

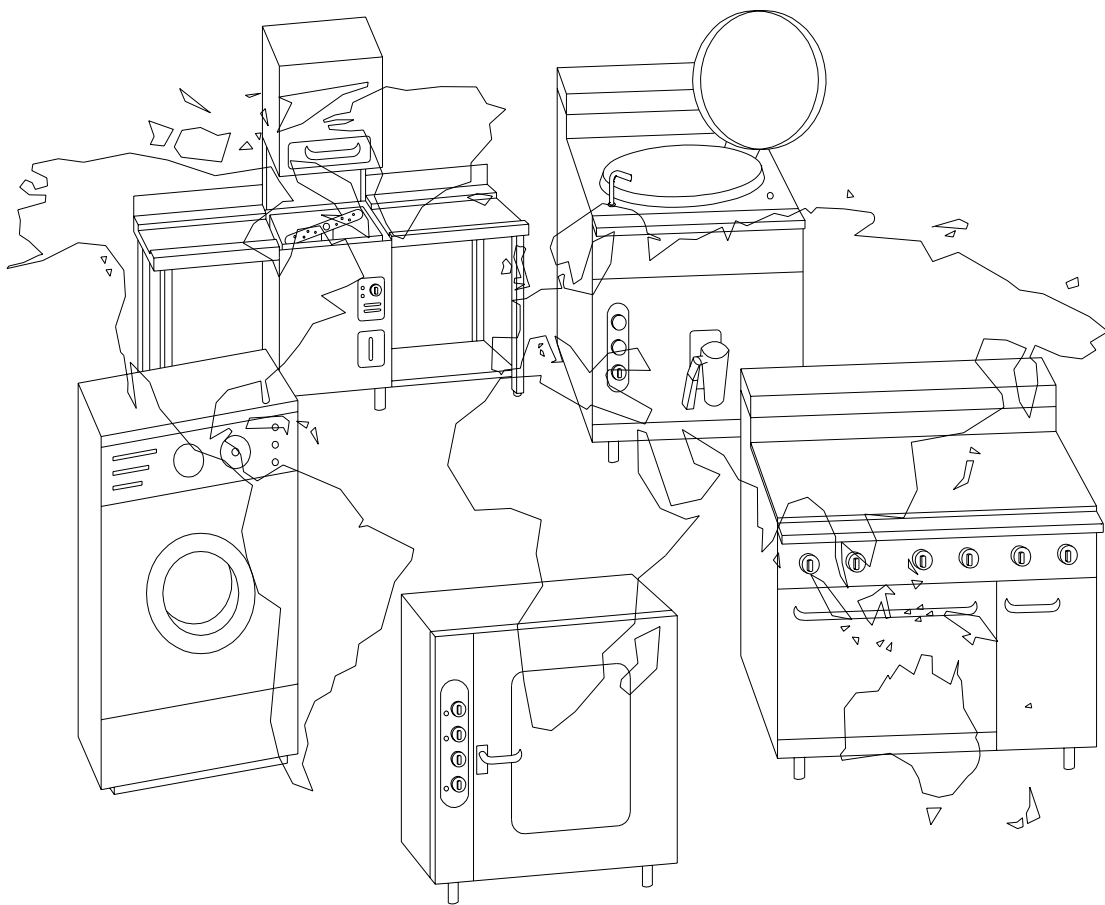
Instrucciones generales para instalación, uso y mantenimiento

Instructions générales pour l'installation, l'utilisation et l'entretien

General instructions for installation, use and maintenance

**Allgemeine Bedienungsanleitung zur Installation, Bedienung und
Wartung**

Istruzioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione



**Freidoras eléctricas/
Friteuses électriques/
Electric deep fat fryers/
Elektro Friteusen.
Friggitrici elettrico**

MODS :

FA-5	FE-4	TF-5	
FA-7	FE-6	TF-7	FC-6-E
FA-9	FE-8	TF-9	FC-8-E

1. Interruptor principal
2. Termostato de regulación
3. Piloto verde (freidora conectada)
4. Piloto amarillo (calentamiento)
5. Tapa
6. Cestillo
7. Cuba
8. Caja de mandos
9. Termostato de seguridad
10. Microrruptor de seguridad

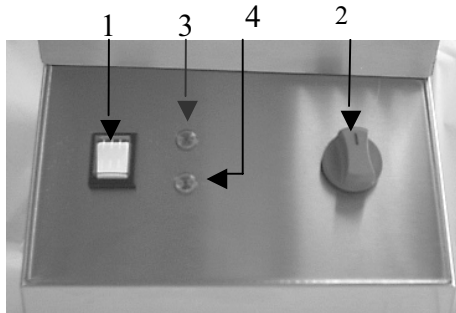


Fig. 1

1. Interrupteur principal.
2. Thermostat de réglage.
3. Voyant vert (friteuse sous tension).
4. Voyant jaune (chauffé).
5. Couvercle.
6. Panier.
7. Cuve.
8. Boîtier de commande.
9. Thermostat de sécurité.
10. Microrrupteur de sécurité.

