

Manual de Instruções
Operating Manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'Instructions
Manual de Instrucciones



FF 6 NV/ FF 6+6 NV
FF 10 NV/ FF 10+10 NV
FF 10 TR NV/ FF 10+10 TR NV
FF 15 TR NV/ FF 15 + 15 TR NV

Fritadeiras • Deep Fryers • Frittiergeräte • Friteuses • Freidoras

O fabricante reserva-se o direito de alterar partes do equipamento ou conteúdos deste manual sem notificar direta ou previamente os clientes. Este manual refere-se ao modelo *standard* do equipamento. Contacte o seu fornecedor para informações relativas ao ajustamento, manutenção e reparações não contidas neste manual.

The manufacturer reserves the right to change part of the appliance or contents of this manual without giving prior or direct notification to the customer. This manual refers to the standard model of the appliance. Contact your supplier for information concerning adjustment, maintenance and repairs not covered by this manual.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an dem Gerät oder am Inhalt dieser Gebrauchsanleitung vorzunehmen, ohne die Kunden vorab oder direkt zu informieren. Diese Gebrauchsanweisung bezieht sich auf das Standardmodell des Gerätes. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Informationen über Anpassung, Wartung oder Reparatur, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind.

Le manufacteur réserve le droit de modifier une partie de l'appareil ou le contenu de ce manuel sans donner notification préalable ou directement au client. Ce manuel se réfère au modèle standard de l'appareil. Contactez votre fournisseur pour plus d'informations concernant le réglage, entretien et réparations non couvertes par ce manuel.

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones al equipo o al contenido de este manual sin comunicar directa o previamente a sus clientes. Este manual se refiere al modelo estándar del equipo. Consulte a su proveedor para obtener informaciones sobre el ajuste, mantenimiento y reparación no contenidas en este manual.

**SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTE MANUAL - SYMBOLS USED THROUGHOUT THIS MANUAL —
VERWENDETE SYMBOLE – SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL – SIMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE
MANUAL**



**Instruções importantes para a segurança. Perigo de acidente iminente se não observadas.
Important safety instructions. Imminent accident danger if not observed.
Für die Sicherheit wichtiger Anweisungen. Bei Nichtbeachtung besteht Unfallgefahr.
Instructions de sécurité importantes. Risque d'accident imminent si ne pas respectées.
Instrucciones importantes para la seguridad. Peligro de accidente inminente si no se respetan.**



***Nota prática para o utilizador.
Useful tip for the user
Nützlicher Anwenderhinweis
Conseils utiles pour l'utilisateur.
Nota práctica para el usuario***



**Instruções só para pessoas devidamente qualificadas.
Instructions only for trained staff.
Anweisungen nur für Fachkräfte
Instructions que pour du personnel qualifié.
Instrucciones solo para personas cualificadas.**

Índice

PORTUGUÊS	9
1. Segurança e uso apropriado.....	9
1.1. Instruções de segurança.....	9
1.2. Finalidade de uso.....	10
1.3. Reciclagem.....	10
1.4. Emissão de ruído.....	10
2. Descrição.....	10
2.1. Modelos FF 6 NV e FF 10 NV.....	10
2.2. Modelos FF 10 TR NV e FF 15 TR NV.....	11
2.3. Características técnicas.....	11
3. Instalação.....	11
3.1. Localização de uso.....	11
3.2. Desembalar.....	11
3.3. Instalação elétrica.....	11
4. Instruções de funcionamento.....	11
4.1. Colocar gordura ou óleo.....	11
4.2. Ligar e regular a temperatura.....	12
4.3. Colocar alimentos no cesto.....	12
4.4. Stand-by.....	12
4.5. Desligar.....	13
4.6. Filtrar a gordura ou óleo.....	13
5. Limpeza.....	13
6. Manutenção ✘.....	14
6.1. Possíveis avarias e respetivas soluções:.....	14
6.2. Substituir cabos de alimentação ✘.....	14
6.3. Rearme do equipamento ✘.....	14
ENGLISH	15
1. Safety and correct use.....	15
1.1. Safety instructions.....	15
1.2. Usage purpose.....	16
1.3. Recycling.....	16
1.4. Noise emission.....	16
2. Description.....	16
2.1. Model FF 6 NV and FF 10 NV.....	16
2.2. Model FF 10 TR NV and FF 15 TR NV.....	16
2.3. Technical characteristics.....	17

3.	Installation and basic adjustments	17
3.1.	Usage location	17
3.2.	Unpacking	17
3.3.	Electric installation	17
4.	Operating instructions.....	17
4.1.	Filling the vat with fat or oil.....	17
4.2.	Switching on and temperature regulation	17
4.3.	Filling the basket with food	18
4.4.	Stand-by.....	18
4.5.	Switching off	18
4.6.	Filtering fat or oil	18
5.	Cleaning.....	19
6.	Maintenance ✂	20
6.1.	Troubleshooting:	20
6.2.	Substituting power cables ✂	20
6.3.	Reset ✂	20
DEUTSCH.....		21
1.	Sicherheit und bestimmungsgemäße Verwendung	21
1.1.	Sicherheitsanweisungen	21
1.2.	Verwendungszweck	22
1.3.	Entsorgung.....	22
1.4.	Geräuschemission.....	22
2.	Beschreibung.....	22
2.1.	Modelle FF 6 NV und FF 10 NV	22
2.2.	Modelle FF 10 TR NV und FF 15 TR NV	23
2.3.	Technische Eigenschaften.....	23
3.	Aufstellung und Grundeinstellungen	23
3.1.	Aufstellungsort	23
3.2.	Auspacken	23
3.3.	Elektrische Installation.....	23
4.	Bedienungsanleitung.....	23
4.1.	Das Frittierbecken mit Fett oder Öl füllen	24
4.2.	Einschalten und Temperatur einstellen.....	24
4.3.	Befüllen des Frittierkorbes	24
4.4.	Stand-by.....	24
4.5.	Ausschalten.....	25
4.6.	Filtrieren	25
5.	Reinigung.....	25
6.	Wartung ✂.....	26
6.1.	Störungen und Lösungen:.....	26

6.2.	Auswechseln des Stromkabels ✘	26
6.3.	Zurücksetzen (Reset) ✘	26
FRANÇAIS		27
1.	Sécurité et utilisation correcte	27
1.1.	Instructions de sécurité	27
1.2.	But d'utilisation	28
1.3.	Recyclage	28
1.4.	Production de bruit	28
2.	Description	28
2.1.	Modèles FF 6 NV et FF 10 NV	28
2.2.	Modèles FF 10 TR NV et FF 15 TR NV	29
2.3.	Caractéristiques techniques	29
3.	Installation	29
3.1.	Lieu d'utilisation	29
3.2.	Déballage	29
3.3.	Installation électrique	29
4.	Instructions de fonctionnement	29
4.1.	Mettre de la graisse ou de l'huile	30
4.2.	Mettre en marche et régler la température	30
4.3.	Mettre la nourriture dans le panier	30
4.4.	Stand-by	30
4.5.	Débrancher	31
4.6.	Filtrer la graisse ou l'huile	31
5.	Nettoyage	31
6.	Entretien ✘	32
6.1.	Possíveis avarias e respetivas soluções:	32
6.2.	Remplacer les câbles électriques ✘	32
6.3.	Réarme de l'équipement ✘	32
ESPAÑOL		33
1.	Seguridad y uso adecuados	33
1.1.	Instrucciones de seguridad	33
1.2.	Finalidad de uso	34
1.3.	Reciclaje	34
1.4.	Emisión de Ruído	34
2.	Descripción	34
2.1.	Modelos FF 6 NV e FF 10 NV	34
2.2.	Modelos FF 10 TR NV e FF 15 TR NV	35
2.3.	Características técnicas	35
3.	Instalación	35
3.1.	Emplazamiento del equipo	35

3.2.	Desembalaje	35
3.3.	Instalación eléctrica	35
4.	Instrucciones de funcionamiento	35
4.1.	Colocar grasa o aceite.....	36
4.2.	Encender y regular la temperatura.....	36
4.3.	Introducir alimentos en la cesta	36
4.4.	Stand-by.....	37
4.5.	Apagar.....	37
4.6.	Filtrar la grasa o aceite	37
5.	Limpieza	37
6.	Mantenimiento ✘.....	38
6.1.	Posibles Problemas y Soluciones:	38
6.2.	Sustituir el cabo de alimentación ✘	38
6.3.	Rearmar el equipo ✘	38

1. Segurança e uso apropriado

1.1. Instruções de segurança

Este equipamento é seguro de utilizar e cumpre os requisitos de segurança europeus em vigor. Porém, o uso inapropriado pode levar a acidentes pessoais e danos materiais. Para assegurar o funcionamento correto e o uso seguro, leia este manual antes de utilizar o equipamento. Este manual contém avisos importantes sobre a instalação, segurança, utilização e cuidados a ter com o seu equipamento. Guarde este manual para futura consulta. Verifique que as informações contidas neste manual são transmitidas corretamente aos utilizadores finais deste equipamento. Entregue o manual junto com o equipamento a um eventual novo proprietário. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos que resultem do uso inapropriado ou incorreto. Por favor note que as instruções neste manual não substituem as características técnicas gravadas na placa de características fixada diretamente no equipamento. Estas instruções apenas são válidas nos países cujo símbolo se encontra na placa de características que está no equipamento.



Leia com atenção as instruções de segurança abaixo!



Antes de operar o equipamento, verifique-se que não existem eventuais danos visíveis pelo exterior. Nunca utilize um equipamento danificado.



Para evitar riscos de danos ao equipamento, verifique que os dados indicados na placa de características do equipamento correspondem com a voltagem e frequência da fonte de eletricidade.



Ligue o equipamento a um circuito elétrico com ligação terra. A segurança elétrica do equipamento só é garantida se esta tiver uma correta ligação terra.



Não ligar o equipamento à fonte elétrica com uma ficha múltipla ou um cabo de extensão. Estes não garantem a segurança do equipamento.



Só pessoas devidamente qualificadas e competentes podem efetuar a instalação e reparações do equipamento. O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificadas.



A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com as regulamentações de segurança locais e nacionais em vigor.



Manter o equipamento sempre limpo e regularmente efetuar uma limpeza profunda! Resíduos de alimentos aumentam o risco de incêndio!



Nunca adicionar água ao óleo ou gordura líquida. Perigo de explosão ou combustão.



Perigo de queimaduras! Não tocar nas superfícies de trabalho e as partes metálicas enquanto o equipamento estiver em funcionamento.






Em caso de acidente que provoque incêndio nunca utilizar água para apagar. Utilizar extintor adequado ou manta ignífuga.



