

**GUIDA RAPIDA PER L'UTENTE
FRIGGITRICI ELETTRICHE
SERIE 600 – 700 – 900**

Avvertenze

**Istruzioni d'uso - Cura dell'apparecchio e pulizia
Anomalie di funzionamento - Smaltimento**

**GUIDE D'UTILISATION RAPIDE
FRITEUSES ELECTRIQUES SÉRIE 600 - 700 -900**

Page 10

Avertissements

**Instructions d'utilisation - Entretien et nettoyage de l'appareil
Anomalies de fonctionnement - Elimination**

**QUICK USER GUIDE
ELECTRIC FRYERS SERIES 600 - 700 -900**

Page 18

Warnings

**Instructions for Use - Device care and cleaning
Operating anomalies - Disposal of waste**

**KURZANLEITUNG
ELEKTROFRITTEUSEN SERIE 600 - 700 -900**

Seite 25

Warnungen

**Bedienungsanleitung - Gerätepflege und Reinigung
Betriebsanomalien - Beseitigung**

**GUÍA RÁPIDA DE USUARIO
FREIDORAS ELECTRICAS SERIE 600 - 700 -900**

Página 34

Advertencias

**Instrucciones de utilizzo - Cuidado y limpieza del dispositivo
Anomalías de funcionamiento - Eliminación**

**КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ
СЕРИИ 600 – 700 – 900**

Страница 42

Меры предосторожности

**Инструкция по пользованию - Уход за оборудованием и его чистка
Неисправности - Утилизация**

REV.1 del 01/20

AVVERTENZE GENERALI

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*
- *I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.*
- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica.*
- *Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non è in servizio.*

AVVERTENZE GENERALI PER FRIGGITRICI ELETTRICHE

- *La friggitrice è un'apparecchiatura adatta per friggere alimenti mediante immersione in olio.*
- **ATTENZIONE:** *la vasca non va raffreddata velocemente (per esempio con ghiaccio o acqua fredda); in questo caso si rischia la sua rottura.*
- **ATTENZIONE:** *prestare sempre attenzione allo stato ed alla qualità dell'olio e ricordarsi che ciclicamente l'olio va filtrato e sostituito prima che possa diventare dannoso per la salute*
- **ATTENZIONE:** *prestare molta attenzione al tipo di olio usato nel processo di frittura si consiglia di utilizzare un olio con un punto di fumo alto (preferibilmente superiore a 180°)*
- **ATTENZIONE:** *qualora nel processo di cottura si utilizzassero oli che a temperatura ambiente sono solidi, o grassi animali, si consiglia sempre di effettuare un idoneo preriscaldamento riscaldando lentamente l'olio a livelli di temperatura costante ed inferiore ai 100°C onde preservare l'apparecchio ed il grasso.*
- **ATTENZIONE:** *pericolo di incendio nel caso in cui il livello dell'olio sia sotto il minimo livello indicato.*
- **ATTENZIONE:** *l'utilizzo di olio vecchio possiede una ridotta temperatura di infiammabilità ed aumenta la sua tendenza a bollire improvvisamente.*

- **ATTENZIONE:** l'introduzione di cibo troppo umido od un carico troppo elevato nella vasca di frittura può provocare una improvvisa e violenta ebollizione.

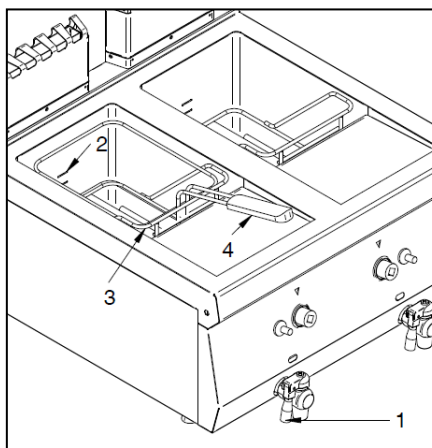
ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

La non-osservanza di anche una sola delle avvertenze sopra riportate fa decadere immediatamente la garanzia.

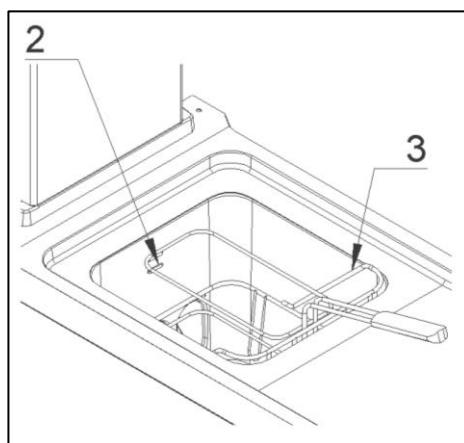
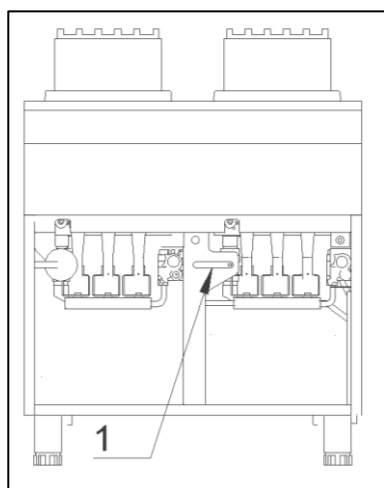
ISTRUZIONI D'USO

Preparazione alla cottura

MODELLI SERIE 600 K6



MODELLI SERIE 700 C2 SOLUTION – K7 PERFORMANCE – 900 K4 PERFORMANCE



Per prima cosa pulire accuratamente la vasca nelle zone dove entrerà in contatto con l'olio seguendo le indicazioni del paragrafo pulizia, fatto questo controllare che il rubinetto di scarico (1) sia ben chiuso, e riempire con l'olio di cottura ad un livello compreso tra la tacca del minimo e quella del massimo (2), questo livello dovrà essere mantenuto sempre durante la cottura. A questo punto si può accendere impostando la temperatura desiderata per l'utilizzo della friggitrice.

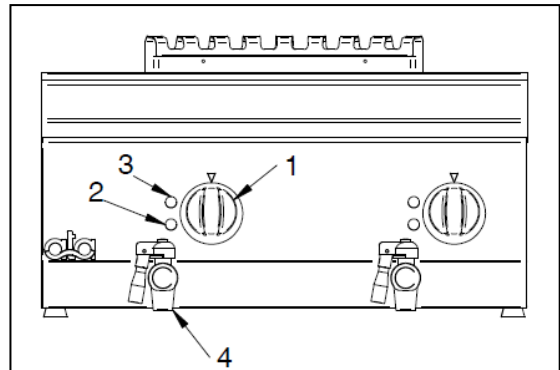
Se si utilizza del grasso solido si deve procedere allo scioglimento in modo graduale altrimenti si surriscalda nelle zone in contatto con l'elemento riscaldante creando delle situazioni pericolose. Prima di tutto si devono togliere i cestelli e la retina di fondo (3), poi si introduce il grasso solido a questo punto si fa funzionare la friggitrice per un minuto intervallando pause di circa tre fino alla liquefazione. Solo quando tutto il grasso sarà diventato liquido e presente nella giusta quantità si potrà impostare la temperatura desiderata per l'utilizzo della friggitrice.

USO

Friggitrice elettrica

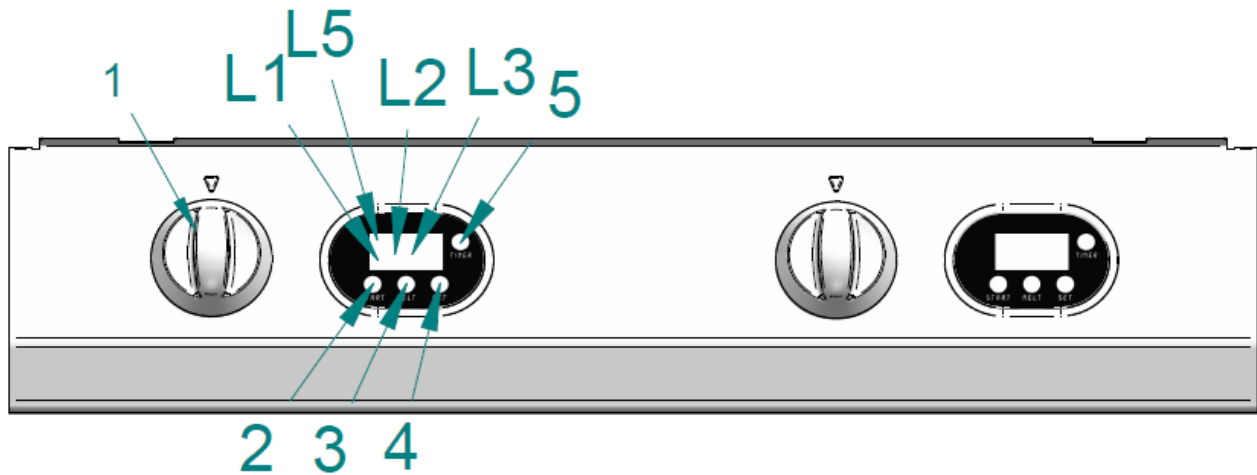
Per accendere la friggitrice procedere nel modo seguente:

- Prestare attenzione al fatto che la valvola di scarico (4 per serie K6) sia in posizione di chiusura
- ruotare la manopola del termostato (1) nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata, le due lampade spia si accendono; quella verde (3) rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione (2) si spegne non appena l'olio arriva in temperatura.



Per spegnere la friggitrice riportare la manopola nella posizione 0.

Friggitrice con comandi elettronici serie 700 K7 PERFORMANCE e 900 K4 PERFORMANCE



Per accendere la friggitrice si procede nel modo seguente:

Funzionamento normale

Lo strumento a riposo visualizza la temperatura rilevata dalla sonda.

Regolazione della temperatura di frittura:

- Premere la manopola (1), il led L3 lampeggia
- Ruotare la manopola (1) entro 15 secondi e impostare la temperatura desiderata
- Premere il pulsante (1) per confermare ed uscire dalla procedura.

ATTENZIONE: Il campo di temperatura viene impostato in azienda ed è compreso tra un livello minimo di 0°C ed un massimo di 195°C.

Riscaldamento

Per azionare la friggitrice a questo punto premere il tasto START (2). Si accende il led L1 che lampeggia durante il riscaldamento. In prossimità della temperatura impostata, si ferma l'erogazione del gas (led L1 sempre lampeggiante) per una verifica dell'isteresi termica. Poi c'è un'ulteriore fase di riscaldamento per garantire il raggiungimento della temperatura impostata. Quando si raggiunge la temperatura desiderata il led L1 è fisso.

Regolazione del timer:

- Premere il pulsante TIMER (5), il led *min* (sul display) lampeggia ed il valore che compare sul display lampeggia
- Ruotare la manopola (1) entro 15 secondi e impostare il tempo desiderato
- Premere il pulsante (1) per confermare ed uscire dalla procedura.

ATTENZIONE: Il valore del timer può essere impostato tra 0 e 99 minuti. Non sono possibili regolazioni nel campo dei secondi.

Avvio del timer

- Regolare il tempo desiderato
- Premere il pulsante TIMER (5) per almeno 1 secondo, il led *min* (sul display) lampeggia
- Si visualizza il conteggio in minuti
- Quando manca 1 minuto alla fine, il conteggio viene visualizzato in secondi
- Dieci secondi prima del termine del conteggio viene attivato il buzzer che informa del termine del conteggio
- Una volta che il conteggio termina, il buzzer non suona più e sul display viene visualizzata la temperatura dell'olio in vasca.

Funzionamento in preriscaldamento (melting)

Prima di attivare la funzione, predisporre la temperatura di lavoro desiderata come descritto nel paragrafo sopra (Regolazione della temperatura di frittura), dopodiché avviare il preriscaldamento premendo il tasto MELT (3) per almeno un secondo; si accende il led L2. Successivamente premere per almeno un secondo il tasto START (2), a questo punto il led L1 lampeggia fino ad un valore di temperatura vicina al valore impostato per il preriscaldamento dopodiché il led rimane acceso. Prestare attenzione al fatto che se il led MELT (3) lampeggia, significa che lo strumento è stato predisposto per passare automaticamente alla fase di “conservazione” al termine del preriscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura si attiva automaticamente la funzione “conservazione” seguito dal segnale di un cicalino.

Si può passare alla funzione preriscaldamento anche dopo aver avviato con il tasto START (2) il riscaldamento dell'olio/grasso, premendo il tasto MELT (3) per almeno un secondo; al raggiungimento della temperatura si attiva automaticamente la funzione “conservazione” seguito dal segnale di un cicalino.

Per disattivare la funzione si può premere il tasto START (2) per almeno un secondo portando la macchina allo stato di “STOP”, o premendo il tasto MELT (3) per almeno un secondo, portando la macchina in funzionamento normale.

Funzionamento in conservazione

Tale funzione permette di mantenere la temperatura costante alla soglia di “MELT” onde evitare il riformarsi del grasso prima di una successiva frittura.

Per accedervi basta premere il tasto MELT (3) per almeno un secondo durante lo stato “STOP” o nel corso di una funzione di preriscaldamento; al termine di quest’ultima fase, il regolatore passa automaticamente alla funzione di “conservazione”; oppure premendo il tasto MELT (3) durante una normale fase di lavoro, in tal modo si attiverà prima la fase di Preriscaldamento e poi quella di “conservazione”.

Quando il regolatore passa dalla fase di preriscaldamento a quella di “conservazione” viene attivato un cicalino che emette un suono ogni 5 secondi. Non appena la sonda rileva una temperatura superiore a quella di preriscaldamento, il led L2 rimane acceso per tutta la durata della fase di “conservazione”.

Per uscire dalla fase di “conservazione” è sufficiente premere il tasto MELT (3) per almeno un secondo.

Buzzer

Il buzzer suona per:

- Errore della sonda di temperatura
- Allarme di sovratemperatura
- Allarme temperatura scheda
- Fine conteggio timer
- Raggiungimento di temperatura di MELT (con funzione MELT impostata)
- Raggiungimento temperatura olio in vasca impostata

Il buzzer può essere tacitato in qualsiasi momento con la pressione della manopola (1)

Modo di utilizzo

L’olio va cambiato frequentemente per evitare che diventi pericoloso, non prolungare il suo utilizzo quando il suo colore diventa bruno ed la viscosità aumenta.

Non caricare mai il cestello oltre il 50% della capacità effettiva, per avere una cottura rapida ed un basso assorbimento di olio da parte del cibo.

Se viene introdotto nella vasca un cestello con all’interno del cibo non perfettamente sgocciolato, può provocare l’ebollizione improvvisa dell’olio con la conseguente formazione di un’abbondante schiuma dovuta all’emulsione dell’olio con l’acqua presente nei cibi, sollevare il cestello e reintrodurlo per permettere alla schiuma di condensare.