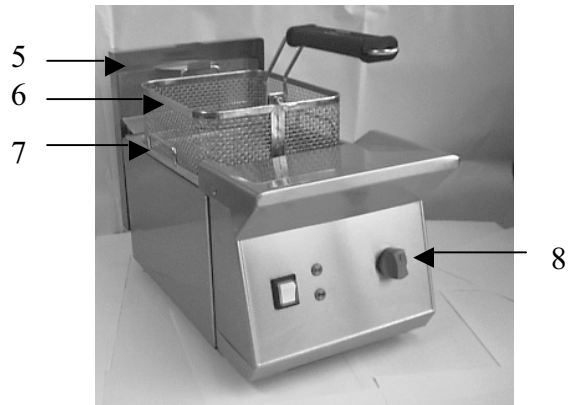


Fig. 2

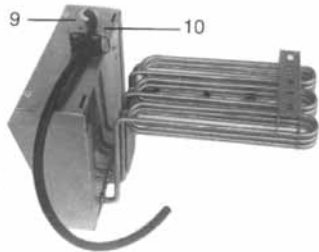


Fig. 3

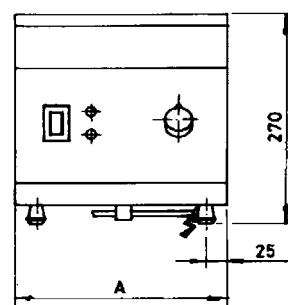
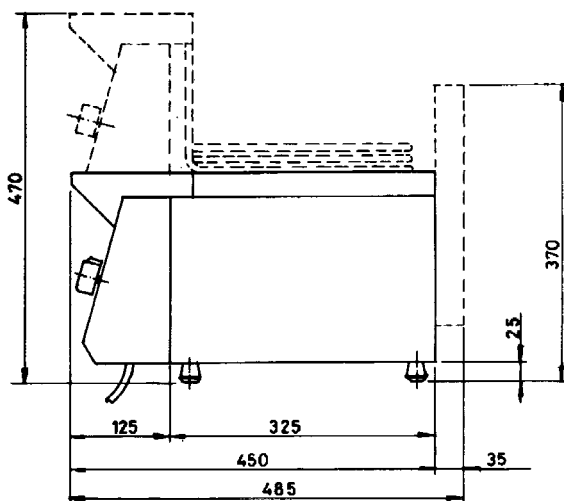
1. Main switch
2. Control thermostat
3. Green pilot light (heating up)
4. Yellow pilot light (heating up)
5. Lid
6. Basket
7. Tank
8. Control unit
9. Safety thermostat
10. Safety microswitch

1. Hauptschalter
2. Regelthermostat
3. Grüne Anzeigelampe (Friteuse eingeschaltet)
4. Gelbe Anzeigelampe (aufheizung)
5. Deckel
6. Frittierkorb
7. Frittierbecken
8. Bedienfeld
9. Sicherheitsthermostat
10. Sicherheits-Mikroschalter

1. Interruttore principale
2. Termostato di regolazione
3. Spia verde (friggitrice collegata)
4. Spia gialla (in riscaldamento)
5. Coperchio
6. Cestello
7. Vaschetta
8. Unità di comando
9. Termostato di sicurezza
10. Microinterruttore di sicurezza

**Características-tecnicas / Caracteristiques-techniques / Technical-features /
Technische Eigenschaften / Caratteristiche tecniche**

	FE-4	FE-6	FE-8
Capacidad Capacité L Capacity Fassungsvermögen Capienza	4-5	6-8	8-10
Potencia Puissance KW Supply Anschlußwert Potenza	3.0	4.5	6.0
Conexión eléctrica Raccordement électrique Supply cable Elektrischer Anschluß Connessione elettrica	1 x 220/240 V. 50/60 Hz	Standard 3 x 380/415 V. 50 Hz. 3N+T 3 x 220V 50Hz 3 + T Speciale 1 x 220/240 V 50 Hz 1N + T	
Cable de conexión Cable raccordement Supply cable Elektrischer Anschluß Cavo di connessione	3 x 1.5mm ²	4 x 1.5mm ² +T 3 x 1.5 mm ² +T 2x4mm ² +T	4 x 1.5 mm ² +T 3 x 2,5 mm ² +T 2x6mm ² +T
	1 = 2 m.		
	Sin clavija- Sans fiche- Without plug - Ohne Stecker - Senza spina		
Peso kg neto Poids kg net Weight kg net Nettogewicht kg Peso kg netto	8.0	11.0	13.0
Dimensiones Encombrement Dimensions Abmessungen Dimensioni di ingombro	Ver croquis Voir croquis See drg. Siehe abbildung. Vedi disegno		
Fusible Fusible Fuse Bleisicherung Fusibile	10A	10A 16A 25A	16A 20A 32A



	A
FE-4	175
FE-6	265
FE-8	335

INSTALACIÓN

Todos los modelos vienen montados con cable de alimentación especial. El cableado interior es resistente al calor, según normas. La placa de características indica la potencia total a instalar y la tensión a la que deberá funcionar el aparato.

NO USAR EL APARATO SIN CONEXIÓN A TIERRA.

Todos los modelos pueden ser nivelados girando las patas regulables de la base.

Adaptar al cable de alimentación la clavija correspondiente. Una vez realizada esta operación, el aparato está dispuesto para su conexión.

LIMPIEZA PRELIMINAR

Antes de conectar, retire cualquier partícula de embalaje que pueda haber quedado. Llene la cuba con agua. Conecte el aparato a la red. Sitúe el termostato a 140°, hierva durante unos minutos el agua y vacíe la cuba. Acto seguido retire la resistencia de la cuba para poder secar y volver a colocar en su sitio.

ACEITE

Las freidoras deben utilizarse con aceite vegetal de buena calidad, ya que resiste más el calor y no transmite el sabor.