Para manuseamento do equipamento durante o seu funcionamento, usar sempre material de proteção individual adequado (luvas).



Verificar a eliminação segura de todas as embalagens plásticas. Manter as embalagens plásticas fora do alcance de crianças. Perigo de sufocar!

-  **Perigo de queimaduras! As gorduras ou óleos estão extremamente quentes e podem salpicar. Não tocar na cuba ou no cesto quando a fritadeira estiver em funcionamento, pois estão muito quentes.**
-  **Verificar permanentemente o nível da gordura ou óleo! Nunca deixar a fritadeira trabalhar com a gordura ou óleo abaixo do nível mínimo ou em cima do nível máximo! A não verificação aumenta o risco de incêndio.**
-  **Caso acidentalmente derrame água ou um outro líquido sobre a fritadeira que possa entrar para o interior do equipamento, desligue-o imediatamente da tomada. Secar, cuidadosamente, antes de o utilizar novamente.**

Este equipamento poder ser utilizado por pessoas que receberam instruções prévias relativas à utilização segura do aparelho e que são capazes de entender os riscos envolvidos, incluindo crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, se puderem beneficiar de vigilância ou instruções prévias relativas à utilização do aparelho. As crianças não devem brincar com o equipamento. A manutenção e limpeza não devem ser executadas por crianças sem supervisão.

1.2. Finalidade de uso

As fritadeiras servem para fritar alimentos em gordura líquida ou óleo. O fabricante desaconselha qualquer outro tipo de utilização. Este tipo de equipamento destina-se a ser utilizado em estabelecimentos comerciais, como por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa, de alimentos. Não utilizar o equipamento no exterior.

1.3. Reciclagem

Tratamento do material de embalagem: Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, retirar os plásticos de proteção do aço inox. Recicle a embalagem de transporte e todos os materiais de proteção.



Dispensa do equipamento: Equipamentos elétricos e eletrónicos contêm materiais que, quando incorretamente manuseados são nocivos à saúde humana e ao meio ambiente. Por favor, não deposite qualquer componente do equipamento no lixo doméstico, coloque-os em centros de recolha/reciclagem ou contate o seu fornecedor para aconselhamento.

1.4. Emissão de ruído

Nível de pressão acústica de emissão inferior a 70 dB.

2. Descrição

2.1. Modelos FF 6 NV e FF 10 NV

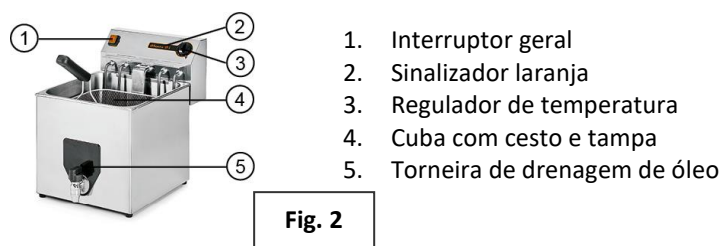


Fig. 1

1. Cabeçote
2. Sinalizador laranja
3. Regulador de temperatura
4. Cuba com cesto e tampa

Modelo	FF6 NV	FF6+6 NV	FF10 NV	FF10+10 NV
Peso (kg)	6,5	12	8	14

2.2. Modelos FF 10 TR NV e FF 15 TR NV



Modelo	FF10TR NV	FF10+10TR NV	FF15TR NV	FF15+15TR NV
Peso (kg)	8,5	16	11	21

2.3. Características técnicas

① *As principais características técnicas estão gravadas na chapa de características.*

3. Instalação

3.1. Localização de uso

- ① *Escolher um local seco onde a equipamento não possa entrar em contacto direto com água. Nunca dirigir jatos de água ao equipamento. Nunca efetuar a instalação ou usar o equipamento em zonas onde de alguma forma seja possível água entrar em contacto com a gordura ou o óleo.*
- ① *Colocar o equipamento numa superfície estável e nivelada.*
- ① *Manter o equipamento distante de materiais inflamáveis ou deformáveis pelo calor. Se isto não for possível, isolar o espaço em volta do equipamento com um material de isolamento não-inflamável e resistente ao calor.*

3.2. Desembalar

Remover todo o material protetor da embalagem. Verifique o equipamento.

Retirar os plásticos de proteção do aço inox. Limpar o exterior do equipamento com um pano húmido. Eliminar o material protetor e o da embalagem de modo seguro, por serem fontes potenciais de perigo.

3.3. Instalação elétrica

- ① *Verificar que os dados indicados na placa de características do equipamento correspondem com a voltagem e frequência da fonte de alimentação.*
- ① *O quadro elétrico de alimentação deve ter uma proteção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm de separação dos contactos. 1 Ligação elétrica com ligação terra.*

4. Instruções de funcionamento

- ① *Nunca operar o equipamento com mãos molhadas!*
- ① *Verificar permanentemente a qualidade da gordura ou óleo!*
- ① *Nunca fritar com a tampa colocada sobre a cuba e nunca tapar a gordura ou o óleo sem este estar completamente frio.*
- ① *Deixar espaço suficiente em volta da fritadeira para um fácil manuseamento do cesto, com ou sem comida.*
- ① *Nunca ligar a fritadeira sem gordura ou óleo.*
- ① *Atenção ao piso e superfícies adjacentes, estes poderão estar escorregadios.*

4.1. Colocar gordura ou óleo

- ① *Não utilizar gordura em estado sólido.*
- ① *Utilizar gordura ou óleo de primeira qualidade.*

① **Nunca utilizar gordura ou óleo velho ou demasiado usado pois este reduz o ponto de inflamação e provoca o aumento de volume com conseqüente derrame de gordura ou óleo! Perigo de queimaduras e incêndio!**

Colocar gordura ou óleo na cuba até um nível entre o máximo e o mínimo.

4.2. Ligar e regular a temperatura

① **A fritadeira necessita de aprox. 10 minutos para atingir a temperatura máxima.**

4.2.1. MODELOS FF 6 NV / FF 6+6 NV E FF 10 NV / FF 10+10 NV

1. Ligar o equipamento à fonte de alimentação;
2. Colocar gordura ou óleo na cuba;
3. Rodar o regulador de temperatura para a posição da temperatura desejada. O sinalizador laranja acende para indicar que a fritadeira está a aquecer. O sinalizador desliga automaticamente quando a gordura ou óleo atinge a temperatura selecionada.

4.2.2. MODELOS FF 10 TR NV / FF 10 + 10 TR NV E FF 15 TR NV / FF 15 + 15 TR NV

1. Ligar equipamento à fonte de alimentação;
2. Colocar gordura ou óleo na cuba;
3. Ligar o interruptor para a posição 1;
4. Rodar o regulador de temperatura para a posição da temperatura desejada. O sinalizador laranja acende para indicar que a fritadeira está a aquecer. O sinalizador desliga, automaticamente, quando a gordura ou óleo atinge a temperatura selecionada.

4.3. Colocar alimentos no cesto

- ① **Não exceder os 2/3 de capacidade do cesto!**
① **Nunca colocar sal durante a fritura, pois o sal acelera a degradação da gordura ou óleo.**
① **Os alimentos com alto teor de água, mal escorridos ou muito volumosos podem provocar derramamento de gordura ou óleo! Perigo de queimaduras ou incêndio!**

1. Colocar os alimentos no cesto.
2. Colocar o cesto lentamente dentro da cuba.

Tabela 1: Capacidade máxima (base de cálculo batatas fritas):

Modelo	Capacidade máx. de gordura ou óleo por cuba	Capacidade máxima de alimentos por cesto
FF 6 e FF 6 + 6	4 l	1 kg
FF 10 e FF 10 + 10	8 l	1.5kg
FF 10 TR e FF 10 + 10 TR	8 l	1.5 kg
FF 15 TR e FF 15 +15 TR	10 l	2 kg

① **Para fritar carne, peixe ou aves, deve colocar primeiro o cesto na gordura ou no óleo quente para evitar que estes se colem ao cesto.**

Tabela 2: Temperaturas aconselhadas:

Alimento	Temperatura
Batatas	180°C
Verduras	160°C
Carnes	170°C
Peixes e carne de porco	180°C
Aves	175°C

4.4. Stand-by

① **Nunca tapar a gordura ou o óleo sem este estar completamente frio!**

Quando a fritadeira estiver ligada, mas sem estar a fritar, coloque o regulador de temperatura a 100°C, pois esta é a temperatura ideal para manter a gordura ou óleo sem adulterar as suas características e ideal para que a fritadeira atinja a temperatura para fritar em 2 a 3 minutos.

4.5. Desligar

Para desligar o equipamento, rodar o regulador de temperatura para a posição 0 e o interruptor geral para a posição 0.

4.6. Filtrar a gordura ou óleo

- ① **Desligar sempre o aparelho da fonte de alimentação!**
- ① **Deixar sempre arrefecer completamente a gordura ou óleo.**
- ① **A gordura e óleo devem ser filtrado ao menos 2 vezes por dia, uma vez após do pico de trabalho na hora de almoço e outra vez no final do dia.**

Os procedimentos abaixo indicam como proceder para realizar a filtragem da gordura ou óleo nos vários modelos de fritadeiras:

4.6.1. MODELOS FF 6 NV E FF 6 + 6 NV

1. Colocar um recipiente com um filtro ao lado do equipamento.
2. Retirar o cabeçote do chassi, para isso, desapertar os manípulos que se encontram na parte posterior da fritadeira e que fixam o cabeçote ao chassi.
3. Cuidadosamente, inclinar o chassi com a cuba para o recipiente, deixando sair a gordura ou o óleo.
4. Retirar todos resíduos de alimentos das paredes e do fundo da cuba com uma escumadeira metálica.
5. Após retirar os resíduos, passar um pano limpo em todas as partes da cuba.
6. Voltar a colocar o cabeçote no chassi e fixar com os manípulos.

4.6.2. MODELOS FF 10 NV E FF 10+10 NV, FF 10 TR NV, FF 10+10 TR NV, FF 15 TR NV E FF 15+15 TR NV

1. Colocar um recipiente com um filtro debaixo da torneira da cuba.
2. Retirar o cabeçote do chassi, para isso, desapertar os manípulos que se encontram na parte posterior da fritadeira e que fixam o cabeçote ao chassi.
3. Abrir a torneira, rodando e pressionando o manípulo, deixando escorrer a gordura ou óleo.
4. Retirar todos resíduos de alimentos das paredes e do fundo da cuba com uma escumadeira metálica.
5. Após retirar todos os resíduos, passar um pano limpo em todas as partes da cuba.
6. Fechar a torneira e voltar a colocar a gordura ou óleo na cuba. De seguida colocar o cabeçote e fixar com os manípulos.