Filtrazione periodica dell’olio

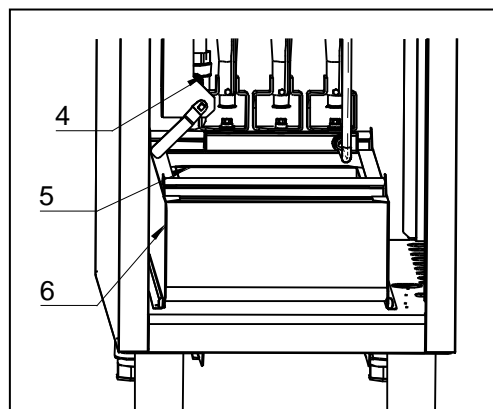
MODELLI SERIE 600 K6 – 700 C2 SOLUTION

Durante la cottura dei cibi si staccano delle particelle di varie dimensioni, le più grosse si fermano nella retina di fondo, mentre gli altri scendono nella zona fredda in fondo alla vasca. Per evitare che questi residui bruciando inquinino l’olio e di conseguenza il cibo, periodicamente devono essere eliminati. Dopo aver lasciato raffreddare l’olio si dovrà togliere la retina di fondo alzandola lentamente in modo tale da non disperdere nell’olio i residui più corposi in essa depositati. Fatto questo, posizionare sotto il tubo di scarico un contenitore metallico idoneo al contatto con olio ad alte temperature, e con capacità sufficiente, procedere all’apertura del rubinetto di scarico ponendo

attenzione ad interporre un filtro sotto il tubo di scarico, e si fa defluire tutto l'olio, se al termine dell'operazione l'olio non risulta depurato a sufficienza va filtrato di nuovo. A questo punto si pulisce la vasca, si chiude il rubinetto di scarico e si procede al riempimento con l'olio.

MODELLI SERIE 700 K7 – 900 K4 PERFORMANCE

Durante la cottura dei cibi si staccano delle particelle di varie dimensione, le più grosse si fermano nella retina di fondo (3), mentre gli altri scendono nella zona fredda in fondo alla vasca. Per evitare che questi residui bruciando inquinino l'olio e di conseguenza il cibo, periodicamente devono essere eliminati. Dopo aver lasciato raffreddare l'olio si dovrà togliere la retina di fondo alzandola lentamente in modo tale da non disperdere nell'olio i residui più corposi in essa depositati. Fatto questo si procede all'apertura del



rubinetto di scarico (4) ponendo attenzione al fatto che la retina (5) sulla bacinella (6) sia posizionata sotto il tubo di scarico, e si fa defluire tutto l'olio, se al termine dell'operazione l'olio non risulta depurato a sufficienza va filtrato di nuovo. A questo punto si pulisce la vasca, si chiude il rubinetto di scarico e si procede al riempimento con l'olio.

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare la friggitrice a vuoto. Qualora la preparazione preveda l'utilizzo di grassi o olii, fare attenzione al loro surriscaldamento, per cui questa operazione deve essere sempre eseguita sotto sorveglianza.

Qualora venisse usato il coperchio, fare attenzione durante la rimozione del coperchio: pericolo di scottatura col vapore generato all'interno della vasca di cottura.

CURA DELL'APPARECCHIO E PULIZIA

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda. Si ricorda e raccomanda di non raffreddare mai la vasca in maniera violenta (sotto ponendola a forti sbalzi termici, per esempio utilizzando ghiaccio o acqua fredda) pena la rottura della vasca.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine, evitare anche qualsiasi contatto dell'acciaio inossidabile con elementi a matrice ferrosa. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Per la pulizia è bene evitare le polveri abrasive di qualsiasi tipo, i detersivi a base di cloro e detersivi sbiancanti. Evitare altresì di gettare liquidi freddi sulle apparecchiature in temperatura, pena il formarsi di cricche che comportano deformazioni o rotture delle apparecchiature stesse.

E' bene evitare che l'acciaio inossidabile si trovi a contatto con sostanze acide concentrate per lunghi periodi di tempo (aceto, condimenti, mix di spezie, condimenti, sale da cucina concentrato...) dal momento che si potrebbero generare condizioni chimico-fisiche che portano a distruggere la passivazione dell'acciaio; si consiglia, pertanto di rimuovere tali sostanze con acqua pulita.

E' necessario fare ciclicamente l'operazione di pulizia della vasca, prestando attenzione a rimuovere completamente i residui alimentari (soprattutto farinacei) presenti all'interno della vasca stessa. Qualora questo procedimento non riuscisse completamente con mezzi prettamente meccanici (pezza di cotone o scovolino) provare con sgrassanti idonei alla pulizia dell'acciaio inossidabile. Al termine dell'operazione si raccomanda di procedere ad un appropriato risciacquo con acqua corrente.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di staccare l'eventuale alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo e, di tanto in tanto, arieggiare i locali.

ATTENZIONE: non usare mai materiali, detersivi e soluzioni contenenti cloro o suoi derivati.

Per togliere eventuali tracce di calcare non utilizzare preparati contenenti sale o acido solforico, in commercio si trovano prodotti idoneo o, in alternativa può essere impiegata una soluzione diluita in acido acetico.

Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili.

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare l'assistenza.


Se l'anomalia riguarda una friggitrice con comando elettronico riportiamo di seguito una tabella con indicati gli interventi da fare.

MESSAGGIO D'ALLARME	SIGNIFICATO	INTERVENTI
Ht lampeggiante e cicalino e triangolo di allarme visualizzato sul display	Surriscaldamento	Chiamare il tecnico
PF alternato ad un valore di temperatura e cicalino	Caduta di tensione di non breve durata	Premere il tasto START/STOP
EO lampeggiante e cicalino	Sonda non corretta Difetto della sonda Temperatura rilevata oltre i limiti	Chiamare il tecnico

MESSAGGIO D'ALLARME	SIGNIFICATO	INTERVENTI
E2 lampeggiante e cicalino	Errore in configurazione	Provare a spegnere e riaccendere Chiamare il tecnico
EOC lampeggiante e cicalino	Difetto del circuito	Chiamare il tecnico
AL1 alternato ad un valore di temperatura e cicalino	La temperatura riscontrata è troppo bassa	Chiamare il tecnico

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE



Le apparecchiature che riportano il simbolo , secondo le direttive UE non possono venire smaltiti insieme con i normali rifiuti domestici.

Per l'eliminazione di una apparecchiatura dismessa, servirsi dei sistemi di raccolta differenziata messi a disposizione nei singoli paesi di utilizzo, oppure contattare il rivenditore nel caso si acquisti un prodotto equivalente.

Sfruttando attivamente i servizi di raccolta, potete offrire il vostro contributo al riutilizzo, al riciclaggio e alla valorizzazione dei dispositivi elettrici/elettronici dimessi, tutelando l'ambiente e la salute.

Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta sanzioni amministrative secondo le legislazioni vigenti.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

RECOMMANDATIONS GENERALES

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.*
- *L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses.*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.*
- *Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.*
- *En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.*
- *Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*
- *Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique et du gaz.*
- ***On recommande toujours de débrancher l'appareil du réseau électrique quand il n'est pas en fonction.***

RECOMMANDATIONS GENERALES POUR FRITEUSES ELECTRIQUES

- *La friteuse est un équipement approprié pour frire des aliments par immersion dans l'huile.*
- ***ATTENTION !*** *la cuve ne doit pas être refroidi rapidement (par exemple avec de l'eau glacée ou de froid); dans ce cas vous risquez de le casser.*
- ***ATTENTION !*** *Veillez à vérifier l'état et la qualité de l'huile : il faut filtrer et changer régulièrement l'huile avant qu'elle puisse devenir dangereuse pour la santé.*
- ***ATTENTION !*** *Veillez à vérifier le type de l'huile utilisée pour frire. Il est recommandé d'utiliser de l'huile avec un point de fumée haut (si possible plus haut de 180°C).*
- ***ATTENTION !*** *Si on va frire en utilisant des huiles qui sont solides à température ambiante ou des graisses d'origine animale, il est recommandé de les chauffer avant leur utilisation. Il faut chauffer lentement l'huile aux niveaux de température constante et inférieure à 100°C, afin de protéger l'appareil et l'huile même.*
- ***ATTENTION !*** *Danger d'incendie si le niveau de l'huile est sous le repère de niveau minimum.*

- **ATTENTION !** L'huile vieux a une réduite température d'inflammabilité et donc la probabilité qu'il va bouillir à l'improviste est majeure.
- **ATTENTION !** Si on va introduire de la nourriture trop humide ou une quantité trop grande dans la cuve de cuisson, il est possible que l'huile commence à bouillir à l'improviste et violemment.

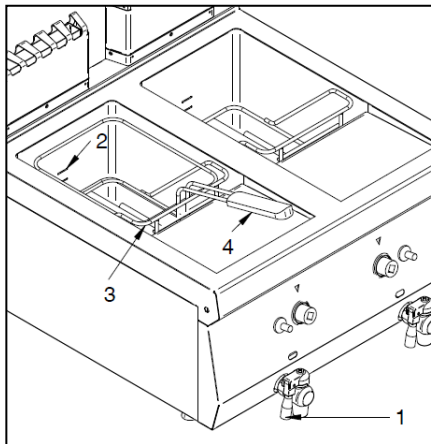
ATTENTION ! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

Le non-respect de même l'un des avertissements ci-dessus annule la garantie immédiatement.

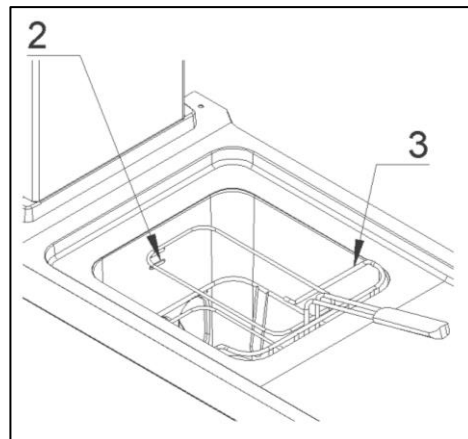
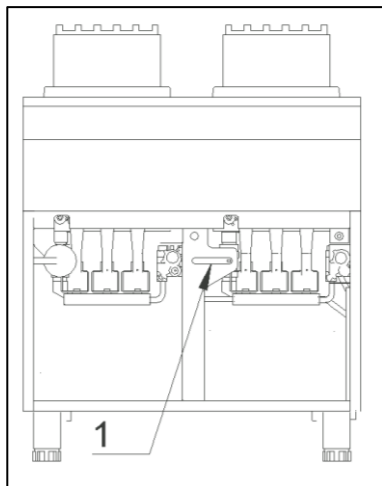
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Préparation pour la cuisson

MODELES SERIE 600 K6



MODELES SERIE 700 C2 SOLUTION – K7 PERFORMANCE – 900 K4 PERFORMANCE



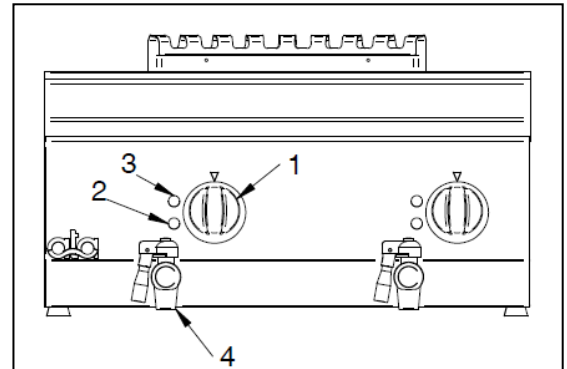
Il est avant tout nécessaire de bien nettoyer le bac au niveau des zones de contact avec l'huile en suivant à cet effet les indications du chapitre nettoyage. Donc, s'assurer que le robinet de vidage (1) est bien fermé et remplir d'huile le bac jusqu'à ce que soit atteint un niveau compris entre le repère de niveau mini et le repère de niveau maxi (2); ce niveau doit ensuite être maintenu pendant toute la cuisson. Ensuite, il est possible d'allumer la friteuse en programmant la température voulue.

En cas d'utilisation de graisse solide, faire fondre celle-ci progressivement pour prévenir la surchauffe au niveau des zones de contact avec l'élément chauffant et éviter ainsi des situations dangereuses. Il est avant tout nécessaire de retirer les paniers et la grille de fond (3) ; donc, introduire de la graisse solide. Faire fonctionner la friteuse en alternant des phases de fonctionnement de 1 minute et des phases de pause de 3 minutes, jusqu'à ce que la graisse soit complètement liquéfiée. Une fois que toute la graisse a fondu et après s'être assuré que sa quantité est suffisante, il est possible de programmer la température de fonctionnement de la friteuse.

Friteuses électriques

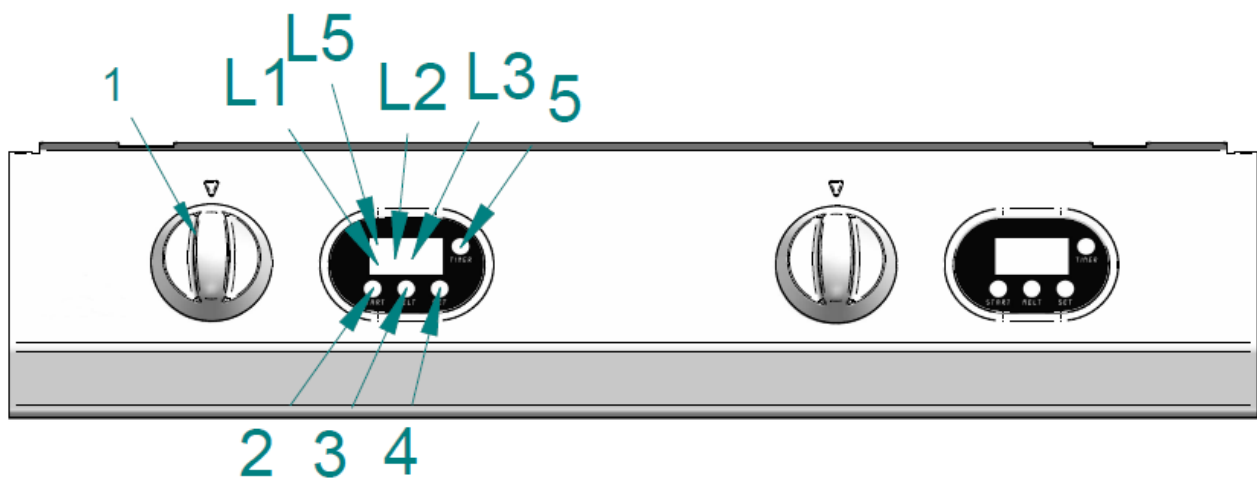
Pour allumer la friteuse, procéder comme suit:

- Vérifier que le robinet de vidage (4 pour la série 600 K6)) soit fermé ;
- Amener la commande du thermostat (1) dans la position correspondant à la température souhaitée; les deux témoins doivent s'allumer : le témoin vert (3) reste constamment allumé pour indiquer la présence de tension, tandis que le témoin orange (2) s'éteint une fois que l'huile a atteint la température programmée.



Pour éteindre la friteuse, ramener la commande dans la position 0.

Friteuses avec commandes électroniques série 700 K7 PERFORMANCE et 900 K4 PERFORMANCE



Pour allumer la friteuse, procéder comme suit:

Fonctionnement normal

Au repos, l'instrument visualise la température relevée par la sonde.