El nivel debe estar entre el MAX. Y MIN. Que marca la cuba. El nivel bajará con el uso y es imprescindible que la resistencia esté cubierta siempre.

MODELO	ACEITE
FE-4 TF-5	4L.
FE-6 TF-7 FC-6-E	6L.
FE-8 TF-9 FC-8-E	8L.
FA-5 FA-7 FA-9	

TEMPERATURAS

La temperatura de las freidoras está controlada termostáticamente. En circunstancias normales, la freidora alcanzará la temperatura deseada a partir de aceite frío en 8 minutos.

Regular el termostato, según los alimentos a freir.

CESTILLO, CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

Junto con las freidoras se suministra un cestillo como accesorio standard. Aunque tiene más capacidad, recomendamos las siguientes cargas:

MODELO	CAPACIDAD CESTILLO	PRODUCCION HORA PATATAS FRITAS
FE-4 TF-5		
FE-6 TF-7 FC-6-E	1 kg.	7 kg
FE-8 TF-9 FC-8-E	1.5 kg	11 kg
FA-5 FA-7 FA-9	2 kg	14 kg

USO

1°- LLENADO DE LA CUBA

- a) Quitar la tapa (5) y engancharla en la parte posterior.
- b) Sacar el cesto (6).
- c) Llenar la cuba (7) hasta el nivel MAX , con aceite.

2°- SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA

Conectar el interruptor principal (1) y seleccionar la temperatura. Los pilotos verde (3) y amarillo (4) se encienden.

Cuando el piloto amarillo se apaga, la freidora está dispuesta para su utilización.

3°- TEMPERATURA DE ESPERA

Para ahorrar y no malgastar aceite cuando haya paradas prolongadas, reducir la temperatura a 100°C.

4°- FRITURA

- a) Colocar los alimentos en el cesto (6).
- b) Para los productos congelados, sacudir el cesto fuera de la freidora para que caigan las partículas de hielo.
- c) Colocar el cesto (6) en la cuba (7).
- d) Cuando los alimentos están dorados levantar el cesto (6) y sujetarlo en el gancho sobre la tapa (5), para escurrir el aceite.

NOTA: Llenar el cesto tan solo hasta la mitad para lograr una mejor calidad de fritura.

IMPORTANTE:

- No conectar la freidora si no contiene aceite.
- Después de la utilización, desconectar la freidora y esperar que el aceite se haya enfriado, antes de volver a colocar la tapa.
- Transporte de la freidora:
Sacar la clavija. Sujetar fuertemente por ambos lados y levantar con precaución.
- Nunca desplazar la freidora, con aceite caliente.

MANTENIMIENTO

Antes de realizar tareas de mantenimiento, desconectar el aparato y sacar la clavija.

1º FILTRADO DE ACEITE

Es conveniente filtrar diariamente el aceite de la siguiente forma:

- a) Regular la temperatura del aceite en 100-130°C.
- b) Sacar el cesto (6).
- c) Sacar la caja de mandos (8) con los cuerpos de calentamiento.
- d) Sacar la cuba (7) (¡OJO! Las asas de la cuba están calientes). Trasvasar el aceite a otro recipiente a través de un filtro a una temperatura de 100-130° C. La utilización de este filtro incrementa considerablemente la duración del aceite.
- e) Volver a poner el aceite en la cuba y, dado el caso, añadir, para alcanzar el nivel MAX.

2º LIMPIEZA

Limpiar con regularidad la freidora, prolonga su duración y mejora la calidad de la freitura.

Se recomienda por lo tanto limpiar la freidora diariamente de la siguiente forma:

- a) Sacar el cesto (6), sacar la caja de mandos (8) con los elementos de calentamiento, sacar la cuba y vaciarla.
- b) Limpiar la cuba y los elementos de calentamiento con agua caliente mezclada con un producto de limpieza suave.
- c) El cuerpo es de acero inoxidable y también puede limpiarse con un producto de limpieza suave mezclado con agua caliente.

IMPORTANTE:

-Nunca rociar la caja de mandos para limpiarla.

-Utilizar únicamente un cepillo suave (no utilizar cepillos metálicos) para limpiar los cuerpos de calentamiento.

No dañar los bulbos de los termostatos.

-Evitar golpear los cuerpos de calentamiento.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de avería, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de solicitar un técnico controle los siguientes puntos:

1º ¿El fusible de la red es defectuoso?

2º ¿La clavija está enchufada?

3º ¿Está bien el cable de conexión ?

4º ¿Y el termostato de seguridad ? (9).

Puede desconectarse por la siguiente razón:

-Falta de aceite en la cuba. Reenganche del termostato de seguridad

-Dejar enfriar el aceite hasta aproximadamente 170° C.

-Levantar ligeramente la caja de mandos (8) con la otra mano, pulsar brevemente el botón rojo del termostato de seguridad (9) hasta el tope.

5º ¿Está la caja de mandos correctamente enganchada?

¿Está conectado el Microrruptor de seguridad? (10)

Hay que tener en cuenta que la corriente para los cuerpos de calentamiento se interrumpe cuando la caja de mandos (8) no está en posición correcta.

IMPORTANTE:

Para cada contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica le rogamos indique el modelo y el número de serie de aparato. Estas indicaciones figuran en la placa matricula.

