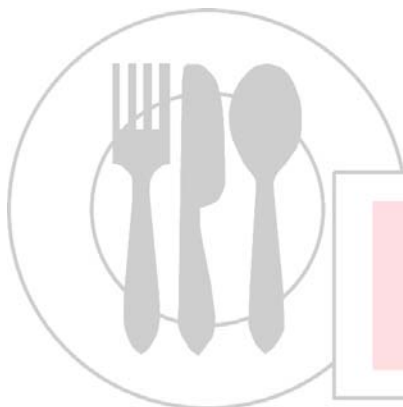


GEBRUIKSAANWIJZING

USER INSTRUCTIONS

GEBRAUCHSANWEISUNG

MODE D'EMPLOI



H E N D I

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Veiligheidsvoorschriften

- Sluit apparaat alleen aan op een geaard stopcontact 230 VAC.
- Vermijd overbelasting.
- Schakel de apparatuur na gebruik uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Tijdens het bijvullen of schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationale en plaatselijk geldende voorschriften.
- Indien de olie onder het minimum niveau zakt, ontstaat er brandgevaar. Zorg dus altijd voor voldoende olie in de bak.
- Gebruik geen oude olie, dit vergroot de kans op brandgevaar.
- Maximaal 1 kg patat in een keer frituren in een bak van 8l (Geldt ook voor 10 en 7,5 liter)
- Maximaal 0,5 kg patat in een keer frituren in een bak van 4l

Installeren

- Verwijder de witte beschermfolie van de roestvrijstalen delen.
- Schroef de grote beugelgreep op de zijkanten van de bak met de bijgeleverde M4 schroeven.
- Schroef een beugelgreepje op de deksel met de bijgeleverde M4 schroeven.
- Zet het frame op de rubber voetjes.
- Plaats de vetbak in het frame.
- Plaats de elementhouder op de steun.
LET OP! Dat de pen, op de steun, in de elementhouder valt.

Gebruik

- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Vul de bak met olie of vet tot de MAX streep.
LET OP! Bij vaste vetsoorten het vet voorverwarmen alvorens te vullen, dit voorkomt verbranden van het vet en overbelasting.
- Stop de randaarde stekker in een geaard stopcontact 230V.
- Stel met de thermostaat de gewenste temperatuur in. Het oranje lampje gaat branden.
Als de ingestelde temperatuur bereikt is gaat het oranje lampje uit en gaat het groene lampje branden.
- U kunt nu frituren.

Frituren

De friteuse is voorzien van een unieke koude zone waardoor het vet aanzienlijk langer mee zal gaan.

- Controleer regelmatig of voldoende olie of vet in de bak. Het niveau mag nooit onder de MIN indicatie komen.
- Bij intensief gebruik regelmatig het vet zeven.
- Indien het vet of olie gaat schuimen dient u dit te vervangen.

Na gebruik

- Schakel de apparatuur uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Verwijder het mandje uit het vet. Dit voorkomt dat de mand in het gestolde vet vast gaat zitten.
- Plaats de deksel op de friteuse, zodat het vet niet veroudert.

Onderhoud

- Verwijder voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact.
- De friteuse nooit in water of andere reinigingsvloeistoffen dompelen.
- De friteuse met een licht vochtige doek reinigen.
- Gebruik geen agressieve of bijtende reinigingsmiddelen.
- Vermijd voorzover mogelijk contact met water bij de elektrische componenten.

Storingen

Storing	Verschijnsel	Oorzaak	Mogelijke oplossing
Apparaat doet het helemaal niets	Oranje lamp brandt niet Groene lamp brandt niet	Geen netspanning	Controleer de elektrische installatie.
	Oranje lamp brandt Groene lamp brandt niet	Maximaalbeveiliging aangesproken.	Reset de maximaalbeveiliging. Zie noot 1)
		Elementhouder staat niet goed op de steun	Zet de houder op de steun. Zie Installatie.
		Thermostaat defect	Vervang de thermostaat.
		Maximaalbeveiliging defect	Vervang de maximaalbeveiliging.
		Element defect	Vervang het element.
		Microswitch defect	Vervang de microswitch.
Apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet.	Lange baktijd. Groene lamp brandt niet	Thermostaat defect	Vervang de thermostaat.
		Element defect	Vervang het element.