Réglage de la température de friture:

- Appuyez sur le bouton (1), la LED L3 clignote
- Tournez le bouton (1) dans les 15 secondes et réglez la température souhaitée
- Appuyez sur le bouton (1) pour confirmer et quitter la procédure.

ATTENTION! La plage de réglage de la température est réglée en usine; elle est comprise entre un minimum de 0°C et un maximum 195°C.

Chauffage

Pour activer la friteuse, appuyez sur le bouton START (2). La LED L1 s'allume et clignote pendant le chauffage. Près de la température réglée, l'alimentation en gaz s'arrête (la LED L1 clignote toujours) pour une vérification de l'hystérésis thermique. Ensuite, il y a une autre étape de chauffage pour s'assurer que la température réglée est atteinte. Lorsque la température souhaitée est atteinte, la LED L1 est fixe.

Réglage du temporisateur :

- Appuyez sur le bouton TIMER (5), la led *min* (sur l'afficheur) clignote et la valeur qui apparaît sur l'afficheur clignote
- Tournez le bouton (1) dans les 15 secondes et réglez le temps souhaité
- Appuyez sur le bouton (1) pour confirmer et quitter la procédure.

ATTENTION : La valeur du temporisateur peut être réglée entre 0 et 99 minutes. Aucun réglage n'est possible dans la plage des secondes.

Démarrage du temporisateur

- Réglez le temps souhaité
- Appuyez sur le bouton TIMER (5) pendant au moins 1 seconde, la led *min* (sur l'afficheur) clignote
- Le décompte en minutes est affiché
- Lorsqu'il reste 1 minute pour terminer, le décompte est affiché en secondes
- Dix secondes avant la fin du comptage, le buzzer qui informe de la fin du comptage est activé
- Une fois le comptage terminé, le buzzer ne retentit plus et la température de l'huile dans le réservoir s'affiche à l'écran.

Fonctionnement en préchauffage (melting)

Avant d'activer la fonction, réglez la température de travail souhaitée comme décrit dans le paragraphe ci-dessus (Réglage de la température de friture); ensuite, activer la fonction de préchauffage en appuyant sur la touche MELT (3) pendant au moins une seconde; la led L2 doit s'allumer. Ensuite, appuyer pendant au moins une seconde sur la touche START (2); la led L1 se met alors à clignoter jusqu'à ce que soit atteinte une température proche de la température programmée pour le préchauffage, il reste ensuite allumé. Dans le cas où le voyant MELT (3) clignoterait, cela indique que l'appareil est programmé pour passer automatiquement à la phase de "conservation" au terme de la phase de préchauffage.

Une fois la température atteinte, la fonction de conservation est automatiquement activée, activation suivie d'un signal sonore.

Il est possible de passer à la fonction de préchauffage y compris après avoir enclenché à l'aide de la touche START (2) le chauffage de l'huile/graisse, en appuyant à cet effet sur la touche MELT (3) pendant au moins une seconde; une fois la température atteinte, la fonction de conservation est automatiquement activée, activation suivie d'un signal sonore.

Pour désactiver la fonction, il est possible d'appuyer sur la touche START (2) pendant au moins une seconde en amenant ainsi l'appareil en condition d'ARRET ou bien en appuyant sur la touche MELT (3) pendant au moins une seconde en amenant ainsi l'appareil en conditions de fonctionnement normal.

Fonctionnement en conservation

Cette fonction permet de maintenir la température sur le seuil "MELT" afin d'éviter que la graisse ne fige avant de procéder à une nouvelle friture.

Pour cela, il suffit d'appuyer sur la touche MELT (3) pendant au moins une seconde durant la phase d'ARRET ou durant l'activation de la fonction de préchauffage; une fois cette dernière phase terminée, le régulateur passe automatiquement à la fonction de conservation; cette fonction peut également être activée durant une phase normale de fonctionnement en appuyant sur la touche MELT (3), de la sorte sera d'abord activée la phase de préchauffage et ensuite la phase de conservation.

Lorsque le régulateur passe de la phase de préchauffage à la phase de conservation, est activé un signal sonore émis toutes les 5 secondes. Dès que la sonde relève une température supérieure à la température de préchauffage, le voyant L2 reste allumé pendant toute la durée de la phase de conservation.

Pour quitter la phase de conservation, il suffit d'appuyer sur la touche MELT (3) pendant au moins une seconde.

Vibreux

La sonnerie retentit dans ces cas:

- Erreur de sonde de température
- Alarme de surchauffe
- Alarme de température de la carte
- Fin du compte à rebours
- Atteinte de la température MELT (avec la fonction MELT définie)
- Atteinte de la température d'huile réglée dans le réservoir

Le vibreur peut être désactivé à tout moment en appuyant sur le bouton (1)

Modalité de fonctionnement

L'huile doit être régulièrement changée pour éviter qu'elle ne devienne dangereuse. Ne pas prolonger son utilisation lorsque sa couleur tend à foncer et lorsque sa viscosité tend à augmenter.

Ne jamais remplir le panier à plus de 50% de sa capacité, ceci afin de garantir une cuisson rapide et une faible absorption d'huile par les aliments.

Veiller à bien égoutter les aliments à frire avant de les plonger dans l'huile; mal égouttés, ils ont pour effet de faire bouillir subitement l'huile et de provoquer la formation d'une grande quantité de mousse due à l'émulsion de l'huile et de l'eau présente dans les aliments; si tel devait être le cas, soulever le panier et le réintroduire pour permettre à la mousse de condenser.

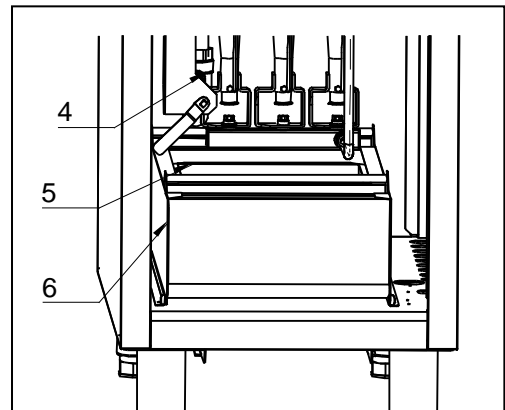
Filtrage régulier de l'huile

MODELES SERIE 600 K6 – 700 C2 SOLUTION

Durant la cuisson des aliments, se détachent des particules de différentes dimensions; les plus grosses sont retenues par la grille de fond, tandis que les autres atteignent la zone froide au fond du bac. Pour éviter que ces résidus ne brûlent et ne compromettent la qualité de l'huile et conséquemment celle des aliments, il est nécessaire de les éliminer à intervalles réguliers. Pour cela, une fois que l'huile a refroidi retirer la grille du fond en la soulevant lentement de façon à ne pas diffuser dans l'huile les résidus les plus volumineux déposés sur celle-ci. Donc, placer un récipient en métal adapté dessous du tuyau de vidange dans l'appareil ; ouvrir le robinet de vidange et vider toute l'huile. Si l'huile n'est pas suffisamment épurée, il est nécessaire de lui filtrer à nouveau. Ensuite, nettoyer le bac ; fermer le robinet de vidange et procéder au remplissage de l'huile.

MODELES SERIE 700 K7 – 900 K4 PERFORMANCE

Durant la cuisson des aliments, se détachent des particules de différentes dimensions ; les plus grosses sont retenues par la grille de fond (3), tandis que les autres atteignent la zone froide au fond du bac. Pour éviter que ces résidus ne brûlent et ne compromettent la qualité de l'huile et conséquemment celle des aliments, il est nécessaire de les éliminer à intervalles réguliers. Pour cela, une fois que l'huile a refroidi retirer la grille du fond en la soulevant lentement de façon à ne pas diffuser dans l'huile les résidus les plus volumineux déposés sur celle-ci. Une fois cette opération effectuée, ouvrir le robinet de vidage (4) en veillant à ce que la grille (5) sur la bassine (6) soit bien positionnée sous le tuyau d'évacuation, et laisser toute l'huile s'écouler; dans le cas où au terme de l'opération l'huile ne serait pas suffisamment propre, la filtrer à nouveau. Ensuite, nettoyer le bac, fermer le robinet d'évacuation et procéder au remplissage d'huile.



ATTENTION! Contrôler constamment l'appareil pendant son fonctionnement. Ne jamais faire fonctionner la friteuse à vide.

Si la préparation prévoit l'utilisation de graisses ou huiles, faire attention à leur surchauffage : cette opération doit être toujours exécuté sous surveillance.

Si on utilise le couvercle, faire attention pendant le déplacement du couvercle : danger de brûlure avec la vapeur issue à l'intérieur du bac de cuisson.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut ne mettre pas en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

Il est nécessaire d'effectuer cycliquement l'opération de nettoyage du réservoir, en prenant soin d'éliminer complètement les résidus alimentaires (farineux notamment) présents à l'intérieur du réservoir lui-même. Si cette procédure ne réussit pas complètement avec des moyens purement mécaniques (coton ou brosse), essayez des dégraissants adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable. À la fin de l'opération, il est recommandé de procéder à un rinçage approprié à l'eau courante.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

ATTENTION ! N'utiliser pas de détergents ou autres produits à base de chlore ou dérivés.

Pour détartrer l'appareil n'utiliser pas de produits à sel ou acide sulfurique. Il est recommandé d'utiliser des produits adaptés qui se trouvent dans le marché ou une solution étendue d'acide acétique.

Ne pas utiliser pour le nettoyage des équipements de liquides combustibles.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

En cas d'anomalie sur une friteuse à commande électronique, faire référence au tableau ci-dessous pour les opérations à effectuer.

MESSAGE D'ALARME	SIGNIFICATION	INTERVENTION
Ht clignotant et signal sonore et triangle d'alarme visualisé sur l'afficheur	Température relevée supérieure à la limite prévue	Appeler le service après-vente
PF s'alternant avec une valeur de température et signal sonore	Chute de tension de longue durée	Appuyer sur la touche START/STOP
EO clignotant et signal sonore	La sonde de la température n'est pas correcte. La sonde de la température est défectueuse. La température mesurée est supérieure à la limite prévue.	Appeler le service après-vente
E2 clignotant et signal sonore	Erreur de configuration	Eteindre et reallumer Appeler le service après-vente
EOC clignotant et signal sonore	Défaut de circuit	Appeler le service après-vente
AL1 s'alternant avec une valeur de température et signal sonore	La température relevée est trop basse	Appeler le service après-vente

Informations pour les appareils électriques et électroniques utilisés dans des pays de l'UE

Conformément à la directive de l'UE, les appareils marqués par le symbole ne peuvent pas être éliminés en même temps que les ordures ménagères.

Pour éliminer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de collecte différencié qui vous sont proposés dans chaque pays, ou contacter votre détaillant quand vous achetez un équipement équivalent, en protection de l'atmosphère et de la santé.

En utilisant activement le système de collecte proposé, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation des anciens appareils électr(on)iques.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

GENERAL WARNINGS

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *The installation has to be performed by qualified personnel following the manufacturer's instructions given in the provided manual.*
- *The appliance is suitable only for preparing and cooking food in commercial kitchens such as those used in restaurants, hospitals, company canteens, cooking centres, butcher's shops and food production firms. Any other type of use is not in accordance with the intended purpose and could place people and/or objects at risk.*
- *The appliance should only be used by trained personnel and for the use for which it was designed.*
- *Due to the nature of the appliance, the temperatures required for cooking may cause various areas of the panelling, as well as kitchenware, to become hot. This is not a construction defect, but a physical phenomenon caused by the chemical and physical properties of the materials used for the construction of the appliances.*
- *In the event of breakdown or malfunction, switch off the appliance and seek help exclusively from an authorized technical assistance centre.*
- *Only use genuine spare parts; otherwise no liability is assumed by the manufacturer.*
- *Before connecting the appliance make sure that the plate specifications correspond to the electrical supply.*
- *Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays; the vents or inlets/outlets for air, fumes and heat must not be obstructed.*
- ***When not in use, make sure the appliance is disconnected from the electric mains.***

GENERAL WARNINGS FOR ELECTRIC FRYERS

- *The deep fat fryer is an equipment suitable to fry meat, fish, and vegetables in oil.*
- ***ATTENTION!*** *The cooking vat must not be cooled down hard (i.e. cooling it down by ice or cold water); otherwise there is a danger of cracking the vat itself.*
- ***ATTENTION!*** *The oil status and quality are to be checked carefully and regularly. The oil should be filtered and changed regularly; otherwise it might be dangerous for human health.*
- ***ATTENTION!*** *The oil type should be chosen carefully and it is advisable to use only oil types characterized by high smoke point (preferably above 180°C).*
- ***ATTENTION!*** *If in the process of cooking were used oils that are solid at temperature environment, or animal or vegetal fats, it is recommended to effect always a slow preheating of the oil to preserve the deep fat fryer and the fat.*
- ***ATTENTION!*** *Danger of fire if the oil level is below the minimum indicated level.*
- ***ATTENTION!*** *Danger of using old oil: this will have a reduced flash-point and be more prone to surge boiling.*
- ***ATTENTION!*** *Attention shall be drawn to the effect on surge boiling of over-wet food and too large a charge.*

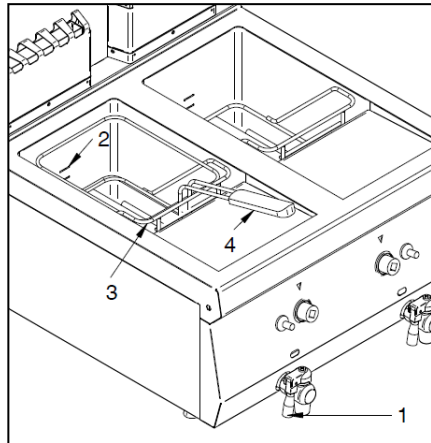
ATTENTION! The manufacturer declines any liability for damage caused by wrong installation, tampering, making unauthorized changes, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or not observing the instructions in this booklet.

Failure to observe even one of the above warnings will immediately void the warranty.

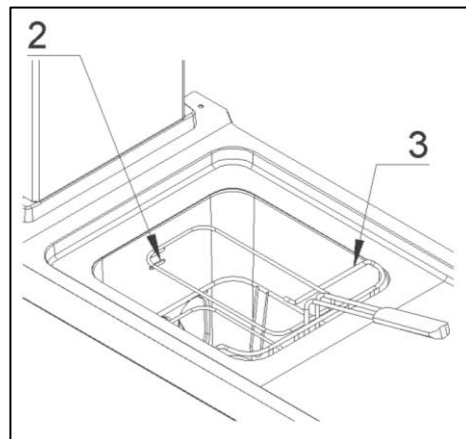
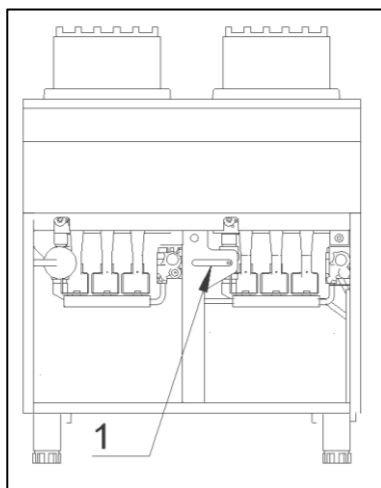
INSTRUCTIONS FOR USE

Preparation for cooking

MODELS SERIES 600 K6



MODELS SERIES 700 C2 SOLUTION – K7 PERFORMANCE – 900 K4 PERFORMANCE



First of all, clean the vat carefully especially where it comes in contact with the oil following the instructions in the cleaning paragraph. Then make sure that the draining tap (1) is tightly closed and fill in the cooking vat with oil up to a level between the minimum and the maximum signs (2). This level should always be maintained during cooking. Then the appliance can be switched on by selecting the required temperature for using the fryer.

