

Virtus[®] Group Service



Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany

+49 (0) 23 81 / 973 71- 0
+49 (0) 23 81 / 973 71- 88

www.virtusnet.de



Prima di effettuare qualsiasi operazione leggere attentamente questo manuale che deve essere accuratamente conservato per eventuali ulteriori consultazioni. Le operazioni indicate nel punto 1 del manuale " istruzioni per l'installazione " devono essere svolte esclusivamente da personale specializzato e non dall'utente. Il produttore declina ogni responsabilità qualora non venissero rispettate le norme contenute in questo manuale.

1) ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Tutte le operazioni relative al presente manuale devono essere eseguite da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.

Dopo aver liberato l'apparecchio dall'imballo procedere alla rimozione della pellicola adesiva in plastica che deve essere tolta prima di mettere in funzione l'apparecchio. I residui di colla devono essere rimossi accuratamente (non usare sostanze abrasive). Verificare che l'apparecchio sia perfettamente livellato sul piano di appoggio. L'apparecchio è predisposto per il funzionamento di corrente alternata alla tensione corrispondente al dato riportato sulla targhetta dati tecnici. Il conduttore di terra del cavo di alimentazione è contrassegnato dai colori giallo/verde.

L'apparecchio è fornito con cavo normalizzato per il carico indicato sulla targhetta matricola. Apparecchi a 230 V. sono già forniti con spina Schuko ; a quelli 400V/3+N va collegata una spina adeguata.; desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore magnetotermico dimensionato al carico corrispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto. Prima di effettuare l'allacciamento verificare che :

- A) L'interruttore magnetotermico automatico e l'impianto possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta dati tecnici);
- B) L'impianto di alimentazione sia munito di efficace presa di terra secondo le norme e le disposizioni vigenti.
- C) La presa o l'interruttore usati nell'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO IN CUI LE NORME ANTI-INFORTUNISTICHE NON VENGANO RISPETTATE.

2) ISTRUZIONI D'USO DELLE FRIGGITRICI ELETTRICHE

PRIMA DELL'USO

Togliere il coperchio, il cestello, il filtro, la testata e lavare con detergenti e spugne non abrasive e risciacquare accuratamente la vasca, l'involucro esterno, il coperchio, il cestello, il filtro. Pulire con un panno umido le resistenze e la parte di supporto delle stesse. Asciugare il tutto, riposizionare le resistenze nella vasca così come i vari componenti asportati.

MESSA IN FUNZIONE

Versare l'olio nella vasca della friggitrice curando di non superare il livello massimo segnato all'interno della stessa. Controllare che il termostato sia su 0, quindi inserire la spina nella presa di corrente oppure azionare l'interruttore installato a monte dell'apparecchio. Mettere la friggitrice in funzione portando l'interruttore sulla posizione 1 e ruotando il termostato sulla temperatura desiderata. Nel caso in cui l'interruttore sia coassiale con il termostato, ruotare la manopola di 45° verificando che ci sia uno scatto di messa in funzione e l'accensione della spia verde. Impostando la temperatura, le spie luminose si accendono ed ha inizio il riscaldamento. Al raggiungimento della temperatura impostata la spia arancio si spegne e la friggitrice è pronta. Se la temperatura si abbassa il termostato riattiva il riscaldamento e la spia luminosa si riaccende.

2a) Frittura con olio: consigliamo di utilizzare olio di semi di arachidi di prima qualità oppure olio speciale per friggere. N.B.: ad olio freddo preriscaldare sempre a 150°C e portare in temperatura d'esercizio solo dopo il raggiungimento di 150°C, poi impostare la temperatura desiderata.

2b) frittura con grasso : per friggere con il grasso utilizzare un grasso vegetale adatto alla frittura.

IMPORTANTE!!!

Quando si utilizza la friggitrice per la prima volta ed usando grasso per friggitrice, occorre prima sciogliere il grasso in una pentola, quindi versarlo nella friggitrice. Prima di riutilizzare la friggitrice, fare alcuni fori al centro della massa di grasso fredda fino a raggiungere le resistenze. Ruotare il termostato su 150°C, far riscaldare per un minuto e riportare il termostato a 0. Ripetere l'operazione dopo alcuni minuti fino allo scioglimento completo del grasso. Si evita così un surriscaldamento dannoso sia per l'elemento riscaldante che per il liquido di frittura.