1) Reset maximaalbeveiliging

- Laat de friteuse afkoelen.
- Verwijder de elementhouder van de steun.
- Schroef de zwarte beschermdop los aan de onderzijde van de elementhouder.
- Druk de “reset-knop” in van de maximaalbeveiliging. U moet een duidelijke klik horen.
- Schroef de zwarte beschermdop er weer op
- Zet de elementhouder terug op de steun.

Reservedelen

artikelnummer	Omschrijving
000000-457801	Frame Friteuse 7,5l
000000-459331	Frame Friteuse 2x7,5l
205341-459027	Frame Friteuse 10l
000000-459447	Frame Friteuse 2x10l
205273-457740	Deksel Friteuse 7,5l
000000-458075	Deksel Friteuse 10l
305359-457825	Elementhouder Friteuse 7,5l
205280-459423	Elementhouder Friteuse 10l
205204-308189	Element 230/240 VAC 3000W
205211-306819	Element 230/240 VAC 3400W
205228-307755	Thermostaat
207031-301920	Maximaalbeveiliging
201145-308424	Lampje oranje
205310-303238	Lampje groen
207093-308363	Microswitch
000000-303931	Frituurbak Friteuse 7,5l
000000-303948	Frituurbak Friteuse 10l
643105-306611	Frituurmand Friteuse 7,5l
643204-306628	Frituurmand Friteuse 10l
205259-306840 + 2 x 305447	Beugelgreepje 240mm + 2 x Metaalschroef M4x6
000000-301937 + 2 x 305447	Beugelgreepje 96mm + 2 x Metaalschroef M4x6

Afdanken

Aan het einde van de levensduur, het apparaat afdanken volgens de op dat moment geldende voorschriften en richtlijnen.

Safety regulations

- Only connect the appliance to an earthed 230 VAC electrical socket.
- Avoid overloading.
- Turn off the appliance after use by removing the plug from the socket.
- Always remove the plug from the socket when filling or cleaning the deep fryer.
- The electrical installation must satisfy the applicable national and local regulations.
- To avoid the risk of fire, do not allow the oil level to drop below the minimum. Always use plenty of oil in the bowl.
- Never use old oil as this increases the risk of fire.
- Never use more than 1 kg fries at a time in a 8l bowl (the same applies to 10 and 7.5 litre bowls).
- Never use more than 0.5 kg fries at a time in a 4l bowl.

Installation

- Remove the white protective foil from the stainless steel parts.
- Screw the big bracket to the side of the frying pan using the included M4 screws.
- Screw one bracket onto the lid using the included M4 screws.
- Stand the frame on its rubber feet
- Install the baking oil container in the frame.
- Install the element holder on the support.
NOTE! Ensure that the pin on the support enters the element holder.

Use

- Remove the plug from the socket.
- Fill the container with oil or hydrogenated oil until the MAX line.
Note! Solid fats must be preheated before filling, this avoids burnt fat and overloading.
- Plug the earthed plug into an earthed 230V socket.
- Set the thermostat to the desired temperature. The orange lamp will light.
- When the set temperature is reached, the orange lamp goes out and the green lamp will light.
- You can now use the deep fryer.

Deep-frying

The deep fryer is designed with a unique cold zone, this extends the usable life of the fat considerably.

- Regularly check if there is sufficient oil or fat in the container. The level should never be below the MIN line.
- When used intensively, the fat must be strained regularly.
- You must replace the fat or oil if it starts to foam.

After use

- Turn off the appliance by removing the plug from the socket.
- Remove the basket from the fat. This avoids the basket becoming stuck in the solidified fat.
- Put the lid on the deep fryer, so that the fat does not age.

Maintenance

- Before cleaning the fryer, always remove the plug from the socket.
- Never immerse the deep fryer in water or other cleansing agents.
- The deep fryer can be cleaned with a damp cloth.
- Do not use aggressive or caustic cleansing agents.
- Wherever possible, avoid water coming into contact with electrical components.