5. Limpeza

- ① **Desligar sempre o aparelho da fonte de alimentação antes de efetuar qualquer intervenção de limpeza!**
- ① **Nunca utilizar jatos de água para limpar o equipamento. Não colocar água em cima ou para dentro do equipamento.**
- ① **Para evitar o perigo de queimaduras, deixe o equipamento arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza.**
- ① **Nunca utilizar detergentes abrasivos, solventes ou ácidos!**
- ① **A fritadeira deve ser limpa diariamente.**

1. Verificar sempre se a gordura ou óleo está frio.
2. Retirar o cabeçote em que são integrados os componentes elétricos e retirar a gordura ou óleo da cuba. Nunca mergulhar o cabeçote em água, efetuar a sua limpeza com um pano húmido e detergente líquido.
3. Limpar o exterior da fritadeira com um pano húmido e um pouco de detergente líquido.
4. O cesto, a grelha de proteção das resistências e a cuba, podem ser imersas em água quente com detergente líquido.

6. Manutenção ⚡

6.1. Possíveis avarias e respetivas soluções:

Avaria	Solução
A fritadeira não liga	<ul style="list-style-type: none"> - Conectar cabo de alimentação à rede; - Verificar disjuntor no quadro elétrico; - Verificar se termostato segurança está rearmado; - Verificar interruptor ON/OFF (nos modelos TR); - Verificar termostato regulável; - Verificar sinalizador.
A fritadeira não aquece	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar resistência; - Verificar termostato regulável; - Verificar contactor (nos modelos TR).
A fritadeira sobre aquece	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar termostato regulável e rearmar termostato segurança.

- ① **Efetue uma verificação periódica do equipamento, para maior durabilidade dos componentes. Esta verificação deve ser feita por um técnico devidamente credenciado.**
- ① **Nos modelos trifásicos o corte de energia terá que ser feito no disjuntor.**

6.2. Substituir cabos de alimentação ⚡

- ① **Só pessoas devidamente qualificadas e competentes podem efetuar a substituição do cabo.**

Caso o cabo de alimentação se danifique, este deve ser substituído por um cabo especial fornecido pelo fabricante ou representante oficial:

Modelos monofásicos: cabo do tipo H07RN-F 3G1.5 mm²;

Modelos trifásicos com 5,1 kW: cabo do tipo H07RN-F 5G1.5 mm²;

Modelos trifásicos com 7,5 kW: cabo do tipo H07RN-F 5G2.5 mm².

Nos modelos trifásicos deve ser montada uma ficha de 5 pinos adequada.

6.3. Rearme do equipamento ⚡
















As fritadeiras possuem um termóstato de segurança com rearme manual que desliga todo o aparelho no caso de anomalia no sistema de controlo de temperatura.


Para efetuar o seu rearme é necessário carregar num interruptor situado na parte inferior do cabeçote.


1. Safety and correct use

1.1. Safety instructions

This equipment is safe to use and complies with the current European safety requirements. However, improper use can lead to personal injury and damage to property. In order to assure correct functioning and safe use, read this manual before you use the equipment. This manual contains important notes on the correct installation, safety, use and care. Please keep this manual safe for future reference. Make sure the instructions and safety alerts are correctly passed to the final users of the equipment. Pass the manual to any future owner of the equipment. The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from incorrect or improper use or operation. Please note that the instructions in this manual do not replace the technical data stamped directly on the equipment's data plate and that they are only valid for the countries indicated on the equipment's data plate.

-  **Carefully read the following safety instructions!**
-  **Before setting up the equipment, check it for any externally visible damage. Never use damaged equipment.**
-  **To avoid the risk of damage to the equipment, make sure that the rating on the data plate corresponds to the voltage and frequency of the power supply.**
-  **Only connect the equipment to an earthed mains electricity supply. The electrical safety of the equipment can only be guaranteed if correctly earthed.**
-  **Do not connect the equipment to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the equipment (e.g. danger of overheating).**
-  **Only suitably qualified and competent persons may install and repair the equipment. Repairs and other work by unqualified persons are dangerous and the manufacturer will not be held liable for any resulting damage.**
-  **Installation and repair works must strictly comply with current local and national safety regulations.**
-  **The equipment must be regularly cleaned and maintained.**
-  **Danger of burning and scalding! Do not touch the plate whilst the equipment is working.**
-  **The equipment must be regularly cleaned and maintained. Residues and leftovers increase the danger of fire!**
-  **Never add water to the frying oil or fat. Danger of explosion or fire!**
-  **In case of an accident that causes fire, never use water to extinguish the flames. Use an adequate fire extinguisher or a special fire cover.**
-  **When operating and handling the equipment always wear individual protective means = gloves**
-  **Danger of severe burning! The fat or oil gets very hot! Make sure the fat or oil does never swap over! Do not touch the container whilst the equipment is working.**
-  **Ensure that any plastic wrappings are disposed of safely and kept out of the reach of children. Danger of suffocation.**

 **Constantly control the level of the fat or oil. Never let the deep fryer work with a fat or oil level below the minimum level or above the maximum level! Not controlling the level can cause severe danger.**

 **In case water or any other liquid is accidentally spilled over the equipment, immediately disconnect it from the power supply and let it dry completely before using it again.**

This equipment can be used by persons that received instructions concerning the use of the application in a safe way and understand the hazards involved, including children from 8 years and persons with reduced physical, sensory and mental abilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2. Usage purpose

The deep fryers are destined for frying food in liquid fat or oil. This equipment is destined for commercial use only. This equipment is not destined for the continuous mass production of food. Any other usage is not supported by the manufacturer and could be dangerous. Do not use the deep fryer outdoors.

1.3. Recycling

Disposal of the packaging material: Recycle the transport and protective packaging material.



Disposal of the equipment: Electric and electronic deep fryers often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, are potentially hazardous to human health and the environment. Please do not dispose of any component of the equipment with household waste. Dispose of it at your local community waste collection/ recycling centre, or contact your dealer for advice.

1.4. Noise emission

The level of noise emission is lower than 70 dB.

2. Description

2.1. Model FF 6 NV and FF 10 NV



1. Head piece/ control panel
2. Orange signal light
3. Thermostat
4. Vat with basket and lid

Fig. 1

Model	FF6 NV	FF6+6 NV	FF10 NV	FF10+10 NV
Weight (kg)	6,5	12	8	14

2.2. Model FF 10 TR NV and FF 15 TR NV



1. Main switch
2. Orange signa light
3. Thermostat
4. Vat with basket and lid
5. Tap for oil dainage/ discharge

Fig. 2

Model	FF10TR NV	FF10+10TR NV	FF15TR NV	FF15+15TR NV
Weight (kg)	8,5	16	11	21

2.3. Technical characteristics

- ① *Also refer to the type plate fixed on the equipment for the main technical characteristics.*

3. Installation and basic adjustments

3.1. Usage location

- ① *Never install or use the equipment in areas where in any way water can come in contact with the fat or oil. Do not direct water jets onto the equipment!*
- ① *Choose a stable and leveled surface to place the deep fryer on. The equipment must be in a firm position so that fat or oil can't spill over.*
- ① *Keep the deep fryer away from inflammable or heat-sensitive materials. The deep fryer must be placed on a surface of non-inflammable, heat-resistant material.*

3.2. Unpacking

Before using the deep fryer for the first time, remove all plastic protections. Dispose safely of the plastic wrapping as they are potentially dangerous. Clean any leftovers of adhesive with alcohol or a non-abrasive detergent. Clean the exterior of the deep fryer with a soft humid cloth.

3.3. Electric installation

- ① *Make sure that the rating on the data plate corresponds to the voltage and frequency of the power supply.*
- ① *Make sure the mains electric supply has a 30mA protection and a circuit breaker with 3 mm space between the contacts.*

4. Operating instructions

- ① *Never operate the equipment with wet hands!*
- ① *Constantly control the quality of the fat or oil!*
- ① *Never fry with the cover on top of the vat and never cover the fat or oil unless it is completely cold.*
- ① *Leave sufficient space around the deep fryer to make the filling and emptying easy.*
- ① *Never cover the container while the deep fryer is working!*
- ① *The surrounding floor and adjacent walls can become slippery!*

4.1. Filling the vat with fat or oil

- ① *Do not use solid fat.*
- ① *Only use fat or oil with prime quality!*
- ① *Never fill the deep fryer with used fat or oil! Used fat or oil reduces the ignition temperature of the fat and oil. Danger of fire!*

Fill the container with fat or oil up to a level between the minimum and maximum points.

4.2. Switching on and temperature regulation

- ① *The deep fryer needs approximately 10 minutes to reach the maximum temperature.*

4.2.1. MODELS FF 6 NV/ FF 6+6 NV AND FF 10 NV/ FF 10+10 NV

1. Connect the equipment to the energy source.
2. Fill the vat with fat or oil (see 3.3.)
3. Turn the temperature regulator to the desired position. The orange signal lamp switches on in order to indicate that the deep fryer is heating. The signal lamp automatically switches off when the fat or oil reach the selected temperature

4.2.2. MODELS FF 10 TR NV/ FF 10+10 TR NV AND FF 15 TR NV/ FF 15+15 TR NV

1. Connect the equipment to the energy source.
2. Fill the vat with fat or oil (see 3.3.)

3. Turn the main switch to position 1.
4. Turn the temperature regulator to the desired position. The orange signal lamp switches on in order to indicate that the deep fryer is heating. The signal lamp automatically switches off when the fat or oil reach the selected temperature

4.3. Filling the basket with food

- ① **Never fill the basket with more than 2/3 of its capacity!**
- ① **Never add salt during the frying process, because salt alters the qualities of the fat or oil.**
- ① **Products with high moisture content, wet or bulky products can cause spilling and splattering of hot fat or oil! Danger of burning and fire!**

1. Fill the basket with food.
2. Slowly insert the basket in the container.

Maximum capacity (calculation based on french fries):

Model	Max. Capacity of fat or oil	Max. Capacity of food per basket
FF 6 e FF 6 + 6	4 l	1 kg
FF 10 e FF 10 + 10	8 l	1.5kg
FF 10 TR e FF 10 + 10 TR	8 l	1.5 kg
FF 15 TR e FF 15 +15 TR	10 l	2 kg

- ① **Before filling with meat, fish or poultry, dive the basket into the hot fat or oil in order to prevent that the products stick to the basket.**

Recommended temperatures:

Food	Temperature
Potatoes	180°C
Vegetables	160°C
Meat	170°C
Fish or pork	180°C
Poultry	175°C

4.4. Stand-by

- ① **Never cover the vat with hot fat or oil inside! Only cover the container with the lid when the fat or oil is completely cold!**

When the deep fryer is switched on but is not needed for frying, turn the temperature regulator to 100°C. This is the ideal temperature to keep the fat or oil warm without alternating its qualities. Starting from 100°C, the deep fryer reaches frying temperature within only 2 or 3 minutes.