If solid fat is used, it should be melted down gradually; otherwise it will overheat where it touches the heating element and this is a dangerous situation. So, first of all, take out the baskets and the

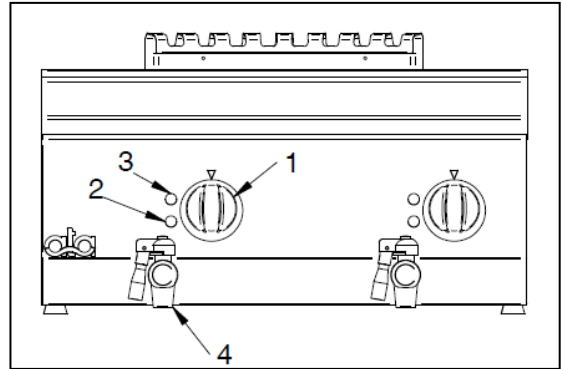
bottom grid (3) and put into the solid fat. The fryer should work for one minute with pauses of three minutes in between until the solid fat is completely melted down. When all fat is completely melted down and in the right quantity, the required cooking temperature can be selected for frying.

USE

Electric fryer

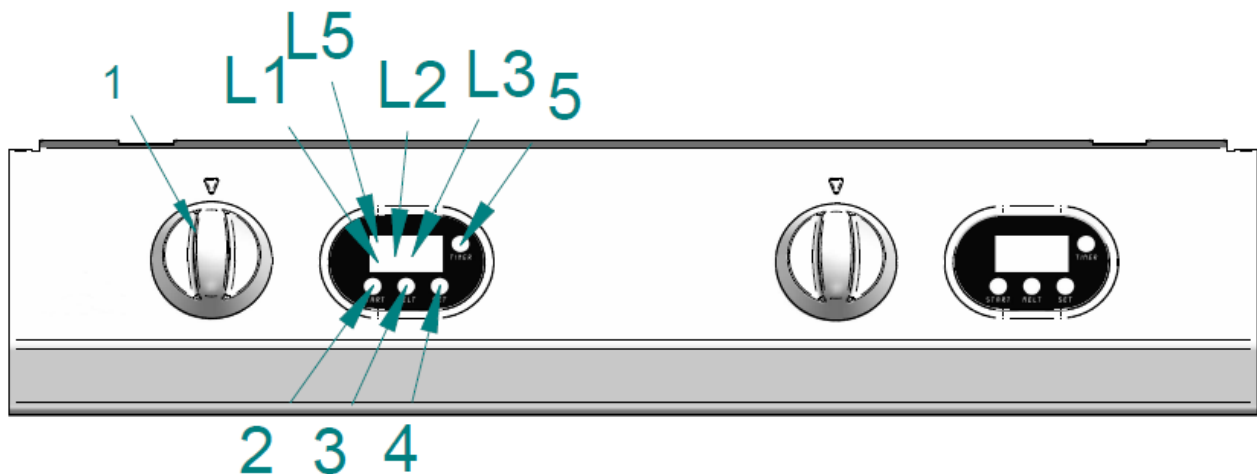
In order to switch on the appliance, proceed as follows:

- Carefully check that the draining tap (4 for the 600 K6 series) is closed.
- Turn the thermostat knob (1) to the position required for the selected cooking temperature and the two pilot lights light on: the green one (3) stays always alight to mark the presence of tension, while the orange one (2) goes out as soon as the oil has reached the required temperature.



In order to switch off the appliance turn the knob to the **0** position.

Electronic fryer series 700 K7 PERFORMANCE and 900 K4 PERFORMANCE



In order to switch on the appliance, proceed as follows:

Normal functioning

When not in operation the instrument shows the temperature revealed by the probe.

Setting of the frying temperature:

- Press the knob (1), the L3 LED flashes
- Turn the knob (1) within 15 seconds and set the desired temperature
- Press button (1) to confirm and exit the procedure.

ATTENTION! The firm sets the temperature range, and it varies from a minimum level of 0°C to a maximum of 195°C.

Heating

In order to operate the fryer, press the START button (2). LED L1 lights up and flashes during heating. Near the set temperature, the gas supply stops (LED L1 always flashing) for a verification of the thermal hysteresis. Then there is a further heating phase to ensure that the set temperature is reached. When the desired temperature is reached, LED L1 is fixed.

Timer setting:

- Press the TIMER button (5), the *min* led (on the display) flashes and the value that appears on the display flashes
- Turn the knob (1) within 15 seconds and set the desired time
- Press button (1) to confirm and exit the procedure.

ATTENTION: The timer value can be set between 0 and 99 minutes. No adjustments are possible in the seconds range.

Starting the timer

- Adjust the desired time
- Press the TIMER button (5) for at least 1 second, the min led (on the display) flashes
- The count in minutes is displayed
- When there is 1 minute left to finish, the count is displayed in seconds
- Ten seconds before the end of the count, the buzzer that informs of the end of the count is activated
- Once the counting ends, the buzzer no longer sounds and the temperature of the oil in the tank is shown on the display.

Functioning in pre-heating (melting):

Before activating this function set the working temperature as described in the above paragraph (Setting of the frying temperature), then start the pre-heating by pressing the button MELT (3) for at least one second; the led L2 will flash. Following this, press for at least one second, the button START (2), at this point the led L1 flashes until a temperature close to the set temperature is reached for pre-heating, following this the led stays switched on. Note that if the led MELT (3) flashes it means that the instrument is ready to pass automatically to the phase of “*conservation*” at the end of pre-heating.

When the temperature is reached the function “*conservation*” is automatically activated followed by the buzzer sounding.

The pre-heating function can be used even after having started the button START (2) the heating of the oil/grease, pressing the button MELT (3) for at least one second; when the temperature is reached the “*conservation*” function is automatically activated followed by the buzzer sounding.

To stop this function press the button START (2) for at least one second bringing the machine to a “STOP”, or by pressing the button MELT (3) for at least one second, bringing the machine to normal functioning.

Functioning in conservation

This function allows a constant temperature to be maintained at the threshold “MELT” in order to avoid the reforming of grease before the following frying.

To do this simply press the button MELT (3) for at least one second when on “STOP” or during pre-heating; at the end of this phase, the regulator automatically passes to conservation; or pressing the button MELT (3) during a normal stage of work, in this way the phase of pre-heating is activated and then the “*conservation*” phase.

When the regulator passes from the pre-heating phase to the “*conservation*” phase a buzzer is activated which makes a sound every 5 seconds. As soon as the probe shows a higher temperature than the one for pre-heating, the led L2 stays on for the entire phase of “*conservation*”.

To stop the conservation phase, simply press the button MELT (3) for at least one second.

Buzzer

The buzzer sounds in the following situations:

- Temperature probe error
- Over-temperature alarm
- Electronic board temperature alarm
- End timer count
- Achievement of MELT temperature (with MELT function set)
- Achievement of set oil temperature in tank

The buzzer can be silenced at any time by pressing the knob (1)

Method of use

The oil should be changed frequently to avoid dangerous situations do not use it when it has become brown and viscose.

Never fill the basket more than 50% full, in order to achieve rapid cooking and low oil absorption.

If a basket is put into the vat with only partly drained food, it can cause a sudden boiling of the oil and the subsequent formation of foam due to oil emulsion with the water content of the food. Lift out the basket and then put it back so that the foam will condense.

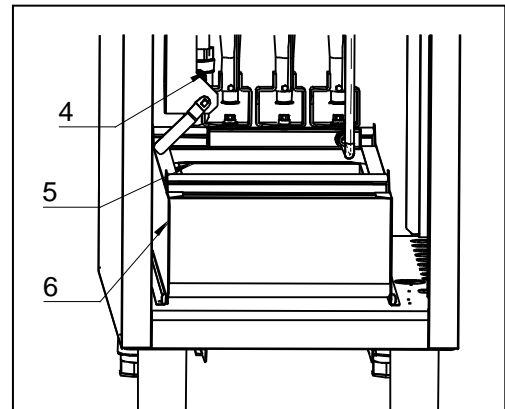
Periodic oil filtration

MODELS SERIES 600 K6 – 700 C2 SOLUTION

While cooking some food, different sized particles come off the food: the biggest end up on the bottom grid, while the others are deposited in the cold area at the bottom of the vat. To prevent these residues from ruining oil and food, they must be eliminated periodically. When oil is cooled down, the bottom grid should be removed by lifting it out slowly, so that no large residues will be dispersed in oil. Then, a container suitable for come into contact with hot oil should be placed under the drain pipe and all the oil should be drained. If at the end of this operation the oil is not adequately purified, it must be filtered again. Then clean the cooking vat; close the drain tap and fill the cooking vat with oil.

MODELS SERIES 700 K7 – 900 K4 PERFORMANCE

During cooking different sized particles come off the food and the largest end up on the bottom grid (3), while others are deposited in the cold area at the bottom of the vat. To prevent these residues from ruining the oil and consequently the food, they must be eliminated periodically. After leaving the oil to cool the bottom grid should be removed by lifting it out slowly so that no large residues will be dispersed in the oil. Having done this the drain tap must be opened (4) making sure that the basket (5) in the basin (6) is positioned below the drainpipe, and all the oil should be drained. If at the end of this operation the oil is not adequately purified, it must be filtered again. Then the vat must be cleaned, the drain tap closed and it can be filled with oil.



ATTENTION! Never leave the appliance unattended while in use. Never leave the fryer switched on without any oil in the cooking vat.

If fats or oils are used for frying, pay attention to their overheating; therefore, this operation must always be carried out under surveillance.

If the lid is used during cooking, be careful when you lift it: there is a risk to get burnt due to the steam produced inside the cooking vat.

CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Cleaning

ATTENTION! Before doing any cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains. During cleaning operations, avoid using direct or high pressure sprays of water on the appliance. Cleaning must be done when the appliance is cold.

Steel parts can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth. The detergent should be suitable for cleaning stainless steel and should not contain abrasive or corrosive substances. Do not use ordinary steel wool or anything similar, as this can deposit rust-forming iron particles, and avoid contact of iron objects with the stainless steel. It is also inadvisable to use sandpaper or emery paper. Pumice powder should only be used for heavily encrusted dirt; however, a synthetic abrasive sponge or stainless steel wool used in the direction of the glazed finish would be preferable. After washing, dry the appliance with a soft cloth.

When cleaning, abrasive powders of any type, chlorine-based detergents and bleach should all be avoided. Also avoid pouring cold liquids on appliances while they are hot, or cracks could form which could cause the appliance to become deformed or broken.

The stainless steel should not be exposed to prolonged contact with concentrated acidic substances (vinegar, condiments, spice mixtures, concentrated kitchen salt...) as these can create chemical and physical conditions that damage the passivation of the steel; it is therefore advisable to remove these substances using clean water.

It is advisable to frequently clean the appliance; make sure to remove completely food particles, especially those of food in batter and/or covered with breadcrumbs. If after cleaning with mechanical devices such as a cotton cloth or a cleaning brush food particles are still to be found, use degreasing products suitable for cleaning stainless steel parts. Then rinse the cooking vat by using running water.

If the appliance is out of use for a long time, it is advisable to disconnect the main electricity supply and wipe all stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil in order to give it a protective film and air the rooms now and again.

ATTENTION: Never use substances, detergents and other solutions containing chlorine or its by-products.

In order to remove any possible scale-marks, do not use products containing salt or sulphuric acid; suitable products are to be found in the market or, alternatively, a solution diluted in acetic acid can be used.

While cleaning the appliance, do not use inflammable liquids.


Abnormal functioning

If for any reason, the appliance does not start up or stops working during use, check that the energy supply and the control knobs are set correctly; if all is regular, call customer service.

If the anomaly concerns an electronically controlled fryer below is a table indicating the steps to take.

ALARM SIGNAL	MEANING	ACTION
Ht flashing and buzzing and warning triangle in the display	Overheating	Call the after-sale service
PF alternating temperature value with buzzing	Long period power failure	Press the START/STOP button
EO flashing and buzzing	Incorrect probe Probe defect Temperature over the limits	Call the after-sale service
E2 flashing and buzzing	Configuration fault	Try turning off and then on Call the after-sale service
EOC flashing and buzzing	Circuit fault	Call the after-sale service
AL1 alternating temperature value with buzzing	The temperature is too low	Call the after-sale service

Information for electrical and electronic devices used in EU countries

The devices, which are marked with the following symbol , may not be disposed of with household refuse in accordance with the EU directive.

To eliminate your used device, please use the country-specific differentiated collection systems available or contact your retailer, when you buy an equivalent device.

By actively using the offered collection systems, you make your contribution to the reuse, recycling and utilisation of electrical or electronic devices, protecting the atmosphere and the health.

Abusive product disposal is punishable by law in accordance with current legislation.

WHEN SUBSTITUTING, ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER MUST BE USED. THE OPERATION MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.

ATTENTION! In the event that components of the gas installation are substituted, it is necessary to check for tightness and the correct functioning of the various parts.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MODIFY WITHOUT NOTICE MODIFY THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL.

ALLGEMEINE WARNHINWEISE

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiter dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen*
- ***Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.***

WARNHINWEISE FÜR ELEKTRO-FRITTEUSEN

- *Die Fritteuse ist geeignet zum Frittieren von Speisen, indem diese in Öl eingetaucht werden.*
- ***ACHTUNG:** Der Tank sollte nicht schnell abgekühlt werden (zum Beispiel mit Eis oder kaltem Wasser), sonst kann er brechen.*
- ***ACHTUNG:** immer auf den Zustand und die Qualität des Öls aufmerksam sein und daran erinnern, dass zyklisch das Öl gefiltert und mit neuem ersetzt werden muss, bevor es schädlich für die Gesundheit sein kann*
- ***ACHTUNG:** achten Sie genau auf die Art von Öl, der in Frittieren verwendet wird; es wird empfohlen, ein Öl mit einem hohen Rauchpunkt zu verwenden (vorzugsweise mehr als 180 °)*
- ***ACHTUNG:** Wenn Öle verwendet werden, die bei Raumtemperatur fest sind, oder tierische Fette, ist es immer besser, eine geeignete Vorwärmung durchzuführen, das bedeutet, langsam das Öl auf ein Niveau von konstanter Temperatur zu erhitzen und weniger als 100 ° C, um das Gerät zu schützen.*
- ***ACHTUNG:** Brandgefahr in dem Fall, dass der Ölstand unter dem Mindestwert ist.*

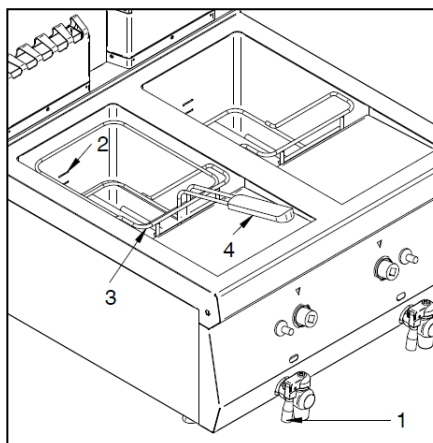
- **ACHTUNG:** die Verwendung von altem Öl ist gefährlich, weil es einen niedrigen Flammpunkt hat und plötzlich zum Kochen bringen könnte.
- **ACHTUNG:** die Einführung von zu nassen Speisen oder von einer zu hohen Belastung der Nahrung in heiße Pfanne kann ein plötzliches und heftiges Kochen verursachen.