Faults:

Fault	Symptom	Cause	Possible solution
Appliance does not do anything	Orange lamp does not light Green lamp does not light	No mains voltage	Check the electrical installation.
	Orange lamp lights Green lamp does not light	Overload circuit breaker tripped.	Reset the overload circuit breaker. See note 1)
		Element holder is not correctly positioned on the support	Install the holder on the support. See installation.
		Thermostat defective	Replace the thermostat.
		Overload circuit breaker defective	Replace the overload circuit breaker.
		Element defective	Replace the element.
		Micro switch defective	Replace the micro switch.
Appliance does not reach the set temperature.	Long frying time. Green lamp does not light	Thermostat defective	Replace the thermostat.
		Element defective	Replace the element.

1) Reset overload circuit breaker

- Allow the deep fryer to cool down.
- Remove the element holder from the support.
- Unscrew the black protective cap from the bottom of the element holder.
- Press the “reset button” of the overload circuit breaker. You should hear a clear click.
- Screw the black protective cap back on
- Reinstall the element holder on the support.

Spare parts

article number	Description
000000-457801	Frame Deep Fryer 7,5l
000000-459331	Frame Deep Fryer 2x7,5l
205341-459027	Frame Deep Fryer 10l
000000-459447	Frame Deep Fryer 2x10l
205273-457740	Lid Deep Fryer 7,5l
000000-458075	Lid Deep Fryer 10l
305359-457825	Element holder Deep Fryer 7,5l
205280-459423	Element holder Deep Fryer 10l
205204-308189	Element 230/240 VAC 3000W
205211-306819	Element 230/240 VAC 3400W
205228-307755	Thermostat
207031-301920	Overload circuit breaker
201145-308424	Lamp orange
205310-303238	Lamp green
207093-308363	Micro switch
000000-303931	Deep-frying container Deep Fryer 7,5l
000000-303948	Deep-frying container Deep Fryer 10l
643105-306611	Frying basket Deep Fryer 7,5l
643204-306628	Frying basket Deep Fryer 10l
205259-306840 + 2 x 305447	Bracket 240mm + 2 x Metal screw M4x6
000000-301937 + 2 x 305447	Bracket 96mm + 2 x Metal screw M4x6

Disposal

At the end of its life span, dispose of the appliance in accordance with the then applicable rules and regulations

Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nur an eine geerdete 230 V Steckdose angeschlossen werden.
- Überlastung ist zu vermeiden.
- Das Gerät ist nach dem Gebrauch auszuschalten, indem der Stecker aus der Steckdose herausgezogen wird.
- Vor dem Nachfüllen oder Reinigen ist immer der Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Die elektrische Anlage hat den nationalen und regionalen Vorschriften zu entsprechen.
- Unterschreitet das Frittieröl den Mindestpegel besteht Brandgefahr. Den Behälter also stets mit genügend Frittieröl befüllen.
- Kein benutztes Frittieröl verwenden, da das die Brandgefahr steigert.
- Einen 8-Liter-Behälter mit höchstens 1 kg Pommes Frites gleichzeitig befüllen (Das gilt auch für 10- und 7,5-Liter-Behälter).
- Einen 4-Liter-Behälter mit höchstens 4 kg Pommes Frites befüllen.

Installation

- Entfernen Sie die weiße Schutzfolie an den Edelstahlteilen.
- Schrauben Sie den große Bügelgriff mit Hilfe der M4-Schraube auf die Seite des Rahmens.
- Schrauben Sie ein Bügelgriff mit Hilfe der M4-Schraube auf den Deckel.
- Setzen Sie den Rahmen auf die Gummifüßchen.
- Legen Sie den Fettbehälter in den Rahmen.
- Hängen Sie den Elementhalter in die Halterung.
ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass der an der Halterung befindliche Stift in den Elementhalter fällt.

Gebrauch

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Füllen Sie den Behälter bis zum MAX-Strich mit Öl oder Fett.
ACHTUNG: Nicht flüssige Fettarten sind vor dem Einfüllen zu erhitzen, um ein Verbrennen des Fetts und Überlastung zu verhindern.
- Stecken Sie den Schukostecker in eine geerdete 230-Volt-Steckdose.
- Stellen Sie am Thermostat die gewünschte Temperatur ein. Die orangefarbene Leuchte brennt.
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die orangefarbene Lampe und die grüne Lampe brennt.
- Sie können jetzt frittieren.

Frittieren

Die Fritteuse besitzt einen einzigartigen Kältebereich, wodurch das Fett wesentlich länger hält.

- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob sich genug Öl oder Fett im Behälter befindet. Der Füllstand darf nie unter die MIN-Markierung geraten.
- Bei intensivem Gebrauch ist das Fett regelmäßig zu filtern.
- Wenn das Fett oder Öl schäumt, ist es durch neues zu ersetzen.

Nach dem Gebrauch

- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen.
- Entfernen Sie den Korb aus dem Fett. Damit verhindern Sie, dass sich der Korb im geronnenen Fett festsetzt.
- Legen Sie den Deckel auf die Fritteuse, sodass das Fett frisch bleibt.

Allgemeine Pflegehinweise

- Vor dem Reinigen ist immer der Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Die Fritteuse nie in Wasser oder andere Reinigungsflüssigkeiten eintauchen.
- Die Fritteuse ist mit einem leicht feuchten Tuch zu reinigen.
- Keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsflüssigkeiten verwenden.
- Die elektrischen Teile, sofern möglich, nicht mit Wasser in Berührung kommen lassen.

Störungen:

Störung	Phänomen	Ursache	evt. Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Orangefarbene Lampe brennt nicht. Grüne Lampe brennt nicht.	Keine Netzspannung.	-Kontrollieren Sie die elektrische Anlage.
	Orangefarbene Lampe brennt. Grüne Lampe brennt nicht.	Maximalsicherung wird aktiviert.	Maximalsicherung rücksetzen, siehe auch Anmerkung 1)
		Elementhalter hängt nicht vorschriftsmäßig in der Halterung.	Hängen Sie den Halter in die Halterung (siehe unter „Installation“).
		Thermostat defekt.	Thermostat austauschen.
		Maximalsicherung defekt.	Maximalsicherung austauschen.
		Element defekt.	Element austauschen.
		Microswitch defekt.	Microswitch austauschen.
Das Gerät erreicht die eingestellte Temperatur nicht.	Lange Frittierdauer. Grüne Lampe brennt nicht.	Thermostat defekt.	Thermostat austauschen.
		Element defekt.	Element austauschen.

1) Rücksetzen der Maximalsicherung

- Lassen Sie die Fritteuse abkühlen.
- Entfernen Sie den Elementhalter aus der Halterung.
- Schrauben Sie die schwarze Schutzkappe an der Unterseite des Elementhalters los.
- Drücken Sie die “Rückstelltaste” (Reset-Taste) der Maximalsicherung ein. Es ist ein deutliches Klicken zu hören.
- Schrauben Sie die schwarze Schutzkappe wieder auf.
- Hängen Sie den Elementhalter in die Halterung.

Ersatzteile

artikelnummer	Omschrijving
000000-457801	Rahmen Friteuse 7,5l
000000-459331	Rahmen Friteuse 2x7,5l
205341-459027	Rahmen Friteuse 10l
000000-459447	Rahmen Friteuse 2x10l
205273-457740	Deckel Friteuse 7,5l
000000-458075	Deckel Friteuse 10l
305359-457825	Elementhalter Friteuse 7,5l
205280-459423	Elementhalter Friteuse 10l
205204-308189	Element 230/240 VAC 3000W
205211-306819	Element 230/240 VAC 3400W
205228-307755	hermostat
207031-301920	Maximalsicherung
201145-308424	Lampe, orange
205310-303238	Lampe, grün
207093-308363	Microswitch
000000-303931	Frittierbehälter Friteuse 7,5l
000000-303948	Frittierbehälter Friteuse 10l
643105-306611	Frittierkorb Friteuse 7,5l
643204-306628	Frittierkorb Friteuse 10l
205259-306840 + 2 x 305447	Bügelgriff 240mm + 2 x Metalschraub M4x6
000000-301937 + 2 x 305447	Bügelgriff 96mm + 2 x Metalschraub M4x6

Entsorgung des Geräts

Ausgediente Geräte sind den zu dem jeweiligen Zeitpunkt geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechend zu entsorgen.

Prescriptions de sécurité

- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant à la terre 230 VAC.
- Evitez toute surcharge.
- Après utilisation, débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant.
- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- Si le niveau d'huile descend sous le niveau minimum, cela peut créer un risque d'incendie. Assurez-vous en conséquence que le bac contient suffisamment d'huile.
- N'utilisez pas d'huile âgée, cela augmente les risques d'incendie.
- Dans un bac de 8 l, faire frire au maximum 1 kg de frites en une fois (vaut également pour 10 et 7,5 litres).
- Dans un bac de 4 l, faire frire au maximum 0,5 kg de frites en une fois.