INSTALLATION

Tous les modèles sont montés avec un câble d'alimentation spécial. Le câblage intérieur est résistant à la chaleur, selon normes. La plaquette de caractéristiques indique la puissance totale à installer et la tension à laquelle doit fonctionner l'appareil.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SANS PRISE DE TERRE

Tous les modèles peuvent être nivelés en faisant tourner les pattes réglables de la base.

Adapter au câble d'alimentation la fiche correspondante. Une fois cette opération effectuée, l'appareil est prêt à être branché.

NETTOYAGE PRELIMINAIRE

Avant de brancher l'appareil, enlevez soigneusement toutes les particules d'emballage qui pourraient encore se trouver à l'intérieur. Remplissez la cuve avec de l'eau. Branchez l'appareil au réseau. Placez le thermostat à 140° C, faites bouillir pendant quelques minutes puis videz la cuve. Enlevez ensuite la résistance de la cuve pour pouvoir sécher et remettre à sa place.

HUILE

Les friteuses doivent être utilisées avec une huile végétale de bonne qualité, car cette huile résiste davantage à la chaleur et elle ne transmet pas le goût.

Le niveau d'huile doit être entre le MAX et le MIN que la cuve indique. Le niveau baisera à l'usage et il est indispensable que la résistance soit toujours recouverte.

MODELE	HUILE
FE-4 TF-5	4L.
FE-6 TF-7 FC-6-E	6L.
FE-8 TF-9 FC-8-E	8L.
FA-5 FA-7 FA-9	

TEMPERATURES

La température des friteuses est contrôlée thermostatiquement. En circonstances normales, la friteuse atteindra la température désirée, en partant d'huile froide, en 8 minutes.

Il faut régler le thermostat selon les aliments à frire.

PANIER, CAPACITE DE PRODUCTION

On fournit avec les friteuses un panier comme un accessoire standard. Bien qu'il ait une capacité plus grande, on recommande les charges suivantes:

MODELE	CAPACITE PANIER	PRODUCTION/HEURE FRITES
FE-4 TF-5		
FE-6 TF-7 FC-6-E	1 kg.	7 kg
FE-8 TF-9 FC-8-E	1.5 kg	11 kg
FA-5 FA-7 FA-9	2 kg	14 kg

USAGE

1°- REMPLISSAGE DE LA CUVE

- a) Retirer le couvercle (5) et l'accrocher à l'arrière de l'appareil .
- b) Sortir le panier (6).
- c) Remplir d'huile la cuve (7) jusqu'au niveau MAX.

2°- SELECTION DE LA TEMPERATURE

Brancher l'interrupteur principal (1) et sélectionner la température. Les voyants vert (3) et jaune (4) s'allument.

Lorsque le voyant jaune s'éteint, la friteuse est prête por sa utilisation.

3°- TEMPERATURE D'ATTENTE

Pour économiser de l'énergie et ne pas gaspiller d'huile, En cas de d'arrêts prolongés, réduire la température à 100°C.

4°- FRITURE

- a) Placer les aliments dans le panier (6).
- b) Pour les produits surgelés, agiter le panier hors de la friteuse pour faire tomber les particules de glace.
- c) Placer le panier (6) dans le cuve (7).
- d) Dès que les aliments sont dorés relever le panier (6) et le fixer au crochet sur le couvercle (5) pour égoutter l'huile.

REMARQUE: Afin d'obtenir une meilleure qualité de friture, ne remplir le panier qu'à la moitié.

IMPORTANT :

- Ne pas brancher le friteuse si elle necontient pas d'huile.
- Après utilisation, débrancher la friteuse et attendre que l'huile refroidisse avant de remettre le couvercle en place.
- Transport de la friteuse:
Débrancher la fiche. Saisir fortement des deux côtés et soulever avec précaution.
- Ne jamais déplacer la friteuse si elle contient de l'huile chaude.

ENTRETIEN

Avant d'entreprendre les tâches d'entretien, éteindre l'appareil et le débrancher.

1° FILTRAGE DE L'HUILE

Il convient de filtrer l'huile quotidiennement, de la manière suivante:

- a) Régler la température de l'huile à 100-130°C.
- b) Sortir le panier (6).
- c) Sortir le boîtier de commandes (8) avec les corps de chauffe.
- d) Sortir la cuve (7) ATTENTION ! les poignées de la cuve sont chaudes). Transvaser l'huile à un autre récipient à travers un filtre, à une température de 100-130°C. L'utilisation de ce filtre augmente considérablement la durée de vie de l'huile.
- e) Remettre l'huile dans la cuve et, le cas échéant, en ajouter pour atteindre le niveau MAX.

2° NETTOYAGE

Nettoyer régulièrement la friteuse allonge sa durée de vie et améliore la qualité de la friture.

Il est donc recommandé de nettoyer la friteuse chaque jour, de la manière suivante:

- a) Sortir de panier (6); sortir le boîtier de commandes (8) avec les éléments de chauffe; sortir la cuve et la vider.
- b) Nettoyer la cuve et les éléments de chauffe avec de l'eau chaude mélangée à un produit de nettoyage doux.
- c) Le corps est en acier inoxydable et peut donc également être nettoyé avec un produit d'entretien doux mélangé à de l'eau chaude.

IMPORTANT:

-Ne jamais arroser le boîtier de commandes pour le nettoyer.

-Utiliser uniquement une brosse douce (ne pas utiliser de brosse métallique) pour nettoyer les corps de chauffe.

Ne pas endommager les bulbes des thermostats.

-Eviter de cogner les corps de chauffe.