4.5. Switching off

In order to switch off the equipment, turn the temperature regulator to position 0 and press the main switch.

4.6. Filtering fat or oil

- ① **Always disconnect the equipment from the power supply before filtering the fat or oil!**
- ① **Always let the deep fryer and the fat or oil inside the container cool down completely before filtering the fat or oil.**
- ① **Clean the fryer daily. Filter the fat or oil twice a day, once after lunch time, and again at the end of the day.**

4.6.1. FF 6 NV AND FF 6+6 NV MODELS (WITHOUT TAP)

1. Switch off the equipment and disconnect it from the power supply.
2. Make sure the fat or oil are cold.
3. Place a recipient for the used fat or oil next to the deep fryer.
4. Take off the headpiece of the deep fryer by unfastening the fixing elements on the back of the equipment
5. Carefully incline the equipment's body with the vat over the recipient, emptying the vat of fat or oil

6. Use a metallic brush to take out all residues and leftovers from the walls and the bottom of the vat
7. After having cleaned the vat from leftovers, wipe the vat with a soft cloth
8. Remount the headpiece onto the body of the deep fryer and fasten the fixing elements.

4.6.2. FF 10 NV AND FF 10+10 NV, FF 10 TR NV, FF 10+10 TR NV, FF 15 TR NV AND FF 15+15 TR NV

1. Switch off the equipment and disconnect it from the power supply.
2. Place a recipient with a filter under the tap of the vat.
3. Take off the headpiece of the deep fryer by unfastening the fixing elements on the back of the equipment
4. Open the tap, turning and pressing its handle, letting the oil or fat run out of the tap
5. Use a metallic brush to take out all residues and leftovers from the walls and the bottom of the vat
6. After having cleaned the vat from leftovers, wipe the vat with a soft cloth
7. Close the tap and fill the vat with fresh oil or fat.
8. Remount the headpiece onto the body of the deep fryer and fasten the fixing elements.

5. Cleaning

- ① ***Always disconnect the equipment from the power supply before proceeding to any cleaning intervention.***
- ① ***Never immerse the headpiece in water***
- ① ***Always let the deep fryer and the fat or oil in the container cool down completely before cleaning.***
- ① ***Do not use jets of water to clean the equipment. Do not pour water onto the equipment or onto any of its attached components.***
- ① ***Do not use solvent, abrasive or acid detergents on the equipment!***
- ① ***Clean the fryer daily.***

1. Disconnect the equipment from the power supply.
2. Make sure the fat or oil are cold.
3. Take off the deep fryer's head piece and take out the fat, following the instructions for filtering. Never immerse the headpiece in water. Instead, clean it with a soft cloth and liquid detergent.
4. Clean the equipment's exterior with a soft humid cloth and some mild detergent.
5. Wash the basket, the protection grid for the heating elements and the container in water.

6. Maintenance ✕

6.1. Troubleshooting:

Malfunction	Solution
The deep fryer doesn't switch on	<ul style="list-style-type: none"> - Connect the power cable - Verify power outlet - Verify thermostat reset - Verify main switch position (TR models) - Verify thermostat - Verify signal light
Fryer doesn't heat up	<ul style="list-style-type: none"> - Verify heating elements - Verify thermostat - Verify contact (TR models)
Deep fryer overheats	<ul style="list-style-type: none"> - Verify thermostat and reset of safety thermostat

- ① ***Make regular check-up of the equipment in order to safeguard the maximum lifetime of the components. This check-up has to be carried out by qualified technical staff.***
- ① ***The TR models have to be taken off the power source via the disjuncter***

6.2. Substituting power cables ✕

- ① ***Only qualified and competent staff can substitute the power cable.***

In case it's necessary, substitute the power cable with the following cable types, supplied by the manufacturer or official agents:

Monophase models: cable type H07RN-F 3G1.5 mm²;

Triphase models with 5.1 kW: cable type H07RN-F 5G1.5 mm²;

Triphase models with 7.5 kW: cable type H07RN-F 5G2.5 mm².

The triphase models require a 5-point-plug.

6.3. Reset ✕

The fryers are supplied with a safety thermostat with manual reset that shuts down the equipment in the case of abnormal functioning in the temperature control system.

In order to reset, press the reset switch in the interior of the headpiece.

1. Sicherheit und bestimmungsgemässe Verwendung

1.1. Sicherheitsanweisungen

Diese Frittiergeräte sind sichere Geräte und entsprechen den geltenden europäischen Sicherheitsanforderungen. Trotzdem können bei einer unsachgemässen Verwendung Gefahren entstehen. Für eine einwandfreie Funktion und die sachgemässe, sichere Verwendung lesen Sie daher bitte aufmerksam diese Gebrauchsanleitung. Sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Installation, Sicherheit, Verwendung und Pflege des Geräts. Stellen Sie sicher, dass der Inhalt dieser Gebrauchsanweisung auch an die Endnutzer des Geräts vermittelt wird. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Bei Weitergabe des Friteuses ist auch diese Gebrauchsanleitung mit zu geben. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden. Bitte beachten Sie, dass diese Gebrauchsanleitung nicht die Bestimmungen auf dem Typenschild ersetzt, das direkt auf dem Gerät angebracht ist.



Lesen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch!



Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen. Benutzen Sie niemals ein beschädigtes Gerät!



Vergleichen Sie vor dem Anschliessen unbedingt die Anschlussdaten des Geräts auf dem Typenschild (Spannung und Frequenz) mit denen des Elektronetzes.



Schliessen Sie das Gerät nur an einen geerdeten Stromanschluss an. Die elektrische Sicherheit des Geräts kann bei korrekter Erdung gewährleistet werden.



Schliessen Sie das Gerät nicht mit einer Mehrfachsteckdose oder einem Verlängerungskabel an das Stromnetz an. Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel gewährleisten nicht die nötige Sicherheit des Gerätes.



Installation, Reparatur und Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Eine Fachkraft ist eine Person, die aufgrund ihrer fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen die ihr übertragenen Arbeiten verstehen, beurteilen und mögliche Gefahren erkennen kann. Reparatur- und Wartungsarbeiten durch unqualifizierte Personen sind gefährlich und der Hersteller haftet nicht für dabei entstandene Schäden.



Installation und Wartungsarbeiten müssen unbedingt mit lokalen und nationalen Sicherheitsbestimmungen übereinstimmen.



Das Gerät muss regelmässig gereinigt und gewartet werden.



Gefahr von Verbrennung und Verbrühungen! Die Friteuse und das Fett oder Öl wird sehr heiß! Berühren Sie die Friteuse nicht mit den Händen!



Stellen Sie die kindersichere Entsorgung aller Plastikhüllen und -folien sicher. Erstickungsgefahr!






Gefahr von Verbrennungen! Das Fett oder Öl und die Friteuse werden sehr heiß. Berühren Sie das Frittierbecken und den Korb nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.



Fügen Sie dem Frittierfett niemals Wasser zu. Explosions- und Brandgefahr!



Im Fall eines Feuers niemals Wasser zum Löschen benutzen. Löschen Sie mit einem geeigneten Löschgerät oder einer Branddecke

-  Personen, die mit dem Gerät arbeiten, müssen stets geeignetes Schutzmaterial tragen = Handschuhe
-  Kontrollieren Sie ständig den Stand des Fetts oder Öls. Betreiben Sie die Friteuse niemals mit einem Fett- oder Ölstand unterhalb der Minimalmarkierung oder oberhalb der Maximalmarkierung! Die Nichteinhaltung dieser Anweisung kann zu einer erhöhten Brandgefahr führen!
-  Falls versehentlich Wasser oder eine andere Flüssigkeit auf das Gerät gelangt, trennen Sie das Frittiergerät sofort von der Stromzufuhr. Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab bzw. lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

Dieses Gerät darf von Personen bedient werden, die über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet und eingewiesen wurden und die alle etwaigen Risiken des Gebrauchs verstehen. Zu diesen Personen gehören auch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit Unerfahrenheit oder Unkenntnis, wenn sie von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen die Reinigung und Wartung des Geräts nur unter Aufsicht ausführen.

1.2. Verwendungszweck

Diese Frittiergeräte dienen zum Frittieren von Lebensmittel in heißem Fett oder Öl. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig und können gefährlich sein. Das Frittiergerät ist für den Gebrauch in gewerblichen Einrichtungen bestimmt, wie zum Beispiel Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und andere gewerbliche Einrichtungen wie Bäckereien etc. Die Friteuse ist nicht für die Kontinuierproduktion von Lebensmitteln vorgesehen. Die Friteuse ist ausschliesslich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen

1.3. Entsorgung

Entsorgung des Verpackungsmaterials: Entsorgen Sie das Transport- und Schutzmaterial umweltgerecht und entsprechend den örtlichen Vorschriften.

Entsorgung des Geräts: Elektrische und elektronische Geräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe elektrischer und elektronischer Alteräte. Bitte achten Sie darauf, dass das Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

1.4. Geräuschemission

Geräuschpegel unter 70 dB.

2. Beschreibung

2.1. Modelle FF 6 NV und FF 10 NV



1. Kopfteil
2. Gelbe Signallampe
3. Temperaturregler
4. Becken mit Korb und Deckel.

Fig. 1

Modell	FF6 NV	FF6+6 NV	FF10 NV	FF10+10 NV
Gewicht (kg)	6,5	12	8	14

2.2. Modelle FF 10 TR NV und FF 15 TR NV



1. Hauptschalter
2. Orange Signallampe
3. Temperaturregler
4. Becken mit Korb und Deckel
5. Hahn zum Ablassen des Frittierfetts

Fig. 2

Modell	FF10TR NV	FF10+10TR NV	FF15TR NV	FF15+15TR NV
Gewicht (kg)	8,5	16	11	21

2.3. Technische Eigenschaften

- ① **Die wichtigsten technischen Eigenschaften sind auf dem Typenschild angegeben, das sich auf der Rückseite des Gerätes befindet.**

3. Aufstellung und Grundeinstellungen

3.1. Aufstellungsort

- ① **Stellen Sie die Friteuse an einem trockenen Ort auf, wo Wasser auf keinen Fall in Kontakt mit dem Fett oder Öl und dem Gerät kommen kann. Richten Sie niemals einen Wasserstrahl direkt auf das Gerät!**
- ① **Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Arbeitsfläche. Das Gerät muss sicher und fest stehen, damit kein Fett oder Öl herauslaufen kann.**
- ① **Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien auf. Stellen Sie die Friteuse auf eine feuerfeste, hitzeunempfindliche Oberfläche.**
- ① **Lassen Sie rund um die Friteuse genug Platz, um das Gerät sicher und bequem beladen und entladen zu können.**

3.2. Auspacken

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, kontrollieren Sie die Vollständigkeit aller zum Gerät gehörenden Teile. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien. Reinigen Sie die Oberfläche mit Alkohol oder einem sanften Reinigungsmittel von etwaigen Rückständen der Schutzfolie. Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien kindersicher und umweltgerecht. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch.