Installation

- Retirez la pellicule blanche qui protège les parties en inox.
- Vissez le poignée grande sur le côté de le châssis avec les vis M4.
- Vissez une poignée sur le couvercle avec les vis M4.
- Placez le châssis sur les pieds en caoutchouc.
- Placez le récipient à graisse dans le châssis.
- Placez le porte-élément sur le support.
ATTENTION ! La cheville qui se trouve sur le support doit pénétrer dans le porte-élément.

Utilisation

- Retirez la fiche de la prise de courant.
- Remplissez le récipient avec de l'huile ou de la graisse jusqu'à l'indication MAX.
ATTENTION ! Si vous utilisez une graisse consistante, préchauffez-la avant d'en remplir l'appareil. Vous éviterez ainsi qu'elle ne brûle et aussi la surcharge de l'appareil.
- Introduisez la fiche à ergot de terre dans une prise à la terre 230V.
- Mettez le thermostat à la température désirée. Le voyant orange s'allume.
Quand l'huile/graisse est à la température désirée, le voyant orange s'éteint et le voyant vert s'allume.
- Vous pouvez faire frire.

Friture

La friteuse est dotée d'une zone froide unique qui permet d'utiliser la graisse beaucoup plus longtemps.

- Contrôlez régulièrement s'il y a assez d'huile ou de graisse dans le récipient. Le niveau ne doit jamais se trouver au-dessous de l'indication MIN.
- Dans le cas d'un usage intensif, filtrez régulièrement la graisse.
- Si la graisse ou l'huile commence à écumer, vous devrez la renouveler.

Après utilisation

- Débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant.
- Retirez le panier avant qu'il ne se fige dans la graisse refroidie.
- Placez le couvercle sur la friteuse pour mieux conserver la graisse.

Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau aux autres liquides de nettoyage.
- Nettoyez la friteuse avec un chiffon légèrement humide.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou corrosifs.
- Evitez que les composants électriques entrent en contact avec l'eau.

Problèmes

Panne	Description	Cause	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Voyant orange ne s'allume pas Voyant vert ne s'allume pas	Pas de tension	Contrôlez l'installation électrique
	Voyant orange allumé Voyant vert ne s'allumé pas	Sécurité maximale enclenchée.	Réinitialisez la sécurité maximale (voir remarque 1)
		Le porte-élément n'est pas bien placé sur le support.	Placez le porte-élément sur le support. Voir installation.
		Thermostat défectueux	Remplacez le thermostat
		Sécurité maximale défectueuse	Remplacez la sécurité maximale
		Elément défectueux	Remplacez l'élément.
		Micro interrupteur défectueux	Remplacez le micro interrupteur.
L'appareil ne fournit pas la température désirée.	Cuisson longue Voyant vert ne s'allumé pas	Thermostat défectueux	Remplacez le thermostat
		Elément défectueux	Remplacez l'élément.

1) Réinitialisation de la sécurité maximale

- Laissez refroidir la friteuse.
- Retirez le porte-élément du support.
Dévissez le chapeau de protection noir qui se trouve sous le porte-élément.
- Appuyez sur le « bouton de réinitialisation » de la sécurité maximale. Vous devez entendre clairement un clic.
- Remplacez le chapeau de protection noir
- Remplacez le porte-élément sur le support

Pièces de rechange

artikelnummer	Omschrijving
000000-457801	Châssis Friteuse 7,5l
000000-459331	Châssis Friteuse 2x7,5l
205341-459027	Châssis Friteuse 10l
000000-459447	Châssis Friteuse 2x10l
205273-457740	Couvercle Friteuse 7,5l
000000-458075	Couvercle Friteuse 10l
305359-457825	Porte-élément Friteuse 7,5l
205280-459423	Porte-élément Friteuse 10l
205204-308189	Elément 230/240 VAC 3000W
205211-306819	Elément 230/240 VAC 3400W
205228-307755	Thermostat
207031-301920	Sécurité maximale
201145-308424	Voyant orange
205310-303238	Voyant vert
207093-308363	Micro interrupteur
000000-303931	Récipient à friture Friteuse 7,5l
000000-303948	Récipient à friture Friteuse 10l
643105-306611	Panier à friture Friteuse 7,5l
643204-306628	Panier à friture Friteuse 10l
205259-306840 + 2 x 305447	Poignée 240mm + 2 x Vis de métal M4x6
000000-301937 + 2 x 305447	Poignée 96mm + 2 x Vis de métal M4x6