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab. Die Nichtbeachtung auch nur einer der oben genannten Hinweise führt zum sofortigen Erlöschen der Garantie.

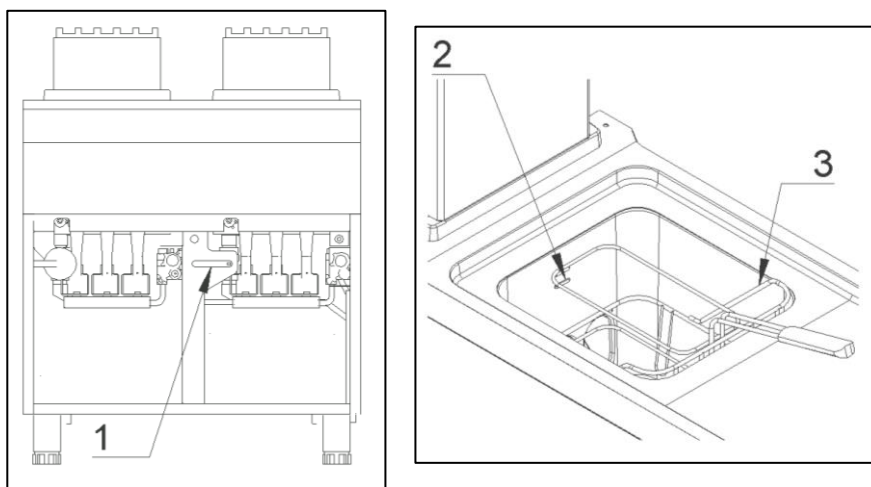
BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Vorbereitung des Frittiervorganges

MODELLE SERIE 600 K6



MODELLE SERIE 700 C2 SOLUTION – K7 PERFORMANCE – 900 K4 PERFORMANCE



Zuallererst müssen die mit dem Öl in Berührung kommen Flächen des Beckens unter Beachtung der Angaben im Abschnitt "Reinigung" sorgfältig gesäubert werden. Anschließend kontrollieren, ob der Abflusshahn (1) gut geschlossen ist und das Becken mit Frittieröl anfüllen. Der Ölstand sollte sich zwischen den Einkerbungen für den Mindest- und Höchststand (2) befinden und muss auch während des Frittierens immer beibehalten werden. Nun kann die Fritteuse eingeschaltet und das Gerät auf die gewünschte Temperatur gestellt werden.

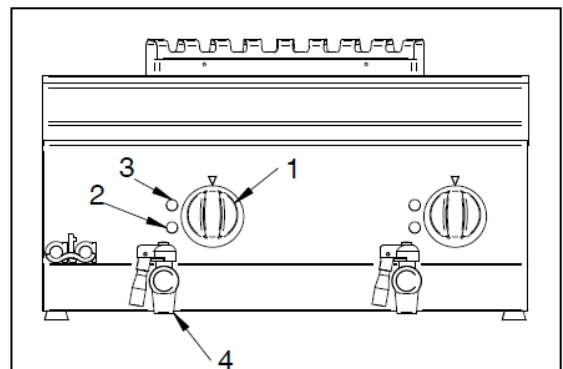
Bei Verwendung von festen Fetten müssen diese langsam und stückweise geschmolzen werden, da sie sich sonst in der Zone des Heizelements zu stark erhitzen und dadurch gefährliche Situationen entstehen können. Zuerst müssen die Körbe und das Gittersieb des Bodens (3) entfernt werden, dann das feste Fett in das Becken geben und die Fritteuse für eine Minute in Betrieb setzen. Anschließend drei Minuten warten und diesen Vorgang bis zum Flüssigwerden des Fetts fortsetzen. Erst wenn das Fett flüssig ist und die ausreichende Menge erreicht wurde, kann die zur Benutzung der Fritteuse notwendige Temperatur eingestellt werden.

BEDIENUNG

Elektrische Fritteusen

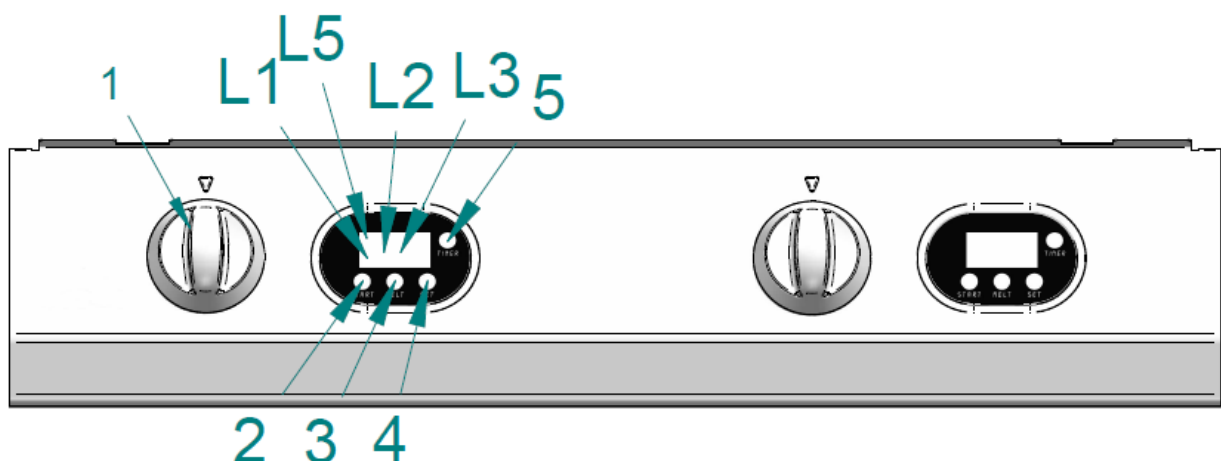
Um die Fritteuse einzuschalten ist wie folgt vorzugehen:

- Der Auslassventil (4 für die Serie 600 K6) muss geschlossen sein;
- den Drehschalter des Thermostats (1) auf die Position der gewünschten Backtemperatur stellen; die beiden Kontroll-Lampen leuchten auf. Die grüne Kontroll-Lampe (3) zeigt die vorhandene Stromversorgung an und leuchtet daher ständig, während die orange Kontroll-Lampe (2) nach Erreichen der eingestellten Öltemperatur erlischt



Zum Ausschalten des Geräts den Drehschalter wieder auf die Position 0 stellen.

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung Serie 700 K7 PERFORMANCE und 900 K4 PERFORMANCE



Um die Fritteuse einzuschalten ist wie folgt vorzugehen.

Normalbetrieb

Das Instrument zeigt im Ruhezustand die von der Sonde erfasste Temperatur an.

Frittiertemperatur einstellen:

- Knopf (1) drücken, die LED L3 blinkt
- Innerhalb von 15 Sekunden den Knopf (1) drehen und die gewünschte Temperatur einstellen
- Drücken Sie die Taste (1), um den Vorgang zu bestätigen und zu beenden.

ACHTUNG: Der Temperaturbereich wird vom Unternehmen eingegeben und umfasst Temperaturen von mindestens 0°C bis höchstens 195°C.

Erhitzen

Drücken Sie die START-Taste (2), um die Friteuse an diesem Punkt zu betreiben. LED L1 leuchtet und blinkt während des Aufheizens. Nahe der eingestellten Temperatur stoppt die Gaszufuhr (LED L1 blinkt immer) zur Überprüfung der thermischen Hysterese. Dann folgt eine weitere Aufheizphase, um sicherzustellen, dass die eingestellte Temperatur erreicht wird. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet die LED L1 konstant.

Timer-Einstellung:

- Drücken Sie die Taste TIMER (5), die LED *min* (im Display) blinkt und der im Display angezeigte Wert blinkt
- Innerhalb von 15 Sekunden den Knopf (1) drehen und die gewünschte Zeit einstellen
- Drücken Sie die Taste (1), um den Vorgang zu bestätigen und zu beenden.

ACHTUNG: Der Timer-Wert kann zwischen 0 und 99 Minuten eingestellt werden. Im Sekundenbereich sind keine Einstellungen möglich.

Timer starten

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein
- Drücken Sie die Taste TIMER (5) mindestens 1 Sekunde lang, die LED *min* (im Display) blinkt
- Die Anzahl der Minuten wird angezeigt
- Wenn noch 1 Minute verbleibt, wird der Zähler in Sekunden angezeigt
- Zehn Sekunden vor dem Ende der Zählung wird der Summer aktiviert, der über das Ende der Zählung informiert
- Sobald die Zählung beendet ist, ertönt kein Summer mehr und die Temperatur des Öls im Tank wird auf dem Display angezeigt.

Betrieb mit Vorheizfunktion (melting):

Bevor diese Funktion aktiviert wird, ist die gewünschte Arbeitstemperatur laut dem Paragraph *Frittiertemperatur einstellen* einzustellen. Danach durch sekundenlanges Drücken der MELT-Taste (3) das Vorheizen starten; die Led L2 leuchtet auf. Anschließend mindestens eine Sekunde lang die START-Taste (2) drücken, die Led-Taste L1 blinkt nun bis zum Erreichen einer in der Nähe des eingegebenen Aufheizwertes liegenden Temperatur. Danach leuchtet die Led-Taste ständig. Es ist besonders darauf zu achten, dass durch das Blinken der Led-Taste MELT (3) die Voreinstellung des

Gerätes auf den automatischen Übergang zur Phase der „Temperaturbeibehaltung“ nach dem Ende des Aufheizens angezeigt wird.

Nach Erreichen der Temperatur wird automatisch die Funktion der Temperaturbeibehaltung aktiviert, dies wird durch einen Summton angezeigt.

Es ist möglich, auch nach dem Drücken der START-Taste (2) zum Aufheizen des Öls/Fetts zur Aufheizfunktion zu wechseln, dazu mindestens eine Sekunde lang die MELT-Taste (3) drücken; nach Erreichen der Temperatur wird automatisch die Funktion der Temperaturbeibehaltung aktiviert, dies wird durch einen Summton angezeigt.

Um die Funktion zu deaktivieren, ist mindestens eine Sekunde lang die START-Taste (2) zu drücken, das Gerät wird so auf „STOP“ gestellt. Oder durch sekundenlanges Drücken der MELT-Taste (3) wird das Gerät hingegen auf Normalbetrieb gestellt.

Betrieb mit Temperaturbeibehaltung:

Diese Funktion ermöglicht es, die gleichbleibende Temperatur innerhalb des Grenzwertes von „MELT“ beizubehalten, wodurch eine Wiederverhärtung des Fettes vor dem nächsten Arbeitsvorgang vermieden wird.

Um zu dieser Funktion zu gelangen, genügt es, während der Einstellung „STOP“ oder während der Vorheizfunktion für mindestens eine Sekunde lang die MELT-Taste (3) zu drücken. Am Ende der Vorheizfunktion wechselt der Regler automatisch in die Funktion der Temperaturbeibehaltung. Die MELT-Taste (3) kann auch während einer normalen Betriebsphase gedrückt werden, auf diese Weise wird zuerst die Aufheizfunktion und danach die Funktion der Temperaturbeibehaltung aktiviert.

Wenn der Regler von der Aufheizphase in die Funktion der Temperaturbeibehaltung wechselt, ertönt alle 5 Sekunden ein Summton. Erst nachdem die Sonde eine höhere Temperatur als jene der Aufheizphase misst, leuchtet die Led-Taste L2 während der Funktion der „Temperaturbeibehaltung“ ständig.

Um die Funktion der Temperaturbeibehaltung zu unterbrechen, genügt es, eine Sekunde lang die MELT-Taste (3) zu drücken.

Summer

Der Summer ertönt wegen:

- Temperaturfühlerfehler
- Übertematuralarm
- Steuerkartetemperaturalarm
- Ende der Timer-Zählung
- Erreichen der MELT-Temperatur (mit eingestellter MELT-Funktion)
- Erreichen der eingestellten Öltemperatur im Tank

Der Summer kann jederzeit durch Drücken des Knopfes (1) stummgeschaltet werden.

Benutzung des Geräts

Das Öl muss regelmäßig gewechselt werden, von der Verwendung von dunklem und zähflüssigem Öl wird eindringlich abgeraten.

Die Körbe immer nur bis zu 50 % des tatsächlichen Fassungsvermögens anfüllen, um ein rasches Frittieren und eine geringe Fettaufnahme durch die Speisen zu gewährleisten.

Wenn die im Korb befindlichen Nahrungsmittel nicht einwandfrei abgetropft sind, kann dies zum plötzlichem Aufwallen des Öls und einer, aus der Verbindung von Wasser mit Öl entstehenden übermäßigem Schaumbildung führen. In diesem Fall ist der Frittierkorb herauszuheben und auf die Verdunstung des Schaums zu warten.

Regelmäßige Filterung des Öls

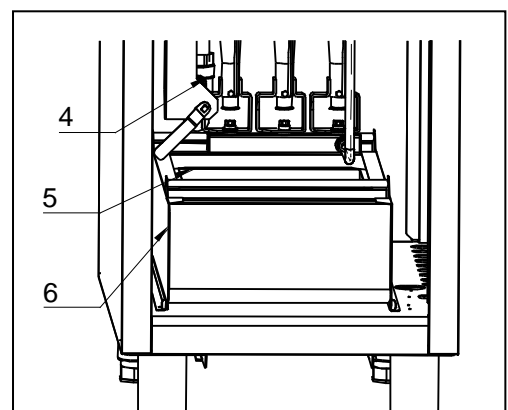
MODELLE SERIE 600 K6 – 700 C2 SOLUTION

Während des Frittiervorganges lösen sich immer wieder Teilchen der Nahrungsmittel in unterschiedlichen Größen, die größeren lagern sich auf dem Gittersieb des Bodens ab, während die kleineren Teilchen in den kalten Bereich am Boden des Beckens absinken. Um zu verhindern, dass diese verbrennenden Speiserückstände das Öl und damit die Nahrungsmittel verunreinigen, müssen sie regelmäßig entfernt werden. Nach dem Abkühlen des Öls muss das Gittersieb des Bodens so vorsichtig wie möglich angehoben werden, damit die darauf abgelagerten größeren Rückstände nicht ins Öl gelangen.