3.3. Elektrische Installation

- ① **Um Schäden zu vermeiden, kontrollieren Sie, dass die Angaben auf dem Typenschild des Geräts mit der Spannung und Frequenz des Stromnetzes übereinstimmen.**
- ① **Der Stromanschluss muss über einen allpoligen Schalter mit Kontaktöffnungsweite von 3 mm und einen Fehlerstromschutz für 30 mA verfügen.**

Verbinden Sie das Gerät mit einer geerdeten Stromquelle.

4. Bedienungsanleitung

- ① **Bedienen Sie die Maschine niemals mit nassen Händen!**
- ① **Kontrollieren Sie ständig die Qualität des Fetts oder Öls!**
- ① **Halten Sie das Frittierbecken stets offen und decken Sie das Frittierbecken niemals mit dem Deckel oder anderen Gegenständen ab, wenn das Fett oder Öl heiß ist!**
- ① **Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn das Becken nicht mit Fett oder Öl gefüllt ist.**
- ① **Achtung: Fussboden und umliegende Wände können durch verspritztes Fett rutschig werden!**

4.1. Das Frittierbecken mit Fett oder Öl füllen

- ① **Benutzen Sie kein festes Fett, sondern nur flüssiges Fett oder Öl.**
- ① **Benutzen Sie nur erstklassiges Fett oder Öl!**
- ① **Füllen Sie das Frittierbecken niemals mit gebrauchtem oder verschmutztem Fett oder Öl! Gebrauchtes oder schmutziges Fett oder Öl können sich schnell entzünden. Brandgefahr!**
- ① **Das Fett oder Öl darf nie unter die Mindestfüllmenge oder über die Höchstfüllmenge hinaus gehen! Beachten Sie dazu die Markierungen im Inneren des Frittierbeckens.**

4.2. Einschalten und Temperatur einstellen

- ① **Die Friteuse braucht ca. 10 Minuten, um die Höchsttemperatur zu erreichen.**

4.2.1. MODELLE FF 6 NV/ FF 6+6 NV UND FF 10 NV/ FF 10+10 NV

1. Schliessen Sie das Gerät an die Stromquelle an.
2. Befüllen Sie das Frittierbecken mit Öl oder Fett.
3. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position. Die orangefarbene Signallampe leuchtet auf um anzuzeigen, dass das Gerät sich aufheizt. Die Signallampe erlischt automatisch, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

4.2.2. MODELLE FF 10 TR NV/ FF 10+10 TR NV UND FF 15 TR NV/ FF 15+15 TR NV

1. Schliessen Sie das Gerät an die Stromquelle an.
2. Befüllen Sie das Frittierbecken mit Öl oder Fett.
3. Drücken Sie den Hauptschalter, um das Frittiergerät einzuschalten.
4. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Die orange Signallampe erleuchtet, um den Heizvorgang anzuzeigen. Die Signallampe erlischt automatisch, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

4.3. Befüllen des Frittierkorbes

- ① **Befüllen Sie den Frittierkorb immer nur bis zu 2/3 seines Fassungsvermögens!**
- ① **Geben Sie während des Frittierens niemals Salz auf die Lebensmittel.**
- ① **Lebensmittel mit hohem Wassergehalt, nasse oder große Lebensmittel können Überkochen oder Spritzen des Fetts oder Öls verursachen! Gefahr von Verbrennungen und Feuer!**

1. Füllen Sie den Korb bis höchstens 2/3 seines Fassungsvermögens mit gut dem abgetropften, geeigneten Lebensmittel.
2. Senken Sie den befüllten Korb langsam in das Frittierbecken.

Maximales Fassungsvermögen (Berechnung auf der Grundlage von Pommes Frites):

Model	Max. Füllvermögen mit Fett	Max. Füllvermögen mit Lebensmitteln
FF 6 e FF 6 + 6	4 l	1 kg
FF 10 e FF 10 + 10	8 l	1.5kg
FF 10 TR e FF 10 + 10 TR	8 l	1.5 kg
FF 15 TR e FF 15 +15 TR	10 l	2 kg

- ① **Tauchen Sie den leeren Korb vorsichtig in das heiße Fett oder Öl, bevor Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel frittieren. So vermeiden Sie, dass diese Lebensmittel am Korb festkleben.**

Empfohlene Temperaturen:

Lebensmittel	Temperatur
Kartoffeln	180°C
Gemüse	160°C
Fleisch	170°C
Fisch oder Schweinefleisch	180°C
Geflügel	175°C

4.4. Stand-by

- ① **Niemals das Frittierbecken bedecken, wenn das Fett oder Öl heiß sind! Legen Sie den Deckel nur auf, wenn das Fett oder Öl kalt ist.**

Wenn die Friteuse eingeschaltet ist, aber zeitweilig nicht zum Frittieren gebraucht wird, drehen Sie den Temperaturregler auf 100°C. Dies ist die ideale Temperatur zum Warmhalten des Fetts oder Öls, ohne seine Eigenschaften zu beeinträchtigen. Von 100°C ausgehend braucht die Friteuse nur 2-3 Minuten, um die Frittiertemperatur zu erreichen.

4.5. Ausschalten

Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Temperaturregler auf Position 0 und betätigen Sie den Hauptschalter (FF 10, FF 10 TR, FF 15 TR) bzw. Trennen Sie das Stromkabel von der Stromquelle (FF 6).

4.6. Filtrieren

- ① **Trennen Sie das Gerät vor dem Filtrieren von der Stromquelle!**
- ① **Lassen Sie die Friteuse und das Fett oder Öl vor dem Filtrieren vollständig abkühlen.**
- ① **Reinigen Sie die Friteuse jeden Tag.**

4.6.1. FF 6 NV UND FF 6+6 NV MODELLE (OHNE HAHN)

1. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromquelle.
2. Stellen Sie sicher, dass das Fett oder Öl kalt ist.
3. Nehmen Sie das Kopfstück der Friteuse ab. Um das Kopfstück abzunehmen, lösen Sie die Halterungen auf der Rückseite des Geräts.
4. Stellen Sie ein Auffangbehälter neben die Friteuse.
5. Kippen Sie die Friteuse vorsichtig, so dass das Fett oder Öl in den Auffangbehälter laufen kann.
6. Reinigen Sie das Innere des Frittierbeckens mit einer Bürste und entfernen Sie alle Speisereste.
7. Wenn alle Speisereste entfernt sind, reinigen Sie das Innere des Frittierbeckens mit einem sauberen Tuch.
8. Füllen Sie das Frittierbecken mit frischem Fett oder Öl bis zu einem Stand zwischen der Mindestfüllmenge und der Höchstfüllmenge.

4.6.2. FF 10 NV UND FF 10+10 NV, FF 10 TR NV, FF 10+10 TR NV, FF 15 TR NV UND FF 15+15 TR NV (MODELLE MIT HAHN)

1. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromquelle.
2. Stellen Sie sicher, dass das Fett oder Öl kalt ist.
3. Nehmen Sie das Kopfstück der Friteuse ab. Um das Kopfstück abzunehmen, lösen Sie die Halterungen auf der Rückseite des Geräts.
4. Stellen Sie einen Auffangbehälter unter den Hahn.
5. Drehen Sie den Hebelgriff des Hahns, um den Hahn zu öffnen und lassen Sie das Fett oder Öl in den Behälter laufen.
6. Reinigen Sie das Innere des Frittierbeckens mit einer Bürste und entfernen Sie alle Speisereste.
7. Wenn alle Speisereste entfernt sind, reinigen Sie das Innere des Frittierbeckens mit einem sauberen Tuch.
8. Schließen Sie den Hahn und füllen Sie das Frittierbecken mit frischem Fett oder Öl bis zu einem Stand zwischen der Mindestfüllmenge und der Höchstfüllmenge.
9. Um das Kopfstück wieder in die normale Betriebsposition zu bringen, befestigen Sie es mit den Halterungen wieder am Gehäuse fest.

5. Reinigung

- ① **Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**
- ① **Lassen Sie das Frittiergerät und das Fett oder Öl vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**
- ① **Benutzen Sie keinen Wasserstrahl oder Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in direkten Kontakt mit dem Gerät und seinen Komponenten kommt.**
- ① **Benutzen Sie keine scheuernden, lösenden oder ätzenden Reinigungsmittel.**
- ① **Reinigen Sie das Frittiergerät mindestens einmal täglich.**

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle.
2. Stellen Sie sicher, dass das Fett oder Öl kalt ist.
3. Nehmen Sie das Kopfstück der Friteuse ab. Folgen Sie dabei den Anweisungen im Abschnitt über das Filtrieren.

4. Waschen Sie das Frittierbecken, das Schutzgitter für die Heizelemente und den Korb mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
5. Reinigen Sie das Gehäuse der Friteuse mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

6. Wartung ✖

6.1. Störungen und Lösungen:

Störung	Lösung
Das Frittiergerät geht nicht na	<ul style="list-style-type: none">- Sicherstellen, dass Stromkabel angeschlossen ist- Verbindung im Sicherheitskasten überprüfen- Sicherstellen, dass Sicherheitsthermostat nicht blockiert- An/Aus Schalter überprüfen (TR Modelle)- Temperaturregler überprüfen- Signallampe überprüfen
Frittiergerät wird nicht heiss	<ul style="list-style-type: none">- Heizelement überprüfen- Temperaturregler überprüfen- Kontaktor überprüfen (TR Modelle)
Frittiergerät überheizt	<ul style="list-style-type: none">- Temperaturregler und Sicherheitsthermostat überprüfen

- ① **Führen Sie regelmässig ein Check-up des Gerätes durch, um die maximale Lebensdauer aller Komponente zu gewährleisten. Diese Überprüfung muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.**
- ① **Bei den dreiphasigen Modellen erfolgt die Stromunterbrechung über den Abstandregler .**

6.2. Auswechseln des Stromkabels ✖

- ① **Nur qualifiziertes Fachpersonal darf das Stromkabel austauschen.**

Einphasige Modelle: Kabel Typ H07RN-F 3G1.5 mm²;

Dreiphasige Modelle mit 5.1 kW: H07RN-F 5G1.5 mm²;

Dreiphasige Modelle mit 7.5 kW: H07RN-F 5G2.5 mm².