Mise hors d'usage:

Au moment de vous débarrasser de l'appareil, veuillez respecter les règles et prescriptions en vigueur à cet effet.

Norme di sicurezza

- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente a terra da 230 VAC.
- Non sovraccaricare.
- Dopo l'utilizzo spegnere l'apparecchio scollegandolo alla rete di alimentazione.
- Scollegare l'apparecchio alla rete di alimentazione prima di riempirlo di acqua o di procedere alla pulizia.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali.
- Qualora la quantità di olio presente risulti minore rispetto al livello minimo richiesto, può insorgere un rischio di incendio. Verificare pertanto che nella vasca sia sempre presente una sufficiente quantità di olio.
- Non utilizzare olio usato, in quanto ciò aumenta la probabilità di insorgenza del rischio di incendio.
- La vasca da 8 litri consente la frittura contemporanea di una quantità massima di 1 kg di patate (ciò si applica anche alle vasche da 10 e da 7,5 litri)
- La vasca da 4 litri consente la frittura contemporanea di una quantità massima di 0,5 kg di patate

Istallazione

- Rimuovere la pellicola protettiva dalle parti in acciaio.
- Avvitare la manopola grande a lato della friggitrice utilizzando le viti M4 in dotazione.
- Avvitare una manopola sul coperchio utilizzando le viti M4 in dotazione.
- Posizionare la struttura sui piedini di gomma.
- Posizionare la vaschetta dell'olio di cottura nella struttura.
- Posizionare il portaelemento sul supporto.
- **NOTA!** Assicurarsi che lo spillo presente sul supporto penetri interamente nel portaelemento.

Utilizzo

- Togliere la spina dalla presa.
- Riempire il recipiente con olio o olio idrogenato fino alla linea MAX.
Nota! Prima di riempire l'apparecchio è necessario preriscaldare i grassi solidi in modo da evitare che questo bruci o che l'apparecchio risulti sovraccarico.
- Inserire la spina a terra in una presa a terra da 230V.
- Impostare il termostato alla temperatura desiderata. Si accende la spia arancione.
- Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia arancione si spegne e si accende quella verde.
- È ora possibile utilizzare la friggitrice.

Frittura

- La friggitrice è dotata di un'unica zona fredda che aumenta in modo considerevole le possibilità di l'utilizzo del grasso di cottura. Controllare regolarmente che ci sia abbastanza olio o grasso nel recipiente. Il livello non deve mai superare la linea MIN.
- In caso di utilizzo intenso, è necessario filtrare il grasso con una certa regolarità.
- Sostituire il grasso o l'olio quando questo inizia a fare schiuma.

Post utilizzo

- Spegnerne l'apparecchio scollegandolo dall'alimentazione.
- Togliere il cestello dal grasso. Questo impedisce che il cestello rimanga bloccato nel grasso raffreddato.
- Mettere il coperchio sulla friggitrice per meglio conservare il grasso.

Manutenzione

- Prima di pulire la friggitrice, staccare sempre la spina dalla presa.
- Non immergere la friggitrice in acqua o altri detergenti.
- È possibile pulire la friggitrice con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o corrosivi.
- Evitare il più possibile che le componenti elettriche entrino a contatto con l'acqua.

Guasti:

Guasto	Descrizione	Causa	Possibile soluzione
L'apparecchi o non funziona	La spia arancione non si accende. La spia verde non si accende.	Assenza di tensione	Controllare l'istallazione elettrica.
		Scatto dell'interruttore di sicurezza.	Resettare l'interruttore di sicurezza. (Vedere nota 1)
	La spia verde non si accende.	Il portaelemento non è posizionato correttamente sul supporto.	Posizionare il portaelemento sul supporto. Vedere istallazione.
		Termostato difettoso	Sostituire il termostato.
		Interruttore di sicurezza difettoso.	Sostituire l'interruttore di sicurezza.
		Elemento difettoso	Sostituire l'elemento.
		Microinterruttore difettoso	Sostituire il microinterruttore.
L'apparecchi o non raggiunge la temperatura impostata.	Tempi di frittura lunghi. La spia verde non si accende.	Termostato difettoso	Sostituire il termostato.
		Elemento difettoso	Sostituire l'elemento.