SEVICE APRES-VENTE

En cas de panne s'adresser au S:A:V:de Fagor Industrial. Avant de demander l'intervention d'un technicien, vérifier les points suivantes:

1° Le fusible du secteur est défectueux?

2° Le fiche est bien engagée ?

3° Le câble de raccordement est correct?

4° Et le thermostat de sécurité ? (9).

Il peut se mettre hors circuit pour les raisons suivantes:

-Manque d'huile dans la cuve. Réenclencher le thermostat de sécurité:

-Laisser refroidir l'huile jusqu'à environ 170°C

-Soulever légèrement le boîtier de commandes (8) avec l'autre main, appuyer doucement sur le bouton rouge du thermostat de sécurité (9) à fond.

5° Le boîtier de commandes est correctement engagé?

Le microinterrupteur de sécurité (10) est branché?

Il faut tenir compte du fait que le courant entrant dans les corps de chauffe est interrompu lorsque le boîtier de commandes (8) n'est pas en position correcte

IMPORTANT:

Pour tout contact avec notre S:A:V:, nous vous prions d'indiquer le modèle et le numéro de série de l'appareil. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

INSTALLATION

All the models are fitted with a special power cord. The internal wiring is heat resistant, according to standards. The characteristics plate indicates the total power to be installed and the voltage at which the appliance must operate.

DO NOT USE THE APPLIANCE WITHOUT AN EARTH CONNECTION

All the models can be levelled by turning the adjustable feet which are in the base.

Fit the power cord with the corresponding plug. Once that this operation has been carried out, the appliance is ready to be connected.

PRELIMINARY CLEANING

Before connecting the appliance, remove any packing that might still remain. Fill the tank with water. Connect the appliance to the mains supply. Set the thermostat at 140°C and let the water boil for a few minutes before draining the tank. Immediately after, take the heating element out of the tank to dry it and put it again in its place.

OIL

Good quality vegetable oil should be used in the deep fryers because it stands up to heat better and does not transmit any taste.

The level must be between the max. And min. Indicated in the tank. The level will drop with use and it is of the greatest importance that the heating element is always covered.

MODEL	OIL
FE-4 TF-5	
FE-6 TF-7 FC-6-E	4L.
FE-8 TF-9 FC-8-E	6L.
FA-5....FA-7 FA-9	8L.

TEMPERATURES

The temperature of the deep fryers is thermostatically controlled. In normal circumstances, the deep fryer will reach the temperature required in 8 minutes, starting from cold oil.

Regulate the thermostat according to the food to be fried.

BASKET, PRODUCTION CAPACITY

A basket is supplied together with the deep fryers as a standard accessory. Although the basket has a greater capacity, we recommend that the following loads should not be exceeded.

MODEL	BASKET CAPACITY	HOURLY CHIP PRODUCTION
FE-4 TF-5	1 kg.	7 kg
FE-6 TF-7 FC-6-E	1.5 kg	11 kg
FE-8 TF-9 FC-8-E	2 kg	14 kg
FA-5 FA-7 FA-9		

USE

1°- FILLING WITH OIL

- a) Remove the lid (5) and hook it on to the back of the appliance.
- b) Take out the basket (6).
- c) Fill the fryer (7) to the MAX level with oil.

2°- TEMPERATURE SELECTION.

Turn on the main switch (1) and select the temperature. The green (3) and yellow (4) pilot lights will come on.

When the yellow pilot light goes out, the fryer is ready for use.

3°- STANDBY TEMPERATURE

To save energy and not waste oil, turn the temperature down to 100°C when the appliance is not in constant use.

4°- FRYING

- a) Put the food in the basket (6).
- b) With frozen products, shake the basket away from the fryer to get rid of particles of ice.
- c) Put the basket (6) back in the tank (7).
- d) When the food is browned lift the basket (6) and hook it onto the lid (5), to drain the oil.

NOTE: Only half fill the basket to get the best results when frying.

IMPORTANT :

- Don not turn the fryer on if is not filled with oil.
- After use, switch the fryer off and wait for the oil to cool down, before replacing the lid.
- Moving the fryer:
Take the plug out. Hold the fryer firmly on both sides and lift it up carefully.
- Never move the fryer with hot oil inside.

MAINTENANCE

Before carrying out any maintenance , switch off and unplug the appliance.

1° FILTERING THE OIL

It is best to filter the oil on a daily basis as follows:

- a) Set the oil temperature to 100-130°C
- b) Take the basket (6) out.
- c) Remove the control unit (8) with the heating elements.
- d) Remove the tank of the fryer (7) (CAUTION! The handles of the tank will be hot). Pour the oil into another container through a filter at a temperature of 100-130°C. By filtering the oil, it will last considerably longer.
- e) Return the oil to the tank of the fryer (7) and,if necessary, add more oil up to the MAX level.

2° CLEANING

Cleaning the fryer regularly will make it last longer and improve the quality of your fried food.

We recommend that the fryer be cleaned on a daily basis as follows:

- a) Take the basket (6) out, remove the control unit (8) with the heating elements take out the tank of the fryer and empty it.
- b) Clean the tank and the heating elements with hot water mixed with gentle cleaning product.
- c) The body is made of stainless steel and can also be cleaned with a gentle cleaning product mixed with hot water.

IMPORTANT:

-Never pour water on the control unit to clean it.

-Only use a soft brush (do not use metallic brushes) to clean the heating elements.

Do not damage the thermostat bulbs.

-Avoid knocking the heating elements.