2c) Livello: riempire la vasca fino a un livello compreso tra il minimo e il massimo. Mai trovarsi al di sotto del livello minimo. Verificare anche durante ripetute frittture che il livello non si sia abbassato al di sotto del minimo.

2d) Preparazione del cestello: per portare il cestello in posizione di lavoro immergerlo nell'olio appoggiandolo delicatamente sopra l'apposita retina filtro. Appendere il cestello al gancio sia per il carico degli alimenti che a fine frittura per sgocciolare il prodotto.

2e) Per friggere: riempire il cestello (non più di 2/3) con l'alimento da friggere, precedentemente asciugato. Si consiglia di immergere il cestello nell'olio lentamente in modo da lasciare evaporare l'acqua contenuta negli alimenti.

IMPORTANTE!!!

Per friggere carne, pesce, pollame, frittelle di mele, ecc., abbassare prima il cestello vuoto nell'olio e successivamente aggiungere l'alimento, al fine di evitare che l'alimento attacchi al cestello. Per evitare che l'olio o il grasso degradino troppo presto, non aggiungere mai sale durante la frittura. Evitare di caricare eccessivamente il cestello con gli alimenti da friggere e fare in modo che gli stessi siano sempre immersi nell'olio.

AVVERTENZE

- Non riscaldare mai la friggitrice senza olio o con un livello insufficiente.
- Non toccare le superfici calde, utilizzare le apposite maniglie e manopole.
- Non versare acqua né altri liquidi sul pacco delle resistenze o sul cavo con spina.
- Durante il funzionamento controllare l'apparecchio, soprattutto se sono presenti bambini.
- Terminato l'utilizzo estrarre immediatamente la spina dalla presa.
- Prima di effettuare le operazioni di pulizia, lasciar raffreddare l'olio.
- Tutte le friggitrici sono dotate di termostato di sicurezza; questo interviene bloccando il funzionamento della resistenza qualora il liquido di frittura dovesse superare la temperatura di 230°-240° per un eventuale mal funzionamento o rottura del termostato di regolazione.

Il riarmo del termostato di sicurezza avviene premendo per qualche secondo sull'apposito pulsante.

- **Qualora, nonostante il riarmo la friggitrice non funzionasse, rivolgersi al servizio di assistenza.**
- Utilizzare solo gli accessori da noi consigliati.
- Non utilizzare la friggitrice all'aperto se non in condizioni ottimali di tempo.
- Controllare che il cavo non penda dal bordo del banco di lavoro e non venga a contatto con fonti di calore.
- In caso il cavo o la spina non siano perfettamente in ordine evitare di accendere l'apparecchio e far sostituire gli stessi da personale specializzato.
- Non spostare mai la friggitrice con olio caldo.
- Utilizzare la friggitrice solo per friggere in olio o grasso apposito.
- Non friggere mai tenendo il coperchio chiuso.

3) PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi manutenzione disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non lavare mai l'apparecchiatura con un getto d'acqua per evitare infiltrazioni nei componenti elettrici e non immergere la testata resistenze nell'acqua.

Dopo la frittura: estrarre il cestello, scuoterlo leggermente ed appenderlo al gancio per farlo sgocciolare. A fine lavoro posizionare il termostato su 0, portare l'interruttore sulla posizione O ed estrarre la spina. Se necessario, dopo l'uso lavare il cestello, asciugarlo a fondo e riporlo nella vasca dell'olio.

Richiudere il coperchio solo ad olio freddo.

Filtraggio dell'olio: i residui di alimenti che galleggiano in superficie possono venire prelevati con un utensile di metallo. Gli altri residui si depositano nella zona fredda sotto l'elemento riscaldante, impedendo così che il sapore venga trasferito agli altri alimenti. Non è quindi necessario filtrare l'olio dopo ogni utilizzo, nemmeno se vengono fritti consecutivamente alimenti diversi. Sottolineiamo, comunque, che un filtraggio regolare allunga notevolmente la durata dell'olio. Filtrare l'olio solo quando è freddo ed il grasso intiepidito.

Per svuotare la vasca delle friggitrici occorre togliere la testata resistenze ed estrarre la vasca. Pulire la vasca con acqua calda e detersivo non abrasivo posizionando sotto al rubinetto un altro contenitore per raccogliere l'acqua di lavaggio, risciacquare, quindi asciugare a fondo.



Before starting any operation read this manual and keep it for further consultation.

The operations indicated in point 1 "instructions for installation" have to be carried out only by qualified personnel and never by the user himself. The manufacturer declines any and every responsibility if the suggestion brought in this manual are not strictly observed.