Die dreiphasigen Modelle benötigen einen 5fach-Stecker.

6.3. Zurücksetzen (Reset) ✖

Die Frittiergeräte verfügen über ein Sicherheitsthermostat mit manuellem Reset, das das Gerät bei anormalen Temperaturen ausschaltet. Um es zurückzusetzen, drücken Sie den Reset-Knopf im Inneren des Kopfstückes.

1. Sécurité et utilisation correcte

1.1. Instructions de sécurité

Cet équipement est sûr à utiliser et répond aux exigences de sécurité européennes en force. Cependant, une utilisation inappropriée peut entraîner des blessures corporelles et dommages matériels. Afin d'assurer le bon fonctionnement et l'utilisation en sécurité, il faut lire ce manuel avant d'utiliser l'équipement. Ce manuel contient des remarques importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre équipement. Gardez ce manuel pour référence future. Vérifiez que les informations contenues dans ce manuel sont correctement transmises aux utilisateurs de cet équipement. Remettez le manuel ainsi que l'équipement à un éventuel nouveau propriétaire. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou incorrecte. Veuillez noter que les instructions de ce manuel ne remplacent pas les caractéristiques techniques rédigées sur la plaque de caractéristiques fixée directement à l'appareil. Ces instructions sont valables uniquement dans les pays dont le symbole est inscrit dans la plaque de caractéristiques de l'équipement.



Lire attentivement les instructions de sécurité ci-dessous!



Avant d'utiliser la friteuse, vérifier s'il y a des dommages visibles à l'extérieur. Ne jamais utiliser un équipement endommagé.



Pour éviter des risques d'endommagement de l'équipement, vérifier si les données indiquées sur la plaque de caractéristiques de la machine correspondent à la tension et à la fréquence de l'alimentation électrique.



Raccorder la friteuse à un circuit électrique mis à la terre. La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il y a une prise de terre appropriée.



Ne connecter pas la friteuse à une source d'alimentation électrique avec une prise multiple ou un rallonge. Ceux-ci ne garantissent pas la sécurité de l'équipement.



Seulement les personnes dûment qualifiées et compétentes doivent faire des interventions techniques et réparations sur l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages résultant des réparations et d'autres interventions effectuées par des personnes non qualifiées.



L'installation et les réparations doivent être réalisées selon les normes de sécurité nationales et locales en force.



Nettoyer toujours l'équipement et effectuer régulièrement un nettoyage en profondeur! Déchets alimentaires augmentent le risque d'incendie !



N'ajoutez jamais d'eau à l'huile ou à la graisse liquide. Risque d'explosion ou de combustion.



Risque de brûlures ! Ne touchez pas les surfaces de travail et les parties métalliques, tandis que l'appareil est en marche.






En cas d'accident qui provoque le feu ne jamais utiliser l'eau pour l'éteindre. Utilisez un extincteur ou une couverture anti-feu appropriée.



Pour travailler avec la friteuse, il faut utiliser d'équipement personnel de protection (gants).



S'assurer de l'élimination en sécurité de tous les emballages en plastique. Garder l'emballage en plastique hors de la portée des enfants. Danger d'étouffement!

-  **Danger de brûlures! Les graisses et les huiles sont trop chaudes et peuvent éclabousser. Ne pas toucher dans la cuve ou dans le panier tandis que la friteuse est en marche, car ils se trouvent chauds.**
-  **Contrôler souvent le niveau de graisse ou d'huile! Ne laissez jamais la friteuse travailler avec la graisse ou l'huile au-dessous du minimum ou au-dessus du niveau maximal! Ne pas contrôler les niveaux, augmente le risque d'incendie.**
-  **Si vous renversez accidentellement l'eau ou un autre liquide sur la friteuse, qui peut entrer dans l'intérieur de l'appareil, débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Sécher soigneusement avant d'utiliser à nouveau.**

Cet équipement peut être utilisé par des personnes qui ont reçu des instructions préalables concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qui sont capables de comprendre les risques encourus. Y compris sont aussi des enfants avec plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes avec manque d'expérience et de connaissances, sauf s'ils peuvent bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne devraient pas jouer avec la machine. L'entretien et nettoyage ne doivent pas être faits par les enfants, sans surveillance.

1.2. But d'utilisation

Les friteuses servent à frire des aliments dans l'huile ou graisse. Le fabricant recommande d'éviter tout autre type d'utilisation. Ce type d'équipement est prévu pour l'utilisation dans les établissements commerciaux, comme par exemple, dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises commerciales comme les boulangeries, boucheries, etc., mais pas pour la production de masse de nourriture. N'utilisez pas l'appareil dehors.

1.3 Recyclage

Traitement des matériaux d'emballage: avant d'utiliser l'équipement pour la première fois, retirer la protection en plastique de l'acier inoxydable. Recycler l'emballage de transport de tous les matériaux de protection.



Élimination d'équipements : les équipements électriques et électroniques contiennent des matières qui, lorsque mal gérées peuvent être nocives pour la santé humaine et l'environnement. S'il vous plaît, ne pas jeter n'importe quelle partie de l'équipement comme les déchets municipaux non triés. Mettez-le dans le recyclage / collecte des centres ou contactez votre revendeur.

1.4. Production de bruit

Niveau de pression acoustique d'émission inférieur à 70 dB.

2. Description

2.1. Modèles FF 6 NV et FF 10 NV



Fig. 1

- 1. Unité électrique
- 2. Indicateur orange
- 3. Régulateur d'énergie
- 4. Cuve et panier et couvercle

Modèle	FF6 NV	FF6+6 NV	FF10 NV	FF10+10 NV
Poids (kg)	6,5	12	8	14

2.2. Modèles FF 10 TR NV et FF 15 TR NV



1. Interrupteur geral
2. Indicateur orange
3. Régulateur d'énergie
4. Cuve et panier et couvercle
5. Robinet de vidange d'huile

Fig. 2

Modèle	FF6 NV	FF6+6 NV	FF10 NV	FF10+10 NV
Poids (kg)	6,5	12	8	14

2.3. Caractéristiques techniques

① *Les principales caractéristiques techniques sont inscrites dans la plaque de caractéristiques.*

3. Installation

3.1. Lieu d'utilisation

- ① *Choisissez un endroit sec où la friteuse ne peut entrer en contact direct avec l'eau. Ne jamais diriger des jets d'eau à l'équipement. Ne jamais effectuer l'installation dans les endroits où l'eau peut être, en quelque sorte, en contact avec la graisse ou l'huile.*
- ① *Placer l'appareil sur une surface stable et plane.*
- ① *Gardez l'appareil loin des matériaux inflammables ou déformables par l'action de la chaleur. Si ce n'est pas possible, isoler l'espace autour des friteuses avec un matériau d'isolation ininflammable et résistant à la chaleur.*

3.2. Déballage

Retirer tout matériel d'emballage et de protection. Vérifier l'intégrité de l'équipement.

Retirer les plastiques de protection de l'acier inoxydable. Nettoyer l'extérieur de l'équipement avec un chiffon humide.

Jeter le matériel de protection et d'emballage, en toute sécurité, parce qu'ils sont des sources potentielles de danger.

3.3. Installation électrique

- ① *Vérifier que les données inscrites sur la plaque de caractéristiques de la friteuse correspondent à la tension et à la fréquence du réseau électrique.*
- ① *La connexion doit avoir un interrupteur avec une distance ouverture des contacts de 3 mm et des lignes de fuite de protection avec 30mA. Branchement électrique avec terre.*

4. Instructions de fonctionnement

- ① *Ne jamais travailler avec les friteuses avec les mains mouillées ou humides!*
- ① *Contrôler souvent la qualité de la graisse ou de l'huile!*
- ① *Ne jamais frire avec le couvercle sur la cuve et ne jamais couvrir la graisse ou l'huile sans qu'ils soient complètement froids.*
- ① *Laisser suffisamment d'espace autour de la friteuse pour une manipulation facile du panier, avec ou sans nourriture.*
- ① *Ne jamais mettre la friteuse en marche sans graisse ou huile.*
- ① *Attention au sol et aux surfaces environ, celles-ci peuvent être glissantes.*

4.1. Mettre de la graisse ou de l'huile

- ① **Ne pas utiliser de la graisse solide.**
- ① **Utiliser toujours de la graisse ou de l'huile de première qualité.**
- ① **Ne jamais utiliser de la graisse ou de l'huile usagés car il y a une réduction du point d'inflammation ce qui provoque l'augmentation de volume avec déversement de matières grasses! Danger de brûlures et d'incendie!**

Mettre de l'huile ou graisse dans la cuve jusqu'à un niveau entre le maximum et le minimum.

4.2. Mettre en marche et régler la température

- ① **Il faut environ 10 minutes pour que la friteuse atteigne la température maximum.**

4.2.1. MODELOS FF 6 NV / FF 6+6 NV E FF 10 NV / FF 10+10 NV

4. Branchez l'appareil à la source l'alimentation électrique;
5. Mettre graisse ou huile dans la cuve;
6. Tournez le thermostat sur la position de la température désirée. L'indicateur orange s'allume pour indiquer que la friteuse se réchauffe. L'indicateur s'éteint automatiquement lorsque la graisse ou l'huile atteint la température sélectionnée.

4.2.2. MODELOS FF 10 TR NV / FF 10 + 10 TR NV E FF 15 TR NV / FF 15 + 15 TR NV

5. Branchez l'appareil à la source l'alimentation électrique;
6. Mettre graisse ou huile dans la cuve;
7. Positionner l'interrupteur à la position 1;
8. Tournez le thermostat sur la position de la température désirée. L'indicateur orange s'allume pour indiquer que la friteuse se réchauffe. L'indicateur s'éteint automatiquement lorsque la graisse ou l'huile atteint la température sélectionnée.