AFTER-SALES SERVICE

If you should have a problem with your fryer, contact your nearest Service Centre. Before calling out a service engineer check the following:

1° Has the mains fuse blown ?

2° Is the appliance plugged in properly?

3° Is the power cord damaged ?

4° The safety thermostat (9) may fail to operate for the following:

-Lack of oil in the fryer. Reset the safety thermostat:

-Allow the oil to cool down to about 170°C.

-Lift the control unit slightly (8), and with your other hand briefly press the red button of the safety thermostat (9) right in.

5° Is the control unit correctly in place?

Is the safety microswitch working properly? (10)

Remember that the current for the heating elements is interrupted when the control unit (8) is not correctly in place.

IMPORTANT :

When you contact our Service Centre, please indicate the model and serial number of your appliance. This information can be found on the identification plate.

AUFSTELLUNG

Alle Gerätemodelle sind mit einem besonderen Speisekabel ausgerüstet. Die Innenverkabelung ist hitzebeständig gemäß den entsprechenden Normen. Auf dem Typenschild werden der Gesamtanschlußwert und die Spannung, an die das Gerät anzuschließen ist, angegeben.

OHNE ORDNUNGSGEMÄSSE ERDUNG DARF DAS GERÄT AUF KEINEN FALL ANGESCHLOSSEN WERDEN.

Bei allen Gerätemodellen kann die Höhe mit Hilfe der höhenverstellbaren Füße reguliert werden. Das Speisekabel an den entsprechenden Stecker anpassen. Anschließend ist das Gerät anschlussbereit.

ERSTE REINIGUNG

Bevor das Gerät angeschlossen wird, sind alle eventuell noch vorhandenen Verpackungsreste zu entfernen. Das Frittierbecken mit Wasser füllen. Das Gerät an das Stromnetz anschließen. Den Thermostat auf 140° stellen und das Wasser einige Minuten lang kochen lassen. Anschließend das Frittierbecken entleeren. Den Heizwiderstand aus dem Frittierbecken herausnehmen und vor dem Wiedereinbau gründlich trocknen.

FRITTIERÖL

Die Friteusen müssen mit hochwertigem Pflanzenöl gefüllt werden, da dieses hitzebeständiger und geschmacksneutral ist.

Der Füllstand soll zwischen das Maximum und Minimum sein. Der Füllstand sinkt mit dem Gebrauch, weshalb daß der Heizwiderstand immer von Frittieröl bedeckt ist.

MODELL	FRITTIERÖL
FE-4 TF-5	
FE-6 TF-7 FC-6-E	4 Liter
FE-8 TF-9 FC-8-E	6 Liter
FA-5 FA-7 FA-9	8 Liter

TEMPERATURWERTE

Die Temperatur der Friteusen wird über ein Thermostat gesteuert. Unter normalen Umständen erreicht die Friteuse die gewünschte Temperatur bei kaltem Frittieröl innerhalb von 8 Minuten.

Der Thermostat wird je nach zu frittierendem Lebensmittel eingestellt.

FRITTIERKORB, FASSUNGSVERMÖGEN

Der Lieferumfang der Friteusen enthält als Standardzubehör einen Frittierkorb. Obwohl der Frittierkorb ein höheres Fassungsvermögen besitzt, werden werkseitig folgende Füllmengen empfohlen:

MODELL	FASSUNGSVERMÖGEN FRITTIERKORB	LEISTUNGSVERMÖGEN PRO STUNDE (POMMES FRITES)
FE-4 TF-5		
FE-6 TF-7 FC-6-E	1 kg.	7 kg
FE-8 TF-9 FC-8-E	1.5 kg	11 kg
FA-5 FA-7 FA-9	2 kg	14 kg

BEDIENUNG

1.- FÜLLEN DES FRITTIERBECKENS

- a) Den Deckel (5) anheben und im hinteren Gerätebereich festsetzen.
- b) Den Frittierkorb (6) herausnehmen.
- c) Das Frittierbecken (7) bis zum Füllstand MAX mit Frittieröl füllen.

2.- TEMPERATURAUSWAHL

Den Hauptschalter (1) betätigen und die gewünschte Temperatur auswählen. Die grüne (3) und gelbe (4) Anzeigelampe leuchten auf.

Sobald die gelbe Anzeigelampe erlischt, ist die Friteuse betriebsbereit.

3.- WARTETEMPERATUR

Um den durch Betriebsunterbrechungen entstehenden Verbrauch des Frittieröls zu verringern, sollte die Temperatur auf 100°C gesenkt werden.

4.- FRITTIEREN

- a) Die Lebensmittel in den Frittierkorb (6) geben.
- b) Bei tiefgefrorenen Produkten wird werkseitig empfohlen, den Frittierkorb außerhalb der Friteuse zu schütteln, damit die Eisstücke abfallen können.
- c) Den Frittierkorb (6) in das Frittierbecken (7) einsetzen.
- d) Wenn die Lebensmittel frittiert sind, wird der Frittierkorb (6) angehoben und in den hierfür am Deckel (5) vorgesehenen Haken eingehängt, damit das Frittieröl abtropfen kann.

HINWEIS: Den Frittierkorb nur bis zur Hälfte füllen, um eine bessere Frittierqualität zu erhalten.