Unter den Ausschlauch ein Metallbehälter legen, der für den Kontakt mit Öl bei hohen Temperaturen und mit ausreichender Kapazität geeignet ist, den Abflusshahn öffnen, wobei darauf zu achten ist, dass ein Filter unter das Ausschlauchrohr gesetzt wird und das gesamte Öl fließen lässt. Sollte das Öl nach diesem Vorgang noch nicht genügend gereinigt sein, ist der Filtriervorgang zu wiederholen. Nun das Becken reinigen, den Abflusshahn schließen und das Becken erneut mit Öl füllen.

MODELLE SERIE 700 K7 – 900 K4 PERFORMANCE

Während des Frittiervorganges lösen sich immer wieder Teilchen der Nahrungsmittel in unterschiedlichen Größen, die größeren lagern sich auf dem Gittersieb des Bodens ab, während die kleineren Teilchen in den kalten Bereich am Boden des Beckens absinken. Um zu verhindern, dass diese verbrennenden Speiserückstände das Öl und damit die Nahrungsmittel verunreinigen, müssen sie regelmäßig entfernt werden. Nach dem Abkühlen des Öls muss das Gittersieb des Bodens so vorsichtig wie möglich angehoben werden, damit die darauf abgelagerten größeren Rückstände nicht ins Öl gelangen. Danach den Abflusshahn (4) öffnen, wobei darauf zu achten ist, dass das Gittersieb (5) auf der Schale (6) unter dem Abflussrohr positioniert wird. Nun das ganze Öl ausfließen lassen. Sollte das Öl nach diesem Vorgang noch nicht genügend gereinigt sein, ist der Filtriervorgang zu wiederholen. Nun das Becken reinigen, den Abflusshahn schließen und das Becken erneut mit Öl füllen.



ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Fritteuse niemals ohne Öl in Betrieb nehmen. Wenn Fetten oder Ölen verwendet, achten Sie auf ihre Überhitzung, so sollte dies immer unter Aufsicht sein.

Wenn es die Abdeckung verwendet wurden, seien Sie beim Entfernen der Abdeckung vorsichtig: Verbrühungsgefahr mit Dampf im Tank.

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkaltetem Gerät durchzuführen.

Die Edelstahlteile können mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch gesäubert werden; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Die Edelstahlteile nicht mit eisenhaltigen Elementen in Kontakt bringen. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Es ist notwendig, den Reinigungsvorgang des Tanks zyklisch durchzuführen, wobei darauf zu achten ist, dass die im Tank vorhandenen Speisereste (insbesondere Mehlspeise) vollständig entfernt werden. Wenn dieses Verfahren mit mechanischen Mitteln (Baumwolltuch oder Bürste) nicht vollständig gelingt, versuchen Sie es mit Entfettungsmitteln, die für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sind. Am Ende der Operation wird empfohlen, mit einer geeigneten Spülung mit fließendem Wasser fortzufahren.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

ACHTUNG: kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.
Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

Wenn die Betriebsstörungen eine Fritteuse mit elektronischer Steuerung betrifft, verweisen wir auf die unten stehende Tabelle, in der die durchzuführenden Maßnahmen angeführt sind.

ALARMMELDUNG	BEDEUTUNG	MASSNAHMEN
Ht blinkt und Summton und Warndreieck im Display	Übertemperatur	Den Kundendienst verständigen
PF abwechselnd mit einem Temperaturwert und Summton	Länger andauernder Spannungsabfall	Die START/STOP-Taste drücken
EO blinkt und Summton	Sonde falsch eingeführt Fehlerhafte Sonde Über die Grenzwerte erhöhte Temperatur	Den Kundendienst verständigen
E2 blinkt und Summton	Fehler in der Konfiguration	Versuchen, das Gerät aus- und einzuschalten Den Kundendienst verständigen
EOC blinkt und Summton	Fehler des Stromkreises	Den Kundendienst verständigen
AL1 abwechselnd mit einem Temperaturwert und Summton	Die festgestellte Temperatur ist zu niedrig	Den Kundendienst verständigen

Informationen für die elektrischen und elektronischen Altgeräte benutzt in den EU-Ländern

Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol  gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Verwertung von Elektro(nik)-Altgeräten, schützen die Atmosphäre und die Gesundheit.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

ADVERTENCIAS GENERALES

- *Lea atentamente las instrucciones antes de la instalación, uso y mantenimiento del aparato.*
- *La instalación debe ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante, incluidas en el manual correspondiente.*
- *El aparato está destinado exclusivamente para la preparación y elaboración de alimentos en cocinas industriales, tales como restaurantes, hospitales, comedores, centros de cocción, carnicerías y empresas de producción de alimentos. Cualquier otro uso no se corresponde con los fines previstos, por lo que podría constituir un peligro para las personas y/o las cosas.*
- *La máquina debe ser utilizada sólo por personal preparado para su uso, y deberá ser destinada únicamente al uso para el que se ha concebido de manera expresa.*
- *Debido al principio de funcionamiento, la temperatura necesaria para el proceso de cocción puede provocar el calentamiento de diferentes zonas de las placas, así como de la vajilla. Esto no es un defecto de fábrica, sino un fenómeno físico derivado de las propiedades físico-químicas de los materiales utilizados para la fabricación de este aparato.*
- *En caso de avería o de mal funcionamiento, desactivar la máquina y dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado.*
- *Solicite solamente recambios originales; en caso contrario, no se asume ninguna responsabilidad.*
- *El aparato no puede lavarse con chorros de agua directos a alta presión, y no deben obstruirse las aperturas o ranuras de aspiración o de expulsión del aire, de los humos y del calor.*
- *Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.*
- *Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la placa se corresponden con los de la red eléctrica.*
- *Cuando no está en uso, asegúrese de que la máquina esté desconectada de la fuente de alimentación.*

ADVERTENCIAS GENERALES PARA FREIDORAS A GAZ

- *La freidora es un equipo apto para freír alimentos mediante inmersión en aceite.*
- **CUIDADO:** *la cuba no se debe enfriar rápidamente (por ejemplo, con hielo o agua fría); en este caso, se corre el riesgo de romperla.*
- **CUIDADO:** *siempre prestar atención al estado y a la calidad del aceite y recordarse que cíclicamente el aceite se debe filtrar y reemplazar antes de que pueda llegar a ser perjudicial para la salud.*
- **CUIDADO:** *preste mucha atención al tipo de aceite usado para freír, se recomienda utilizar un aceite con un alto punto de humo (preferiblemente mayor que 180 °)*
- **CUIDADO:** *si en el proceso de cocción se utilizan aceites que son sólidos a temperatura ambiente, o grasas animales, se sugiere siempre efectuar un precalentamiento adecuado calentando lentamente el aceite a niveles de temperatura constante e inferior a 100 ° C con el fin de preservar el aparato y la grasa.*
- **CUIDADO:** *riesgo de incendio si el nivel de aceite está por debajo del nivel mínimo indicado.*
- **CUIDADO:** *el aceite viejo tiene una baja temperatura de inflamabilidad y aumenta su tendencia a hervir repentinamente.*

¡ATENCIÓN! La empresa fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por daños causados por una instalación no adecuada, modificaciones, uso impropio,

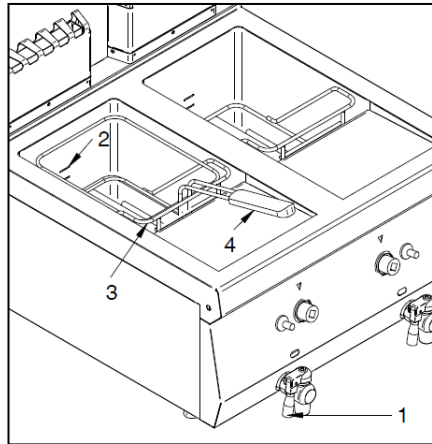
mantenimiento no adecuado, instalación de recambios no originales, falta de respeto de las normas locales, impericia en el uso y falta de observación de este libreto.

El incumplimiento de incluso una sola de las advertencias anteriores anulará de inmediato la garantía.

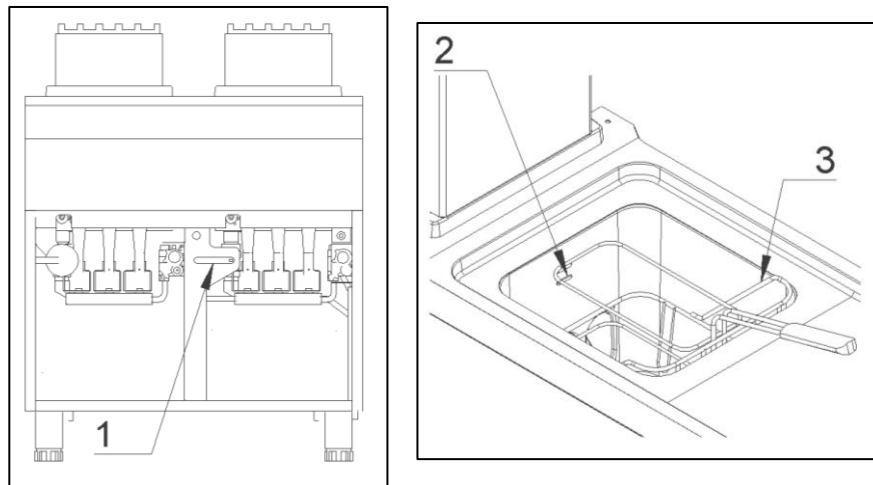
INSTRUCCIONES DE USO

Preparación para la cocción

MODELOS SERIE 600 K6



MODELOS SERIE 700 C2 SOLUTION – K7 PERFORMANCE – 900 K4 PERFORMANCE



En primer lugar limpiar cuidadosamente la cuba en las zonas donde entrará en contacto con el aceite, siguiendo las indicaciones del párrafo sobre la limpieza; una vez hecho esto, controlar que el grifo de descarga (1) esté bien cerrado y llenar con aceite para cocción hasta un nivel comprendido entre la muesca de mínimo y la de máximo (2), es necesario mantener siempre este nivel durante la cocción. En este momento se puede encender fijando la temperatura deseada para la utilización de la freidora.

Si se utiliza grasa sólida se debe disolver de manera gradual, sino se quemará en las zonas en contacto con el elemento de calentamiento, creando situaciones peligrosas. Antes de nada, se deben quitar las cestas y la red del fondo (3), después se introduce la grasa sólida y entonces se hace funcionar la freidora durante un minuto, haciendo pausas de alrededor de tres, hasta la licuación. Sólo cuando toda la grasa se haya vuelto líquida y esté presente en la cantidad adecuada se podrá fijar la temperatura deseada para la utilización de la freidora.

Regulación del temporizador:

- Pulsar el botón TIMER (5). El led *min* (en la pantalla) y el valor que aparece en la pantalla parpadean
- Girar el mando (1) antes de 15 segundos y configurar el tiempo deseado
- Pulsar el botón (1) para confirmar y salir del procedimiento.

ATENCIÓN: El valor del temporizador puede configurarse entre 0 y 99 minutos. No es posible regular los segundos.

Inicio del temporizador

- Regular el tiempo deseado
- Presionar el botón TIMER (5) durante al menos 1 segundo. El led *min* (en la pantalla) parpadeará
- Se muestra el contador en minutos
- Cuando quede menos de 1 minuto, el contador se mostrará en segundos
- Diez segundos antes del final, se activa el zumbador que avisa de que ha finalizado el tiempo
- Una vez finalizado el tiempo, el zumbador dejará de sonar y se mostrará la temperatura del aceite de la cubeta en la pantalla.

Funcionamiento en precalentamiento (melting)

Antes de activar la función, configurar la temperatura de trabajo deseada como se describe en el párrafo anterior (Regulación de la temperatura de freído) y luego iniciar el precalentamiento presionando la tecla MELT (3) durante al menos 1 segundo; se encenderá el led L2. A continuación, pulsar durante al menos 1 segundo la tecla START (2). En este punto, el led L1 parpadea hasta que se alcanza un valor de temperatura cercano al establecido para el precalentamiento, tras lo cual el led permanece encendido. Hay que prestar atención a que, si el led MELT (3) parpadea, significa que el aparato está configurado para pasar automáticamente a la fase de «*conservación*» al finalizar el precalentamiento.

Cuando se alcanza la temperatura, se activa automáticamente la función de «*conservación*», seguida de un pitido.

También se puede pasar a la función de precalentamiento después de haber iniciado con la tecla START (2) el calentamiento de aceite/grasa, presionando la tecla MELT (3) durante al menos 1 segundo; cuando se alcanza la temperatura, se activa automáticamente la función de «*conservación*», seguida de un pitido.

Para desactivar la función, se puede pulsar la tecla START (2) durante al menos 1 segundo para colocar el aparato en modo «STOP» o pulsar la tecla MELT (3) durante al menos 1 segundo para cambiar al funcionamiento normal.

Funcionamiento en conservación

Esta función permite mantener la temperatura constante en el umbral de «MELT» para evitar que se solidifique la grasa antes de volver a freír.

Para acceder a ella, solo hay que pulsar la tecla MELT (3) durante al menos 1 segundo durante el estado «STOP» o en el transcurso de la función de precalentamiento; al final de esta última fase, el regulador cambia automáticamente a la función de «*conservación*»; o presionando la tecla MELT (3) durante una fase de trabajo normal: de esta manera se activará primero la fase de precalentamiento y luego la de «*conservación*».

Cuando el regulador pasa de la fase de precalentamiento a la de «*conservación*», se activa un timbre que emite un pitido cada 5 segundos. En cuanto la sonda detecta una temperatura superior a la de precalentamiento, el led L2 permanece encendido durante toda la fase de «*conservación*».

Para salir de la fase de «*conservación*», basta con pulsar la tecla MELT (3) durante al menos 1 segundo.

Zumbador

El zumbador suena por:

- Error de la sonda de temperatura
- Alarma de exceso de temperatura
- Alarma temperatura placa
- Fin contador temporizador
- Alcance de la temperatura de MELT (con función MELT configurada)
- Alcance de la temperatura configurada para el aceite de la cubeta

El zumbador puede silenciarse en cualquier momento pulsando el mando (1) **Modo de utilización**

El aceite se cambia con frecuencia para evitar que se vuelva peligroso, no prolongar su utilización cuando el color se vuelve oscuro y aumenta la viscosidad.

No cargar nunca la cesta más del 50% de la capacidad efectiva, para obtener una cocción rápida y una baja absorción del aceite por parte de la comida.

Si se introduce en la cuba una cesta que en su interior contenga comida que no se haya escurrido perfectamente, puede provocar la ebullición imprevista del aceite, con la consiguiente formación de una abundante espuma que se debe a la emulsión del aceite con el agua presente en la comida, levantar la cesta y volver a introducirla para permitir que se condense la espuma.