4.3. Mettre la nourriture dans le panier

- ① **Ne pas dépasser les 2/3 de la capacité du panier!**
- ① **Ne jamais mettre du sel pendant la cuisson, car le sel accélère la dégradation de la graisse ou de l'huile.**
- ① **Produits à haute teneur en humidité, produits humides ou volumineux peuvent causer renversements et éclaboussures d'huile ou de graisse chaude! Danger de brûlure et d'incendie!!**

3. Mettre les produits dans le panier.
4. Mettre le panier doucement dans la cuve.

Table 1: Capacité maximum (pommes de terre comme base pour calcul):

Modèle	Capacité max. de graisse ou de l'huile dans la cuve	Capacité maximum de nourriture pour panier
FF 6 et FF 6 + 6	4 l	1 kg
FF 10 et FF 10 + 10	8 l	1.5kg
FF 10 TR et FF 10 + 10 TR	8 l	1.5 kg
FF 15 TR et FF 15 +15 TR	10 l	2 kg

- ① **Pour frire viande, poisson ou volaille, le panier doit être mis dans l'huile chaude, pour que la nourriture ne s'attache pas au panier.**

Table 2 Températures recommandées:

Nourriture	Température
Pommes de terre	180°C
Végétales	160°C
Viande	170°C
Poissons et porc	180°C
Volaille	175°C

4.4. Stand-by

- ① **Ne pas couvrir la graisse ou l'huile avant qu'il soit complètement froid!**

Lorsque la friteuse est en marche, mais n'est pas en train de frire, il faut placer le régulateur de température à 100 °c. Celle-là est la température idéale pour conserver la graisse ou l'huile sans altérer ses caractéristiques et est aussi la température idéale pour la friteuse atteinte la température de friture dans 2 à 3 minutes.

4.5. Débrancher

Pour débrancher la friteuse, tourner le régulateur de température vers la position 0 et l'interrupteur vers la position 0.

4.6. Filtrer la graisse ou l'huile

- ① **Débrancher toujours la friteuse de la source d'alimentation!**
- ① **Laisser refroidir l'huile ou la graisse complètement.**
- ① **La graisse ou l'huile doivent être filtrés, au moins, deux fois par jour, une fois après le déjeuner et à nouveau à la fin de la journée de travail.**

Les procédures suivantes indiquent comment procéder pour effectuer le filtrage de graisse ou d'huile sur les différents modèles de friteuses:

4.6.1. MODELES FF 6 NV ET FF 6 + 6 NV

7. Mettre un récipient avec un filtre à côté de l'équipement.
8. Retirer l'unité électrique du châssis: desserrer les vis sur l'arrière de la friteuse qui fixent l'unité électrique au châssis.
9. Incliner avec prudence le châssis avec la cuve vers le récipient pour faire sortir la graisse ou l'huile.
10. Enlever tous les résidus de nourriture de la cuve avec l'aide d'une écumoire métallique.
11. Après avoir enlevé les résidus, nettoyer toute la cuve avec un chiffon humide.
12. Fermer le robinet et mettre de l'huile fraîche dans la cuve. Remettre l'unité électrique à sa place et fixer les vis.

4.6.2. MODELES FF 10 NV ET FF 10+10 NV, FF 10 TR NV, FF 10+10 TR NV, FF 15 TR NV ET FF 15+15 TR NV

7. Mettre un récipient avec un filtre au-dessous du robinet de la cuve
8. Retirer l'unité électrique du châssis: desserrer les vis sur l'arrière de la friteuse qui fixent l'unité électrique au châssis.
9. Ouvrir le robinet, en tournant et poussant le manivelle, et laisser couler la graisse ou l'huile.
10. Enlever tous les résidus de nourriture de la cuve avec l'aide d'une écumoire métallique.
11. Après avoir enlevé les résidus, nettoyer toute la cuve avec un chiffon humide.
12. Fermer le robinet et mettre de l'huile fraîche dans la cuve. Remettre l'unité électrique à sa place et fixer les vis.

5. Nettoyage

- ① **Débrancher toujours les friteuses avant d'effectuer toute opération de nettoyage de l'équipement !**
- ① **N'utiliser jamais de jets d'eau pour nettoyer l'appareil. Ne pas mettre de l'eau au-dessus ou dedans l'équipement.**
- ① **Pour éviter le danger des brûlures, laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage.**
- ① **N'utiliser pas de détergents abrasifs ou des solvants**
- ① **La friteuse doit être nettoyée chaque jour.**

5. Vérifier toujours si la graisse ou l'huile sont froids.
6. Retirer l'unité électrique où sont les composants électriques et drainer la graisse ou l'huile de la cuve. Ne jamais submerger l'unité électrique dans l'eau et effectuer le nettoyage avec un chiffon humide et liquide vaisselle.
7. Nettoyer l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide et un peu liquide vaisselle.
8. Le panier, la grille de protection des résistances et la cuve peuvent être submergés dans l'eau chaude et détergent.

6. Entretien ⚡

6.1. Possíveis avarias e respetivas soluções:

Problème	Solution
La friteuse ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> - Connecter le câble d'alimentation à une prise de courant; - Vérifier le disjoncteur du cadre électrique; - Vérifier si le thermostat de sécurité est réarmée; - Vérifier l'interrupteur ON/OFF (seulement pour les modèles TR). - Vérifier le thermostat de travail; - Vérifier l'indicateur lumineux.
La friteuse ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la résistance; - Vérifier le thermostat de travail; - Vérifier le contacteur (seulement pour les modèles TR).
La friteuse surchauffe	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier le thermostat de travail et réarmer le thermostat de sécurité.

- ① **Effectuez une vérification périodique de l'équipement pour une plus grande durabilité des composants. Cette vérification doit être effectuée par un technicien dûment accrédité.**
- ① **Dans les modèles en trois phases, la coupure de courant devra être effectuée dans le disjoncteur**

6.2. Remplacer les câbles électriques ⚡

- ① **Seulement des personnes qualifiées doivent faire le remplacement du câble.**

Si le câble d'alimentation est endommagé, il faut le remplacer par un câble spécial, fourni par le fabricant ou son distributeur officiel:

Modèles monophasés: câble du type H07RN-F 3G1.5 mm²;

Modèles triphasés avec 5,1 kW: câble du type H07RN-F 5G1.5 mm²;

Modèles triphasés avec 7.5 kW: câble du type H07RN-F 5G2.5 mm².

Dans les modèles triphasés il faut appliquer une fiche propre à 5 broches.

6.3. Réarme de l'équipement ⚡

Les friteuses ont un thermostat de sécurité à réarme manuel qui arrête l'appareil en cas d'anomalie dans le système de contrôle de la température.

Pour effectuer sa remise à zéro est faut presser un interrupteur situé en bas de l'unité électrique.

1. Seguridad y uso adecuados

1.1. Instrucciones de seguridad

Este equipo es seguro de usar y cumple con los requisitos europeos de seguridad, en vigor. El uso inapropiado puede conllevar a accidentes personales y daños materiales. Para garantizar el correcto funcionamiento y utilización segura, lea este manual antes de poner en marcha el equipo. Este manual contiene advertencias importantes sobre la instalación, seguridad, utilización y precauciones a tener con el equipo. Guarde este manual para consulta futura. Asegure que la información contenida en este manual se transmite correctamente a los usuarios de este equipo. Entregue el manual con el equipo a un eventual nuevo propietario. El fabricante declina la responsabilidad por los daños provocados por el uso inadecuado o incorrecto. Tenga en cuenta que las instrucciones de este manual no reemplazan las características técnicas que están en la placa fija directamente en el equipo. Estas instrucciones son válidas solamente en los países cuyo símbolo está en la placa de características que se encuentra en el equipo.



Lea cuidadosamente las siguientes instrucciones de seguridad.



Antes de utilizar el equipo, compruebe si hay daños exteriores visibles. Jamás utilice un equipo dañado.



A fin de evitar daños en el equipo, compruebe que los datos indicados en la placa de características corresponden a la tensión y frecuencia de la alimentación eléctrica.



Conecte el equipo a un circuito eléctrico de toma a tierra. La seguridad eléctrica del equipo solo se garantiza si la toma a tierra está debidamente instalada.



No conectar le equipo a la red eléctrica, mediante toma múltiple o prolongadora. Estos no garantizan la seguridad del equipo.



Solamente personas cualificadas y competentes pueden realizar la instalación y reparación del equipo. El fabricante declina la responsabilidad por daños provocados por reparaciones y otras intervenciones realizadas por personas inexpertas.



La instalación y las intervenciones de reparación deben cumplir estrictamente con las normas de seguridad locales y nacionales en vigor.



Mantener el equipo siempre limpio, debe realizar una limpieza profunda regularmente. ¡Los residuos de alimentos aumentan el riesgo de incendio!



Jamás añadir agua al aceite o gordura líquida. Peligro de explosión o combustión.



¡Peligro de quemaduras! No tocar las superficies de trabajo y partes metálicas mientras el equipo está en marcha.






En el caso de un accidente provocar incendio, nunca utilizar agua para apagarlo. Utilizar el extintor para incendios o una manta ignífuga.



Para operar el equipo durante su funcionamiento, usar siempre el material de protección individual adecuado (guantes).



Asegurar la eliminación adecuada de todos los envases plásticos. Mantener los niños alejados de los envases plásticos. ¡Peligro de asfixia!

-  ¡Peligro de quemaduras! Las grasas o aceites están muy calientes y pueden respingar. No tocar la cuba o la cesta mientras la freidora está en marcha, pues están muy calientes.
-  ¡Comprobar permanentemente el nivel de grasa o aceite! ¡Nunca dejar la freidora en marcha en cuanto el nivel de grasa o aceite estén por debajo del nivel mínimo o por encima del nivel máximo! La falta de comprobación aumenta el riesgo de incendio.
-  Si accidentalmente se derrama agua u otro líquido sobre la freidora y que pueda infiltrarse en el interior del equipo, desconéctelo inmediatamente de la corriente eléctrica. Secar cuidadosamente antes de volver a utilizarlo.

Personas que han recibido instrucciones previas sobre el uso seguro del aparato y son capaces de entender los riesgos involucrados, incluyendo a niños de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o la falta de experiencia y conocimiento si pueden beneficiar de supervisión o instrucciones previas sobre el uso, pueden usar este aparato. No permita que los niños jueguen con el equipo. Niños sin supervisión no deben efectuar el mantenimiento y la limpieza del equipo.

1.2. Finalidad de uso

Las freidoras sirven para freír alimentos en grasa líquida o aceite. El fabricante no aconseja cualquier otro uso. Este tipo de equipos está destinado al uso en establecimientos comerciales, por ejemplo, cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción en masa de alimentos. No utilizar el equipo en ambiente exterior.

1.3. Reciclaje

Tratamiento del material de embalaje: antes de utilizar el equipo por primera vez, retirar el plástico protector del acero inoxidable. Recicle el embalaje de transporte y todos los materiales de protección.



Eliminación del equipo: Los equipos eléctricos y electrónicos contienen materiales que, si son manejados de forma incorrecta, pueden ser peligrosos para la salud humana y para el medio ambiente. No desechar ningún de los componentes del equipo en el contenedor de desechos domésticos; entréguelos en un centro de recogida selectiva/reciclaje o póngase en contacto con el fabricante para informaciones adicionales.