WICHTIG:

- Die Friteuse auf keinen Fall ohne Frittieröl in Betrieb nehmen.
- Die Friteuse nach Gebrauch ausschalten und warten, bis das Frittieröl abgekühlt ist, bevor der Deckel wieder aufgesetzt wird.
- Transport der Friteuse:
Den Stecker herausziehen. Das Gerät an beiden Seiten gut festhalten und vorsichtig anheben.
- Die Friteuse auf keinen Fall mit heißem Frittieröl bewegen oder transportieren.

WARTUNG

Bevor Wartungsarbeiten vorgenommen werden, das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen.

1. FRITTIERÖL FILTERN

Es ist ratsam, das Frittieröl täglich wie folgt zu filtern:

- a) Die Temperatur des Frittieröls auf 100-130°C einstellen.
- b) Den Frittierkorb (6) herausnehmen.
- c) Das Bedienfeld (8) zusammen mit den Heizkörpern herausnehmen.
- d) Das Frittierbecken (7) herausnehmen (ACHTUNG! Die Griffe des Frittierbeckens sind heiß). Das Frittieröl mit einer Temperatur von 100-130° C über einen Filter in ein anderes Gefäß umfüllen. Die Verwendung dieses Filters verlängert die Lebensdauer des Frittieröls beträchtlich.
- e) Das Frittieröl wieder in das Frittierbecken füllen und bei Bedarf so viel Frittieröl nachfüllen, bis der Füllstand MAX erreicht wird.

2. REINIGUNG

Eine regelmäßige Reinigung der Friteuse verlängert ihre Lebensdauer und verbessert gleichzeitig die Frittierqualität.

Aus diesem Grund wird werkseitig empfohlen, die Friteuse täglich wie folgt zu reinigen:

- a) Den Frittierkorb (6) herausnehmen, das Bedienfeld (8) zusammen mit den Heizelementen entfernen, das Frittierbecken herausnehmen und leeren.
- b) Das Frittierbecken gründlich reinigen und die Heizelemente mit einer Mischung aus Warmwasser und einem sanften Reinigungsmittel reinigen.
- c) Der Körper ist aus Edelstahl und kann ebenfalls mit einer Mischung aus Warmwasser und einem sanften Reinigungsmittel gereinigt werden.

WICHTIG:

- Das Bedienfeld darf zur Reinigung auf keinen Fall mit Wasser abgespritzt werden.
- Es sollte lediglich eine sanfte Bürste (keine Metallbürsten verwenden), um die Heizkörper zu reinigen.
- Darauf achten, die Kolben der Thermostate nicht zu beschädigen.
- Die Heizkörper sollten keinen Stößen ausgesetzt werden.

ZUSTÄNDIGER KUNDENDIENST

Im Störfall wenden Sie sich bitte an das nächste Kundendienstcenter von Fagor Industrial. Bevor Sie einen Techniker bestellen, führen Sie bitte folgende Überprüfungen durch:

1. Befindet die Netzsicherung sich in ordnungsgemäßem Zustand?
2. Ist der Stecker eingesteckt?
3. Befindet sich das Anschlußkabel in ordnungsgemäßem Zustand?
4. Befindet sich der Sicherheitsthermostat (9) in ordnungsgemäßem Zustand?

Das Gerät kann aus folgenden Gründen ausschalten:

Kein Frittieröl im Frittierbecken. Wiedereinsetzung des Sicherheitsthermostats
Das Frittieröl auf ungefähr 170° C abkühlen lassen.

- Das Bedienfeld (8) mit der anderen Hand leicht anheben, den roten Knopf für das Sicherheitsthermostat (9) kurz bis zum Anschlag drücken.
5. Ist das Bedienfeld ordnungsgemäß eingesetzt?
Ist der Sicherheits-Mikroschalter eingeschaltet? (10)
Es muß berücksichtigt werden, daß die Spannungsversorgung zu den Heizkörpern unterbrochen wird, wenn sich das Bedienfeld (8) nicht in der richtigen Stellung befindet.

WICHTIG:

Wenn Sie sich an Ihren zuständigen Kundendienst wenden, so geben Sie bitte das Gerätemodell und die Seriennummer des Geräts an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

INSTALLAZIONE

Tutti i modelli vengono montati con un cavo di alimentazione speciale. Il cablaggio interno è resistente al calore, in conformità alle norme. La targhetta delle caratteristiche indica la potenza totale che deve essere installata e la tensione alla quale dovrà funzionare l'apparecchio.

NON USARE L'APPARECCHIO SENZA PRESA DI TERRA

Tutti i modelli possono essere livellati girando i piedini regolabili che si trovano sulla base dell'apparecchio.

Adattare al cavo di alimentazione la relativa spina. Una volta terminata questa operazione, l'apparecchio è pronto per essere collegato.

PULIZIA PRELIMINARE

Prima di collegare l'apparecchio, eliminare ogni tipo d'imballaggio che può essere rimasto ancora all'interno. Riempire la vaschetta con acqua. Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente. Posizionare il termostato a 140°, lasciare bollire l'acqua alcuni minuti e svuotare la vaschetta. Quindi togliere la resistenza dalla vaschetta per asciugare bene il tutto, prima di rimettere a posto.

OLIO

Le friggitrici devono essere utilizzate con olio vegetale di buona qualità, in quanto resiste di più e non trasmette il sapore.

La quantità riportata nella tabella indica il livello corretto dell'olio per l'utilizzo ottimale della friggitrice. Il livello dell'olio diminuisce con l'uso ed è estremamente importante che la parte orizzontale della resistenza sia sempre immersa nell'olio.

MODELLO	OLIO
FE-4	4 l.
FE-6	6 l.
FE-8	8 l.