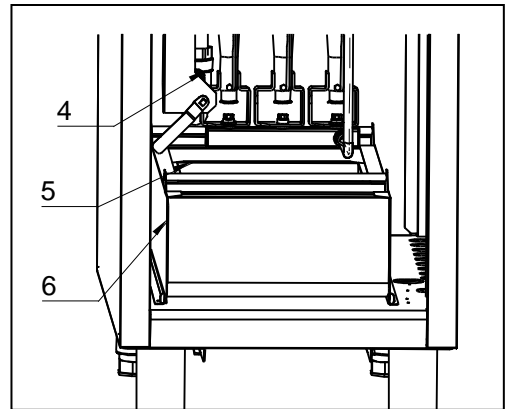
Filtración periódica del aceite

MODELOS SERIE 600 K6 – 700 C2 SOLUTION

Durante la cocción de los alimentos, se separan partículas de varias dimensiones, las más grande se quedan en la red del fondo mientras que las otras bajan a la zona fría en el fondo de la cuba. Para evitar que estos residuos quemando contaminen el aceite y como consecuencia los alimentos, se deben eliminar periódicamente. Después de haber dejado enfriar el aceite, se debe quitar la red del fondo levantándola lentamente para no esparcir en el aceite los residuos más grandes que se han depositado en la misma. Coloque debajo del tubo de escape un recipiente metálico adecuado para el contacto con el aceite a altas temperaturas y con suficiente capacidad, abra la llave de drenaje prestando atención para interponer un filtro debajo del tubo de escape y deje que fluya todo el aceite. Si al final de la operación el aceite no está suficientemente depurado se filtra de nuevo. En este momento se limpia la cuba, se cierra el grifo de descarga y se procede al llenado con aceite.

MODELOS SERIE 700 K7 – 900 K4 PERFORMANCE

Durante la cocción de los alimentos, se separan partículas de varias dimensiones, las más grande se quedan en la red del fondo (3) mientras que las otras bajan a la zona fría en el fondo de la cuba. Para evitar que estos residuos quemando contaminen el aceite y como consecuencia los alimentos, se deben eliminar periódicamente. Después de haber dejado enfriar el aceite, se debe quitar la red del fondo levantándola lentamente para no esparcir en el aceite los residuos más grandes que se han depositado en la misma. Una



vez hecho esto, se procede a la apertura del grifo de descarga (4) poniendo atención al hecho que la red (5) en la cubeta (6) esté colocada debajo del tubo de descarga, y se hacer salir todo el aceite; si al final de la operación el aceite no está suficientemente depurado se filtra de nuevo. En este momento se limpia la cuba, se cierra el grifo de descarga y se procede al llenado con aceite.

¡ATENCIÓN! Usar el aparato sólo bajo vigilancia. No dejar nunca funcionar la freidora en vacío.

Si la preparación requiere el uso de grasas o aceites, se preste atención a su sobrecalentamiento, esta operación siempre debe llevarse a cabo bajo vigilancia.

Si se utiliza la tapa, tenga cuidado al retirar la tapa: peligro de quemaduras con el vapor generado por la cuba de cocción.

CUIDADO DEL APARATO Y MANTENIMIENTO

Limpieza

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, asegurarse de que el aparato está desconectado de la red eléctrica. Durante las operaciones de limpieza del aparato, evitar lavar con chorros de agua directos o a presión. La limpieza debe hacerse con el aparato frío.

La limpieza de las partes en acero debe hacerse con agua tibia y detergente neutro, utilizando un paño; el detergente debe ser apto para la limpieza del acero inoxidable y no debe contener sustancias abrasivas o corrosivas. No utilizar lana de acero común o similares, que, al depositar partículas de hierro, pueden provocar la formación de óxido, también evite cualquier contacto del acero inoxidable con elementos de malla de hierro. Se aconseja evitar el papel de lija o para esmerilado. Únicamente en caso de suciedad incrustada se puede admitir la utilización de piedra pómez en polvo, pero es preferible un estropajo abrasivo sintético, o lana de acero inoxidable a utilizar en el sentido del satinado. Una vez acabado el proceso del lavado, secar todo con un paño suave.

Para limpieza es importante evitar cualquier polvo abrasivo, detergentes de cloro y detergentes blanqueadores. También evitar tirar líquidos fríos sobre el equipo caliente, para evitar la formación de camarillas que pueden implicar deformación o rotura del equipo.

Es importante también evitar que el acero inoxidable este en contacto con sustancias ácidas concentradas durante largos períodos de tiempo (vinagre, condimentos, mezcla de especias, condimentos, sal de cocina concentrada ...) ya que podrían generarse condiciones físico-químicas que destruyan la pasivación del acero; Por lo tanto, se sugiere eliminar dichas sustancias con agua limpia.

Es necesario realizar cíclicamente la operación de limpieza del tanque, teniendo cuidado de eliminar por completo los residuos de alimentos (especialmente farináceos) presentes dentro del mismo tanque. Si este procedimiento no funciona completamente con medios puramente mecánicos (pañó de algodón o cepillo) intente con desengrasantes adecuados para la limpieza de acero inoxidable. Al final de la operación, se recomienda proceder con un enjuague apropiado con agua corriente.

Si el aparato no se utiliza durante un largo periodo, se aconseja, desconectar la posible alimentación eléctrica, y pasar por todas las superficies de acero un paño embebido en aceite de vaselina, para extender una capa de protección y de vez en cuando, airear los locales.

ATENCIÓN: Nunca utilice materiales, detergentes y soluciones que contienen cloro o sus derivados.

Para eliminar cualquier rastro de caliza no utilizar los preparados que contienen sal o ácido sulfúrico, hay productos adecuados disponibles en comercio, o, alternativamente, se puede usar una solución de ácido acético diluido.

No utilice líquidos combustibles para la limpieza de los equipos.


Funcionamiento anormal

Si por alguna razón, el aparato no arranca o deja de funcionar durante el uso, compruebe que el suministro de energía y los mandos de control están ajustados correctamente; Si todo es regular, llame al servicio técnico.

Si la anomalía afecta a una freidora con control electrónico, a continuación se incluye una tabla con las intervenciones a realizar.

MENSAJE DE ALARMA	SIGNIFICADO	INTERVENCIONES
Ht parpadeante y timbre y triángulo de alarma en la pantalla	Sobrecalentamiento	Llamar al técnico
PF alternado con un valor de temperatura y pitido	Caída de tensión de duración no breve	Pulsar la tecla START/STOP
EO intermitente y pitido	Sonda incorrecta Defecto de la sonda La temperatura supera los límites	Llamar al técnico
E2 intermitente y pitido	Error de configuración	Probar a apagar y encender de nuevo el aparato Llamar al técnico
EOC intermitente y pitido	Defecto del circuito	Llamar al técnico
AL1 alternado con un valor de temperatura y pitido	La temperatura detectada es demasiado baja	Llamar al técnico



Los dispositivos eléctricos o electrónicos marcados con el símbolo , según las directivas de la UE, no podrán eliminarse junto con la basura doméstica.

Para la eliminación de su antiguo dispositivo utilice los sistemas de recogida selectiva disponibles y específicos de su región, o póngase en contacto con su distribuidor si compra un producto equivalente.

Mediante el uso activo de los sistemas de recogida, se contribuye a la reutilización, el reciclaje y el aprovechamiento de antiguos dispositivos eléctricos y electrónicos, protegiendo de esta forma el medio ambiente y la salud.

La eliminación ilegal del producto dará lugar a sanciones administrativas de conformidad con la legislación vigente.

PARA EL REEMPLAZO SE DEBEN USAR ÚNICAMENTE REPUESTOS ORIGINALES SUMINISTRADOS POR EL FABRICANTE. ESTA OPERACIÓN DEBE SER EFECTUADA POR PERSONAL AUTORIZADO.

¡ATENCIÓN! En el caso de que se sustituyan componentes gas, es necesario comprobar la estanqueidad y el correcto funcionamiento de las distintas partes.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR, SIN NOTIFICACIÓN, LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS DESCRITOS EN ESTE MANUAL.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- *Внимательно прочитать инструкцию перед началом установки, использования и ухода за оборудованием.*
- *Установка должна производиться квалифицированным персоналом согласно инструкциям изготовителя, приведённым в соответствующем руководстве.*
- *Оборудование пригодно исключительно для приготовления и обработки пищи на промышленных кухнях, имеющихся при ресторанах, учреждениях больничного типа, столовых на предприятиях, на фабриках-кухнях, бойнях, предприятиях-производителях пищевой продукции. Любое другое использование не соответствует назначению оборудования и потому может представлять опасность для людей и/или вещей.*
- *Оборудование должно использоваться только лицами, обученными обращению с ним, и предназначаться только для того применения, для которого оно было недвусмысленно спроектировано.*
- *Температура, необходимая для процесса приготовления пищи, определяет тот факт, что, вследствие принципа работы оборудования, различные зоны панельной обшивки, а также кухонная утварь, могут нагреться. Это не является конструктивным недостатком, это физическое явление, обусловленное химико-физическими свойствами материалов, использованных для изготовления данного оборудования.*
- *В случае поломки или сбоя в работе, отключить машину и обратиться исключительно в авторизованный центр технической помощи.*
- *Заказывать только оригинальные запасные части; в противном случае изготовитель не несёт никакой ответственности.*
- *Оборудование нельзя мыть прямой струёй воды под напором, также нельзя допускать помех всасыванию или вытяжке воздуха, дымов и жара через специальные отверстия или щели.*
- *Необходимо присматривать за детьми, чтобы быть уверенными, что они не играют с оборудованием.*
- *Перед подсоединением оборудования удостовериться, что данные на табличке соответствуют параметрам электрической сети.*
- *Рекомендуется всегда отключать электропитание оборудования, когда оборудование не используется.*

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ФРИТЮРНИЦ

- *Фритюрница представляет собой оборудование, предназначенное для жаренья пищевых продуктов путём погружения их в масло.*
- **ВНИМАНИЕ:** *Не подвергать ванну резкому охлаждению (например, охлаждению льдом или холодной водой), иначе она может треснуть.*
- **ВНИМАНИЕ:** *всегда обращать внимание на состояние и качество масла, помня, что масло следует периодически фильтровать и заменять, прежде чем оно станет вредным для здоровья.*
- **ВНИМАНИЕ:** *следует обращать особое внимание на тип масла, которое используется для жарки, рекомендуется использовать масло с высокой точкой дымообразования (желательно выше 180°C)*
- **ВНИМАНИЕ:** *в том случае, если при приготовлении пищи используются такие масла, которые при комнатной температуре находятся в твёрдом состоянии, или животные жиры, всегда рекомендуется предварительно хорошо разогреть их, медленно нагревая масло до постоянной температуры, ниже 100°C, чтобы не повредить оборудование и сам жир.*

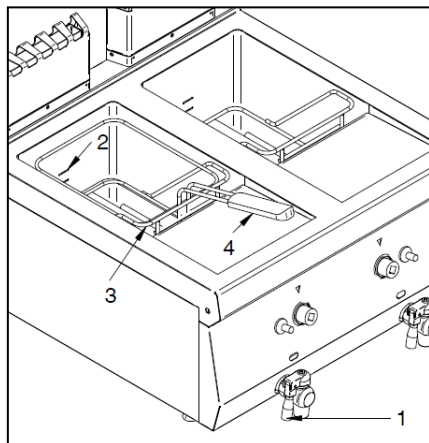
- **ВНИМАНИЕ:** существует опасность пожара, в том случае, если уровень масла будет ниже указанного минимального уровня.
- **ВНИМАНИЕ:** если используется старое масло, понижается температура его возгорания, а также усиливается тенденция к неожиданному вскипанию.
- **ВНИМАНИЕ:** при закладывании слишком влажной пищи или при слишком большой загрузке чаши фритюрницы может возникнуть неожиданное и сильное кипение.

ВНИМАНИЕ! Фирма-производитель оборудования снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причинённый вследствие неправильной установки, нарушения целостности оборудования, неподобающего использования, плохого ухода за оборудованием, установки неоригинальных запчастей, несоблюдения местных нормативов, неумелого использования и несоблюдения настоящей инструкции. Несоблюдение хотя бы одной из вышеперечисленных мер предосторожности ведёт к немедленному прекращению гарантии.

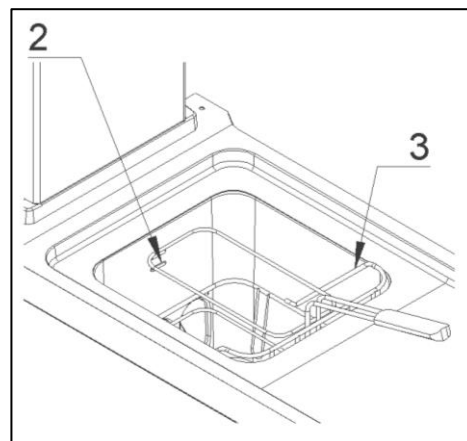
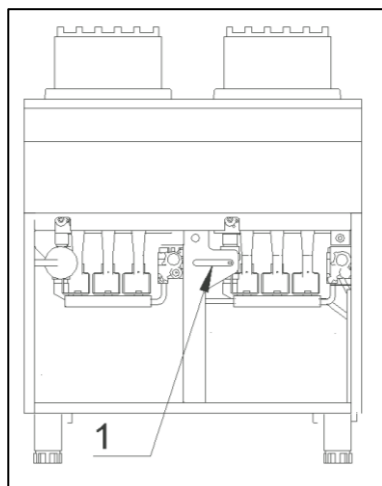
ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

Подготовка к жарке

МОДЕЛИ СЕРИИ 600 K6



МОДЕЛИ СЕРИЙ 700 C2 SOLUTION – K7 PERFORMANCE – 900 K4 PERFORMANCE



Прежде всего, тщательно очистить чашу в тех частях, где она будет контактировать с маслом, следуя указаниям параграфа "чистка", затем проверить, что сливной кран (1) плотно закрыт, и наполнить чашу маслом для обжарки до уровня между рисками минимума и максимума (2), этот уровень всегда должен поддерживаться во время обжарки. Теперь можно включить фритюрницу, установив желаемую температуру использования.