1) Resetare l'interruttore di sicurezza

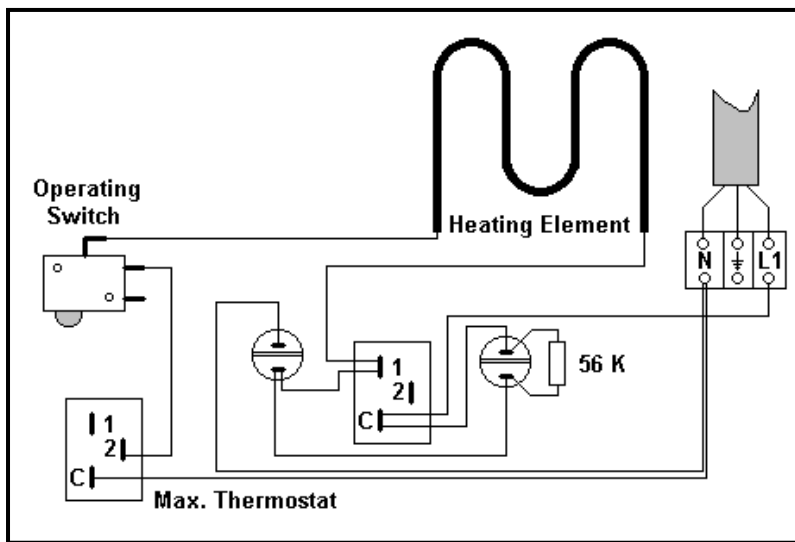
- Lasciar raffreddare la friggitrice.
- Rimuovere il portaelemento dal supporto.
- Svitare il cappuccino di protezione scuro dal fondo del portaelemento.
- Premere il tasto "reset" dell'interruttore anticortocircuito. Si dovrebbe sentire un clic.
- Riavvitare il cappuccio di protezione
- Riposizionare il portaelemento sul supporto.

Pezzi di ricambio:

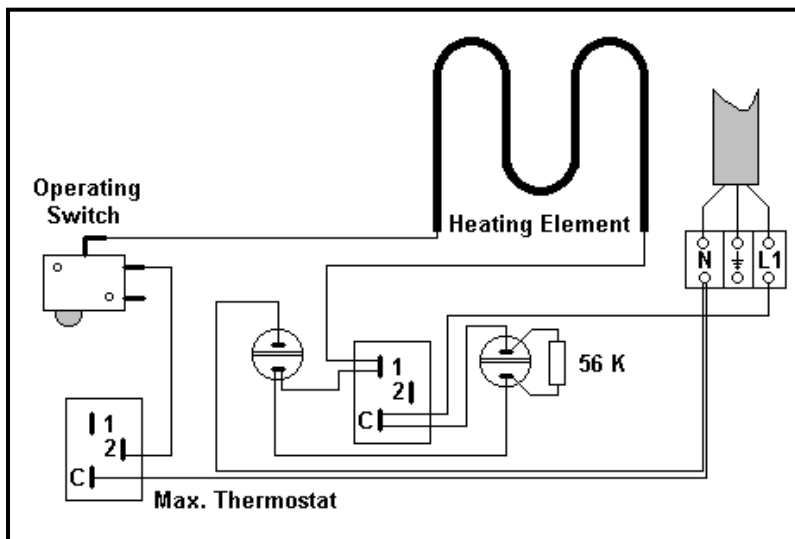
Numero articolo	Descrizione
000000-457801	Telaio friggitrice 7,5l
000000-459331	Telaio friggitrice 2x7,5l
205341-459027	Telaio friggitrice 10l
000000-459447	Telaio friggitrice 2x10l
205273-457740	Coperchio friggitrice 7,5l
000000-458075	Coperchio friggitrice 10l
305359-457825	Portaelemento friggitrice 7,5l
205280-459423	Portaelemento friggitrice 10l
205204-308189	Elemento 230/240 VAC 3000W
205211-306819	Elemento 230/240 VAC 3400W
205228-307755	Termostato
207031-301920	Interruttore di sicurezza
201145-308424	Spia arancione
205310-303238	Spia verde
207093-308363	Micropresa
000000-303931	Recipiente per frittura 7,5l
000000-303948	Recipiente per friggitura 10l
643105-306611	Cestello per friggitura 7,5l
643204-306628	Cestello per friggitura 10l
205259-306840 + 2 x 305447	Sostegno 240mm + 2 viti di metallo M4x6
000000-301937 + 2 x 305447	Sostegno 96mm + 2 viti di metallo M4x6