TEMPERATURE

La temperatura delle friggitrici viene controllata automaticamente da un termostato. In circostanze normali, la friggitrice con olio freddo raggiunge la temperatura desiderata in 8 minuti.

In funzione degli alimenti da friggere, regolare il termostato come indicato nella tabella.

CESTELLO, CAPACITÀ DI PRODUZIONE

Insieme alla friggitrice viene fornito un cestello come accessorio standard. Nonostante abbia una capienza superiore, si consigliano le seguenti quantità che non devono essere superate:

MODELLO	CAPACITÀ CESTELLO	PRODUZIONE/ORA PATATE FRITTE
FE-4	1 kg.	7 kg
FE-6	1,5 kg	11 kg
FE-8	2 kg	14 kg

* Questa produzione può essere incrementata se si friggono patate sbiancate.

IMPIEGO

1°- RIEMPIMENTO DELLA VASCHETTA

- a) Rimuovere il coperchio (5) ed agganciarlo alla parte posteriore dell'apparecchio.
- b) Estrarre il cestello (6).
- c) Riempire d'olio la vaschetta (7) fino al livello MAX.

2°- IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Inserire l'interruttore principale (1) ed impostare la temperatura. Si accendono le spie verde (3) e gialla (4).

Quando si spegne la spia gialla, la friggitrice è pronta per l'uso.

3°- TEMPERATURA DI ATTESA

Per risparmiare, in caso di pause prolungate nell'utilizzo, ridurre la temperatura a 100° C.

4°- FRITTURA

- a) Mettere i cibi nel cestello (6).
- b) Per i prodotti surgelati, scuotere il cestello lontano dalla friggitrice in modo da eliminare le particelle di ghiaccio che si staccano.
- c) Immergere il cestello (6) nella vaschetta (7).
- d) Quando i cibi sono dorati al punto richiesto, sollevare il cestello (6) ed appenderlo al gancio situato sul coperchio (5), per fare sgocciolare l'olio.

NOTA: per ottenere una frittura ottimale, riempire il cestello solo fino a metà.

IMPORTANTE:

- Non inserire la friggitrice se la vaschetta è priva d'olio.
- Dopo l'uso, disinserire la friggitrice ed attendere che l'olio si raffreddi prima di abbassare il coperchio.
- Spostamento della friggitrice:
Estrarre la spina dalla presa di corrente. Afferrare saldamente la friggitrice su entrambi i lati e sollevare con cura.
- Non spostare la friggitrice con olio caldo.

MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualunque operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.

1° FILTRARE L'OLIO

È conveniente filtrare quotidianamente l'olio procedendo nel modo seguente:

- a) Regolare la temperatura dell'olio a 100-130° C.
- b) Estrarre il cestello (6).
- c) Estrarre l'unità di comando (8) con gli elementi di riscaldamento.
- d) Estrarre la vaschetta (7) (ATTENZIONE! I manici della vaschetta sono caldi!).
Travasare l'olio in un altro recipiente, filtrandolo, ad una temperatura di 100-130° C.
L'utilizzo del filtro aumenta considerevolmente la durata dell'olio.
- e) Rimettere l'olio nella vaschetta e, se fosse necessario, aggiungerne dell'altro fino a raggiungere il livello MAX.

2° PULIZIA

Pulire con regolarità la friggitrice ne prolunga la durata e migliora la qualità della frittura.

Si consiglia perciò di pulire tutti i giorni la friggitrice nel modo seguente:

- a) Estrarre il cestello (6), estrarre l'unità di comando (8) con gli elementi di riscaldamento, estrarre la vaschetta e svuotarla.
- b) Pulire la vaschetta e gli elementi di riscaldamento con acqua calda e un prodotto detergente non aggressivo.
- c) Il corpo dell'apparecchio è in acciaio inossidabile e può essere pulito con acqua calda e un prodotto detergente non aggressivo.

IMPORTANTE:

- Non spruzzare l'unità di comando con una doccetta.
- Per la pulizia degli elementi di riscaldamento, usare esclusivamente una spazzola morbida (non usare spazzole metalliche).
- Non danneggiare i bulbi dei termostati.
- Evitare di fare urtare gli elementi di riscaldamento.

SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA

In caso di guasto, rivolgersi al S.A.T. Fagor Industrial più vicino. Prima di richiedere l'intervento di un tecnico, verificare i punti seguenti:

- 1° Si è fuso il fusibile della rete?
- 2° La spina è stata inserita nella presa?
- 3° Il cavo di connessione è ben installato?
- 4° E il termostato di sicurezza? (9).

L'apparecchio può disinserirsi a causa dei seguenti motivi:

- Mancanza di olio nella vaschetta. Ricollegare il termostato di sicurezza
- Lasciare raffreddare l'olio fino a raggiungere 170° C circa.
- Sollevare leggermente l'unità di comando (8) e con l'altra mano premere brevemente il bottone rosso del termostato di sicurezza (9) fino in fondo.

- 5° L'unità di comando è ben posizionata?

Il microinterruttore di sicurezza (10) è collegato?

Bisogna prendere in considerazione che la corrente che viene trasmessa agli elementi di riscaldamento si interrompe quando l'unità di comando (8) non si trova sulla posizione corretta.

NOTA BENE:

Per qualunque contatto con il nostro S.A.T., si prega di indicare il modello e il numero di serie dell'apparecchio. Questi dati sono riportati sulla targhetta delle caratteristiche.

X-356503