1.4. Emisión de Ruído

Nivel de presión acústica de emisión inferior a 70 dB.

2. Descripción

2.1. Modelos FF 6 NV e FF 10 NV



1. Cabezal
2. Piloto luminoso naranja
3. Regulador de temperatura
4. Cuba con cesta y tapa

Fig. 1

Modelo	FF6 NV	FF6+6 NV	FF10 NV	FF10+10 NV
Peso (kg)	6,5	12	8	14

2.2. Modelos FF 10 TR NV e FF 15 TR NV



1. Interruptor general
2. Piloto luminoso naranja
3. Regulador de temperatura
4. Cuba con cesta y tapa
5. Grifo de vaciado del aceite

Fig. 2

Modelo	FF10TR NV	FF10+10TR NV	FF15TR NV	FF15+15TR NV
Peso (kg)	8,5	16	11	21

2.3. Características técnicas

① **Las características técnicas principales están grabadas en la placa de características.**

3. Instalación

3.1. Emplazamiento del equipo

- ① **Elegir un lugar seco donde el equipo no tenga contacto directo con el agua. No usar chorros de agua sobre la máquina. No instalar o usar el equipo en lugares en donde la grasa o el aceite puedan entrar en contacto con agua.**
- ① **Colocar el equipo en una superficie estable y nivelada.**
- ① **Mantener el equipo alejado de materiales inflamables o deformables por el calor. En el caso de que esto no sea posible, aísole el espacio alrededor del equipo mediante un material no inflamable y resistente al calor.**

3.2. Desembalaje

Retirar todo el material protector del embalaje. Revisar el equipo.

Retirar los plásticos de protección del acero inoxidable. Limpiar el exterior del equipo con un paño húmedo.

Eliminar el material de protección y embalaje de manera segura ya que son potenciales fuentes de peligro.

3.3. Instalación eléctrica

- ① **Compruebe que los datos indicados en la placa de características del equipo corresponden a la tensión y frecuencia de la fuente de energía eléctrica.**
- ① **La instalación eléctrica debe tener una protección de 30 mA y un disyuntor con una separación mínima entre contactos de 3 mm. 1 toma eléctrica conectada a tierra.**

4. Instrucciones de funcionamiento

- ① **Jamás utilice el aparato con las manos mojadas!**
- ① **Verificar permanentemente la calidad de la grasa o del aceite!**
- ① **Nunca freír con la tapa colocada en la cuba y nunca tapar la grasa o aceite sin que se enfríen completamente.**
- ① **Dejar suficiente espacio alrededor de la freidora para que se pueda manejar la cesta fácilmente, con o sin comida.**
- ① **Nunca encender la freidora sin cualquier grasa o aceite.**
- ① **Atención al suelo y superficies adyacentes, ya que pueden estar resbaladizas.**

4.1. Colocar grasa o aceite

- ① **No usar grasa en estado sólido.**
- ① **Usar grasa o aceite de primera calidad.**
- ① **Nunca usar grasa o aceite viejo o demasiado quemado, pues este disminuye el punto de inflamación y provoca el aumento del volumen con el consiguiente derrame de grasa o aceite! ¡Peligro de quemaduras y incendio!**

Colocar la grasa o aceite en la cuba hasta un nivel entre el máximo y el mínimo.

4.2. Encender y regular la temperatura

- ① **La freidora necesita de unos 10 minutos hasta alcanzar la temperatura máxima.**

4.2.1. MODELOS FF 6 NV / FF 6+6 NV Y FF 10 NV / FF 10+10 NV

1. Conectar el equipo a la fuente de alimentación;
2. Colocar grasa o aceite en la cuba;
3. Girar el mando de la temperatura hacia la posición de la temperatura deseada. La luz piloto naranja se enciende para indicar que la freidora se está calentando. La luz piloto se apaga automáticamente en cuanto la grasa o el aceite alcanzan la temperatura elegida.

4.2.2. MODELOS FF 10 TR NV / FF 10 + 10 TR NV Y FF 15 TR NV / FF 15 + 15 TR NV

1. Conectar el equipo a la fuente de alimentación;
2. Colocar grasa o aceite en la cuba;
3. Pulsar el interruptor general;
4. Girar el mando de la temperatura hacia la posición de la temperatura deseada. La luz piloto naranja se enciende para indicar que la freidora se está calentando. La luz piloto se apaga automáticamente en cuanto la grasa o el aceite alcanzan la temperatura elegida.

4.3. Introducir alimentos en la cesta

- ① **¡No superar los 2/3 de la capacidad de la cesta!**
- ① **Nunca colocar sal durante la fritura, pues la sal acelera la degradación de la grasa o aceite.**
- ① **Los alimentos con elevado tenor de agua, mal escurridos o muy voluminosos pueden causar el derrame de la grasa o aceite. ¡Peligro de quemaduras o incendio!**

1. Introducir los alimentos en la cesta.
2. Colocar la cesta lentamente dentro de la cuba.

Tabla 1: Capacidad máxima (base de cálculo patatas fritas):

Modelo	Capacidad máx. de grasa o aceite por cuba	Capacidad máxima de alimentos por cesta
FF 6 e FF 6 + 6	4 l	1 kg
FF 10 e FF 10 + 10	8 l	1.5kg
FF 10 TR e FF 10 + 10 TR	8 l	1.5 kg
FF 15 TR e FF 15 +15 TR	10 l	2 kg

- ① **Para freír carne, pescado o aves, en primero lugar debe colocar la cesta en la grasa o aceite caliente para evitar que los alimentos se peguen a la cesta.**

Tabla 2: Temperaturas aconsejadas:

Alimento	Temperatura
Patatas	180°C
Verduras	160°C
Carnes	170°C
Pescado y carne de cerdo	180°C
Aves	175°C

4.4. Stand-by

① **Nunca tapar la grasa o aceite antes de que esté completamente frío!**

En cuanto la freidora está encendida pero sin freír, coloque el mando de la temperatura en los 100°C, pues es la temperatura ideal para mantener la grasa o aceite sin adulterar sus características y ideal para que la freidora alcance la temperatura para freír en 2 a 3 minutos.

4.5. Apagar

Para desconectar el equipo, girar el mando de la temperatura hacia la posición 0 y el interruptor general hacia la posición 0.

4.6. Filtrar la grasa o aceite

① **¡Desconectar siempre el aparato de la fuente de alimentación!**

① **Siempre dejar enfriar la grasa o aceite.**

① **La grasa y el aceite se deben filtrar al menos 2 veces al día, una vez luego del pico de trabajo en la hora del almuerzo y otra vez al final del día.**

Los procedimientos, a continuación, indican cómo hacer el filtrado de la grasa o aceite, en los diversos modelos de freidoras:

4.6.1. MODELOS FF 6 NV E FF 6 + 6 NV

1. Colocar un recipiente con filtro al lado del equipo.
2. Retirar el cabezal de la estructura, aflojando los mandos que están en la parte posterior de la freidora y que fijan el cabezal a la estructura.
3. Inclinar, cuidadosamente, la estructura con la cuba hacia el recipiente, vaciando la grasa o aceite.
4. Retirar los residuos de alimentos de las paredes y del fondo de la cuba mediante una espumadera metálica.
5. Luego de retirar los residuos, limpiar la cuba con un paño húmedo.
6. Volver a colocar el cabezal en la estructura y apretar los mandos.

4.6.2. MODELOS FF 10 NV Y FF 10+10 NV, FF 10 TR NV, FF 10+10 TR NV, FF 15 TR NV E FF 15+15 TR NV

1. Colocar un recipiente con un filtro por debajo del grifo de la cuba.
2. Retirar el cabezal de la estructura, aflojando los mandos que están en la parte posterior de la freidora y que fijan el cabezal a la estructura.
3. Girar y pulsar el mando para abrir el grifo, vaciando la grasa o aceite.
4. Retirar los residuos de alimentos de las paredes y del fondo de la cuba mediante una espumadera metálica.
5. Luego de retirar todos los residuos, limpiar la cuba con un paño húmedo.
6. Cerrar el grifo y volver a introducir grasa o aceite en la cuba. A continuación, colocar el cabezal y apretar los mandos.

5. Limpieza

① **¡Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica antes de efectuar cualquier intervención de limpieza!**

① **Jamás utilizar chorros de agua para limpiar el equipo. No colocar agua por encima o en el interior del equipo.**

① **Para evitar el peligro de quemaduras, deje que el equipo se enfríe antes de efectuar cualquier operación de limpieza.**

① **Jamás utilice detergentes abrasivos, solventes o ácidos!**

① **La freidora se debe limpiar a diario.**

1. Comprobar, siempre, si la grasa o aceite está frío.
2. Retirar el cabezal en donde están incorporados los componentes eléctricos e, después, retirar la grasa o aceite de la cuba. Jamás sumergir el cabezal en agua; limpiar mediante un paño húmedo y detergente líquido.
3. Limpiar el exterior de la freidora con un paño húmedo y un poco de detergente líquido.
4. La cesta, la rejilla de protección de las resistencias y la cuba se pueden sumergir en agua caliente con detergente líquido.

6. Mantenimiento ✖

6.1. Posibles Problemas y Soluciones:

Problema	Solución
La freidora no se enciende	<ul style="list-style-type: none">- Conectar el cable de alimentación a la red;- Comprobar el disyuntor en el cuadro eléctrico;- Comprobar si el termostato de seguridad está armado;- Comprobar el interruptor ON/OFF (en los modelos TR);- Comprobar el termostato ajustable;- Comprobar el piloto luminoso.
La freidora no se calienta	<ul style="list-style-type: none">- Comprobar la resistencia;- Comprobar el termostato ajustable;- Comprobar el contactor (nos modelos TR).
La freidora se sobrecalienta	<ul style="list-style-type: none">- Comprobar el termostato ajustable y rearmar el termostato de seguridad.

6.2. Sustituir el cabo de alimentación ✖

❶ **Solo pueden sustituir el cable personas debidamente cualificadas.**

Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo por un cable especial suministrado por el fabricante o representante oficial:

Modelos monofásicos: cable de tipo H07RN-F 3G1.5 mm²;

Modelos trifásicos con 5,1 kW: cable de tipo H07RN-F 5G1.5 mm²;

Modelos trifásicos con 7.5 kW: cable de tipo H07RN-F 5G2.5 mm².

En los modelos trifásicos se debe montar una clavija de 5 patas adecuadas.

6.3. Rearmar el equipo ✖

Las freidoras tienen un termostato de seguridad de rearme manual que apaga el aparato en caso de mal funcionamiento en el sistema de control de temperatura.

Para efectuar el rearme es necesario pulsar el interruptor que está en la parte inferior del cabeza.