Smaltimento

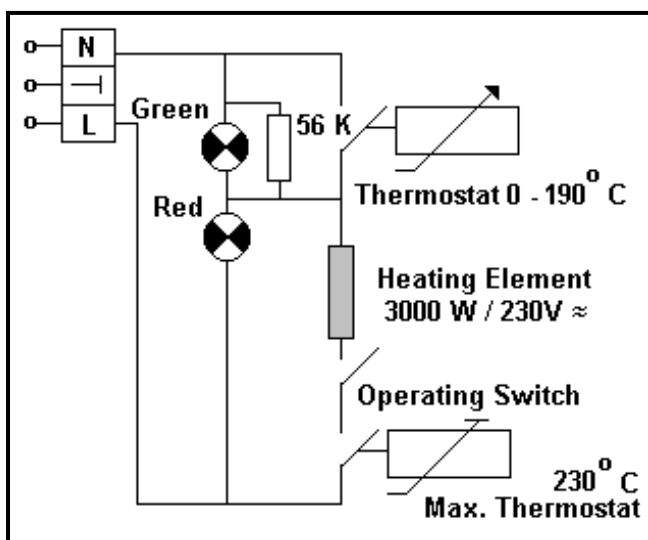
Quando non è più utilizzabile l'apparecchio deve essere smaltito in conformità alle direttive vigenti.



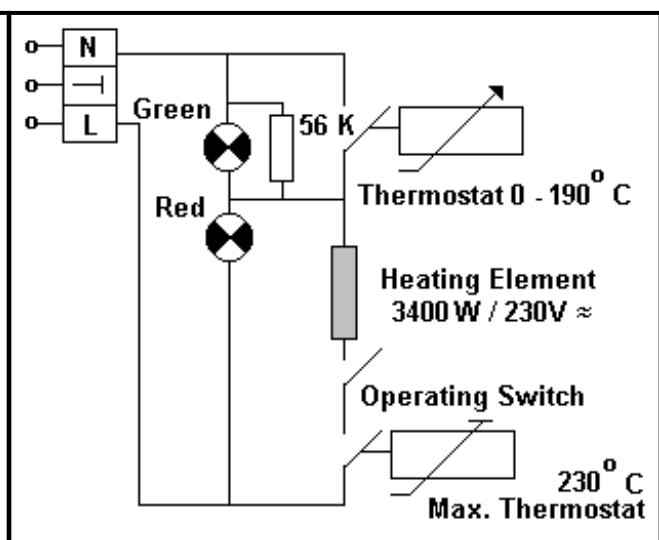
Installation diagram Friteuse 7,5l



Installation diagram Friteuse 10l



Electrical diagram Friteuse 7,5l



Electrical diagram Friteuse 10l



Hendi B.V. (The Netherlands)
Steenoven 21
3910 TX Rhenen
Nederland

Tel: +31 (0)317 681 040

Fax: +31 (0)317 681 045

www.hendi.nl
info@hendi.nl



Hendi Austria GmbH (Austria)
Gewerbegebiet Ehring
5112 Lamprechtshausen
Austria

Tel: +43 (0) 6274 200 10 0

Fax: +43 (0) 6274 200 10 20

www.hendi-austria.com
office@hendi-austria.com



Hendi Polska Spolka z.o.o. (Polska)
Ul. Czerwa 28 1956r. 390
61-441 Poznań
Polska

Tel. +48 (0) 61 83 44 910

Fax. +48 (0) 61 661 61 68

www.hendi-polska.pl
info@hendi-polska.pl