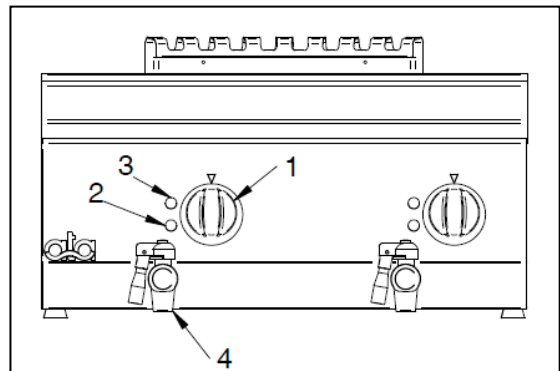
Если используется твёрдый жир, надо растопить его постепенно, иначе он перегреется в зоне контакта с нагревательным элементом, создав опасные ситуации. Прежде всего, необходимо снять корзины и донную сетку (3), затем положить твёрдый жир и дать поработать фритюрнице одну минуту, периодически выключая её, около трёх раз, до растворения жира. Только когда весь жир станет жидким и будет присутствовать в чаше в достаточном количестве, можно будет установить желаемую температуру использования фритюрницы.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

Электрическая фритюрница

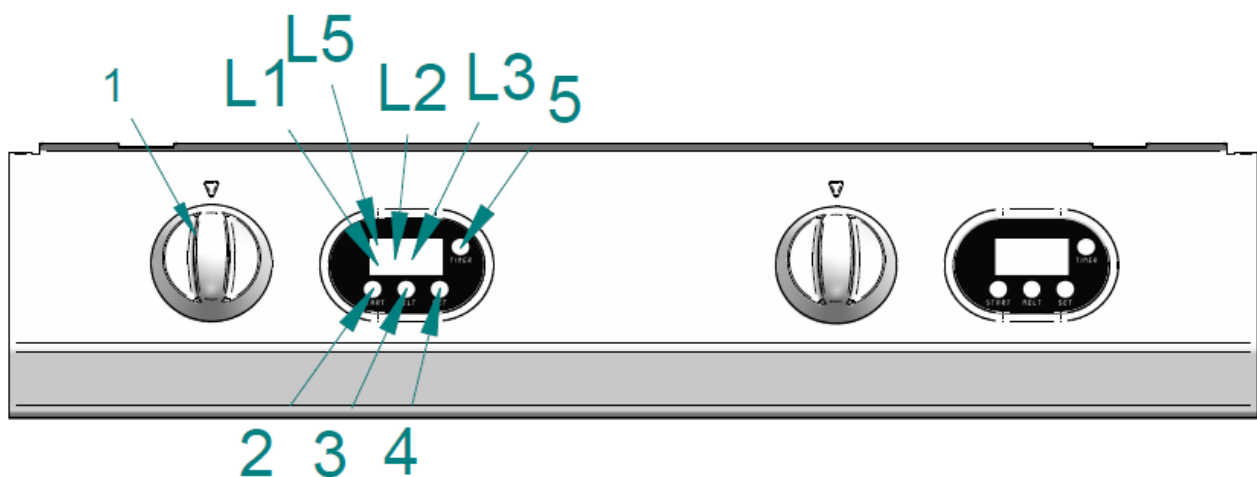
Для включения фритюрницы действовать следующим образом:

- Убедиться, что сливной кран (4 для серии К6) находится в закрытом положении.
- Повернуть ручку терморегулятора (1) в положение, соответствующее желаемой температуре обжарки, зажгутся две контрольных лампы; зелёная лампа (3) останется гореть, указывая на наличие напряжения, а оранжевая лампа (2) выключится, как только масло достигнет заданной температуры.



Для включения фритюрницы, вернуть ручку в положение 0.

Фритюрница с электронным управлением серий 700 K7 PERFORMANCE и 900 K4 PERFORMANCE



Для включения фритюрницы действовать следующим образом:

Нормальная работа

В состоянии покоя прибор показывает температуру, определяемую датчиком.

Регулировка температуры жарки:

- Нажать ручку (1), светодиод L3 замигает
- Повернуть ручку (1) в течение 15 секунд после нажатия, и установить желаемую температуру
- Нажать кнопку (1) для подтверждения установленного параметра и выхода из процедуры регулировки.

ВНИМАНИЕ: температурный диапазон задаётся предприятием-изготовителем, он находится в пределах минимума 0°C и максимума 195°C.

Нагрев

Для приведения фритюрницы в действие, нажать кнопку START (2). Зажигается светодиод L1, который мигает в течение нагрева. Незадолго до достижения заданной температуры прекращается подача газа (светодиод L1 продолжает мигать) для проверки теплового гистерезиса. Затем следует следующая стадия нагрева, которая обеспечивает достижение заданной температуры. По достижении заданной температуры, светодиод L1 светится непрерывно.

Регулировка таймера:

- Нажать на кнопку ТАЙМЕР (5), светодиод *min* (на дисплее) начнёт мигать, также мигает значение, появившееся на дисплее
- Повернуть ручку (1) в течение 15 секунд после нажатия, и установить желаемое время
- Нажать кнопку (1) для подтверждения установленного параметра и выхода из процедуры регулировки.

ВНИМАНИЕ: Значение таймера может быть установлено между 0 и 99 минутами. Невозможна регулировка значений секунд.

Пуск таймера

- Установить желаемое время
- Нажать на кнопку ТАЙМЕР (5) и удерживать её нажатой не менее чем 1 секунду, светодиод *min* (на дисплее) начнёт мигать
- Отсчёт будет отображаться в минутах
- Когда останется 1 минута до конца, отсчёт будет отображаться в секундах
- За 10 секунд до конца отсчёта включится зуммер, который информирует об окончании отсчёта
- Как только отсчёт завершится, зуммер перестанет звучать, а на дисплее будет отображаться температура масла в чаше.

Работа в режиме предварительного разогрева (melting)

Прежде, чем включить рабочий цикл, установить желаемую рабочую температуру, как описано в предыдущем параграфе (Регулировка температуры жарки), после чего включить предварительный разогрев, нажав и удерживая нажатой кнопку MELT (3) в течение не менее чем одной секунды, при этом зажжётся светодиод L2. Затем нажать и удерживать нажатой в течение не менее чем одной секунды кнопку START (2), при этом светодиод L1 замигает и будет мигать до тех пор, пока значение температуры не приблизится к заданному значению

температуры предварительного разогрева, после чего светодиод останется гореть постоянно. Обратите внимание: если светодиод MELT (3) мигает, это значит, что аппарат подготовлен к автоматическому переходу в режим “сохранения” по окончании предварительного разогрева. По достижении необходимой температуры автоматически активируется режим “сохранение”, при этом звучит сигнал зуммера.

Можно перейти в режим предварительного разогрева также после того, как при помощи кнопки START (2) был запущен нагрев масла / жира, нажав кнопку MELT (3) и удерживая её нажатой не менее одной секунды; по достижении необходимой температуры автоматически активируется режим “сохранение”, при этом звучит сигнал зуммера.

Для отключения функции можно нажать кнопку START (2) и удерживать её нажатой не менее одной секунды, переведя фритюрницу в состояние “STOP”, или нажать кнопку MELT (3) и удерживать её нажатой не менее одной секунды, переведя фритюрницу в состояние нормальной работы.

Работа в режиме сохранения

Данный режим позволяет поддерживать постоянную температуру на пороге состояния “MELT”, чтобы избежать затвердевания жира перед последующей обжаркой.

Для включения функции, достаточно нажать кнопку MELT (3) и удерживать её нажатой в течение одной секунды во время нахождения фритюрницы в состоянии “STOP” или в течение предварительного разогрева; по окончании этого этапа, регулятор автоматически перейдёт в режим “сохранения”; также можно нажать кнопку MELT (3) во время обычного рабочего цикла, в этом случае вначале активируется режим предварительного разогрева, а затем - режим “сохранения”.

Когда регулятор переходит из режима предварительного разогрева в режим “сохранения”, активируется зуммерный сигнал, который звучит каждые 5 секунд. Как только датчик зафиксирует, что температура превысила температуру предварительного разогрева, светодиод L2 будет продолжать гореть в течение всего режима “сохранения”.

Чтобы выйти из режима “сохранения”, достаточно нажать кнопку MELT (3) и удерживать её нажатой в течение одной секунды.

Зуммер

Зуммер звучит в следующих случаях:

- Ошибка датчика температуры
- Аварийный сигнал перегрева
- Высокая температура печатной платы
- Окончание отсчёта таймера
- Достижение температуры MELT (при установленном режиме MELT)
- Достижение установленной температуры масла в чаше

Зуммер можно заглушить в любой момент нажатием ручки (1)

Как пользоваться фритюрницей

Масло следует менять часто, чтобы оно не становилось опасным, не использовать масло после того, как его цвет стал бурым, а вязкость повысилась.

Никогда не загружать корзину более чем на 50% от её эффективной ёмкости, чтобы обжарка была быстрой, а масло мало впитывалось пищей.

Если в чашу загружается корзина с пищей, с которой не стекла полностью вода, это может вызвать неожиданное вскипание масла с последующим образованием обильной пены, вызванной эмульсией, образующейся от смеси масла с водой, содержащейся в пище; в подобном случае, поднять корзину и вновь опустить её, чтобы дать пене опасть.

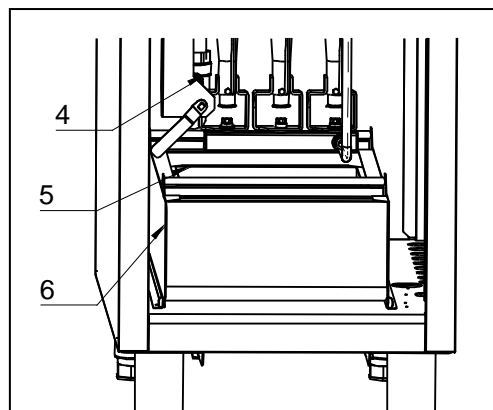
Периодическая фильтрация масла

МОДЕЛИ СЕРИЙ 600 K6 – 700 C2 SOLUTION

Во время приготовления пищи, от неё отделяются кусочки различных размеров, самые крупные застревают в донной сетке, а другие опускаются в холодную зону на дне чаши. Чтобы эти остатки не сгорели, загрязнив масло, и, как следствие, пищу, периодически их необходимо удалять. После того, как масло остынет, необходимо будет снять донную сетку, медленно приподняв её, чтобы не уронить в масло самые крупные куски, застрявшие в ней. Затем поместить под сливной трубкой металлический сосуд, пригодный для контакта с маслом, нагретым до высокой температуры, и достаточной ёмкости; затем открыть сливной кран, предварительно поместив под сливной трубкой фильтр, и слить всё масло; если по окончании операции масло не будет достаточно отфильтровано, повторить фильтрацию. Затем следует очистить чашу, закрыть сливной кран и наполнить чашу маслом.

МОДЕЛИ СЕРИЙ 700 K7 – 900 K4 PERFORMANCE

Во время приготовления пищи, от неё отделяются кусочки различных размеров, самые крупные застревают в донной сетке (3), а другие опускаются в холодную зону на дне чаши. Чтобы эти остатки не сгорели, загрязнив масло, и, как следствие, пищу, периодически их необходимо удалять. После того, как масло остынет, необходимо будет снять донную сетку, медленно приподняв её, чтобы не уронить в масло самые крупные куски, застрявшие в ней. Затем открыть сливной кран



(4), убедившись, что сеточка (5) на ёмкости (6) находится под сливной трубкой, и слить всё масло; если по окончании операции масло не будет достаточно отфильтровано, повторить фильтрацию. Затем следует очистить чашу, закрыть сливной кран и наполнить чашу маслом.

ВНИМАНИЕ! Использовать оборудование только под наблюдением. Никогда не допускать работы фритюрницы вхолостую. Если приготовление пищи предусматривает использование жиров или масел, не допускать их перегрева, для чего данная операция всегда должна осуществляться под наблюдением.

Если используется крышка, снимать её с осторожностью: существует опасность обжечься паром, скопившимся внутри чаши.

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ И ЕГО ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Прежде, чем начать какие-либо операции по уходу за оборудованием или по его ремонту, убедиться, что оборудование отсоединено от электросети. Во время производства операций по чистке оборудования избегать мойки прямой струёй воды или под давлением. Чистка должна производиться на холодном оборудовании. Напоминаем и предостерегаем, что никогда не следует охлаждать чашу слишком резко (подвергать её резким перепадам температуры, например, использовать лёд или холодную воду), это может привести к разлому чаши.

Чистка стальных частей может производиться тёплой водой и нейтральным моющим средством с использованием тряпки; моющее средство должно быть рекомендовано для чистки нержавеющей стали и не должно содержать абразивных или коррозионных веществ. Не использовать обычную стальную вату и т.п., которая, оставляя частички железа, может вызвать образование ржавчины, также избегать любых контактов нержавеющей стали с элементами на железной основе. Хорошо также избегать применения наждачной или шлифовальной бумаги. Только при загрязнениях с образованием корки допустимо использовать порошок пемзы, но предпочтительней синтетическую абразивную губку или стальную вату из нержавеющей стали, которой следует работать в направлении полировки. По окончании мойки высушить всё мягкой тканью.

Для чистки следует избегать абразивных порошков любого типа, моющих средств на основе хлора и отбеливающих моющих средств. Также избегать попадания холодных жидкостей на нагретое оборудование, что может привести к образованию трещин, вызывающих деформации или поломки оборудования.

Желательно не допускать контакта нержавеющей стали с концентрированными кислотными средами в течение долгого времени (уксус, приправы, смеси специй, заправки, концентрированная кухонная соль...), так как могут создаться такие химико-физические условия, которые приведут к разрушению поверхностной протравки стали, поэтому рекомендуется удалять подобные вещества чистой водой.

Необходимо периодически проводить процедуру очистки чаши, обращая внимание на полное удаление следов пищевых продуктов (особенно мучных изделий), оставшихся внутри чаши. Если данную операцию не получится полностью осуществить с помощью только механических средств (хлопчатобумажной тряпки или щётки-ёршика), попробовать использовать обезжиривающие средства, подходящие для чистки нержавеющей стали. По окончании операции рекомендуется хорошо ополоснуть чашу проточной водой из крана.

Если оборудование не используется в течение долгого времени, рекомендуется отключить электропитание, при его наличии, и обработать все стальные поверхности тканью, пропитанной вазелиновым маслом, чтобы создать защитный слой, а также время от времени проветривать помещение.

ВНИМАНИЕ: никогда не использовать материалы, моющие средства и растворы с содержанием хлора и его производных.

Для снятия возможных следов накипи не использовать препараты с содержанием соли или серной кислоты, в продаже имеются подходящие средства, или, в порядке альтернативы, можно применять разведённый раствор уксусной эссенции.

Не использовать для чистки оборудования горючих жидкостей.

Неисправности


Если по какой-то причине оборудование не включается, или выключается во время работы, убедиться, что питание и органы управления находятся в правильном положении, если всё в порядке, вызвать помощь.

Для тех случаев, когда неисправность обнаружилась на фритюрнице с электронным управлением, приводим ниже таблицу с перечнем методов устранения неисправностей.

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ЗНАЧЕНИЕ	МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ
Мигает Ht , звучит зуммер, на дисплее отображается треугольник "ошибка"	Перегрев	Вызвать техника
Мигает PF попеременно со значением температуры, и звучит зуммер	Долговременное падение напряжения	Нажать кнопку START/STOP
Мигает EO , и звучит зуммер	Ошибка датчика Неисправность датчика Определяемая температура выходит за допустимые пределы	Вызвать техника
Мигает E2 , и звучит зуммер	Ошибка конфигурации	Попробовать выключить и снова включить Вызвать техника
Мигает EOC , и звучит зуммер	Неисправность цепи	Вызвать техника
Мигает AL1 попеременно со значением температуры, и звучит зуммер	Определяемая температура слишком низкая	Вызвать техника

Информация по электрическому и электронному оборудованию, используемому в странах ЕС



Оборудование, на котором нанесён символ , согласно директивам ЕЭС не может быть переработано вместе с обычными бытовыми отходами.

Для уничтожения отработавшего оборудования следует пользоваться системами отдельного сбора отходов, имеющимися в различных странах, где используется оборудование, или связаться с дилером в случае покупки аналогичной продукции.

Активно используя службы по сбору отходов, вы можете внести свой вклад в повторное использование, переработку и утилизацию отработавшего электрического/электронного оборудования, сохраняя окружающую среду и здоровье.

Незаконная утилизация изделия влечёт за собой административные санкции согласно действующему законодательству.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ИЗМЕНЯТЬ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННОГО В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.