1) INSTRUCTION FOR INSTALLATION

The installation operation must be carried out by qualified personnel and must be according to existing norms. When the appliance has been removed from its boxing, peel off the parts of adhesive plastic film that protects the steel parts. The glue residuals must be removed accurately (do not use abrasive products). Verify, by adjusting the feet, that the appliance is perfectly levelled on its base. The appliance is set for a.c. operation at the power corresponding to the data brought on the technical plate. The feeding cable earth conductor is marked by green-yellow colours.

The appliance is supplied with a normalized cable and it is only necessary to connect a suitable plug if appliance at 400 V/3+N. Appliance at 230 V. is already equipped with a Schuko plug. It's necessary to place between the appliance and the network a switch dimensioned to the corresponding load, complete of relief valves. The earth yellow-green must not be discontinued.

Before connecting the appliance verify :

- A) the relief valve and the plant can stand the load of the appliance (see technical data plate);
 - B) The feeding plant is outfit with an efficient earth socket according to the existing rules.
 - C) The socket and the switch used for the connection are easily reached with the installed appliance.
- The manufacturer declines any responsibility if the accident prevention norms are not respected.

2) DIRECTIONS FOR USE OF ELECTRICAL FRYERS

Before use

Remove the lid, the basket, electric components such as the heating elements block; rinse the oil tank, the outside part, the lid and the basket. Clean the electrical parts with a damp cloth. Dry thoroughly all the components and reassemble the fryer.

Starting

Fill the pan with oil until the max level signed on the pan. Check that the thermostat is on O, then insert the plug in the socket. Start up the fryer by turning the switch on I and turning the thermostat knob on the required temperature. If the switch is coaxial with the thermostat, turn the knob of 45° and verify the click for working and the switching on of the green warning light. Set the temperature, the warning lights switch on and the heating begins. On reaching the set temperature the orange warning light goes off and the fryer is ready. If the temperature decreases the thermostat restarts the heating and the warning light returns lighted.

2a) Frying with oil

We recommend the use of first quality peanut oil or special frying oil.

Star-up: heat cold oil up to 150°C. When temperature has been reached, select the desired frying temperature.

2b) Frying with fat

Use a suitable vegetable fat.

Important notice :

When using the fryer for the first time, melt the fat in a saucepan, then pour it into the fryer. Before re-using the fryer, make some holes in the center of the fat until this reaches the heating element. Turn the thermostat on 150°C, heat for a minute and turn again the thermostat on O. Repeat this operation after few minutes until the fat has melted. In this way you avoid harmful overheating, both of the heating element and the frying liquid.

2c) Oil level

Fill the oil tank to a level between the minimum and the maximum marks. The oil must never be below the minimum level.

2d) Preparation of the basket

To put the basket in its working position, deep it in the tank and carefully put it on the elements on the filter avoiding dangerous hits to the elements. To load the basket and to drain the products after frying hang the basket on the hook.

2e) To fry

Fill the basket (not more than two thirds full) with the food to be fried.

Slowly lower the basket into the oil so as to allow the water contained in the food to evaporate.

Important notice :

To fry meat, fish, poultry, fritters etc., first lower the empty basket into the oil and then add the food so as to avoid the food sticking to the basket. To prevent the oil or fat from spoiling too soon, never add salt to the oil during frying.

NOTICE

- Never heat the fryer without oil.
- Don't touch the hot surfaces, use only the special handles and grips.
- Don't immerse the following components either in water or other liquids: the connector block, the cable with plug.
- Keep the appliance under control while it is functioning, above all in presence of children.
- When you have finished using the fryer take the plug out at once.
- Before taking out parts of the fryer for cleaning, let the oil cool.
- All fryers are supplied with a safety thermostat that stops the heating of the elements if the oil temperature is more than 230-240°C for accidental causes such as the brake-down of the regulation thermostat. **To restart the safety thermostat push for few seconds the relevant button.**
- **In case the fryer doesn't work even after restart of the safety thermostat, it is suggested to apply to the after-sale service**
- Use only accessories recommended by us
- Don't use the fryer in the open air
- Check that the cable does not hang over the edge of the table and does not come into contact with sources of heat.
- In the case of faulty cable or plug or bad operation of the appliance, avoid switching it on and call the assistance service
- Don't place the fryer close to or directly over a source of heat (gas stove, oven, etc.)
- Never move the fryer containing hot oil
- Use the fryer for frying only and never fry with the lid closed.

3) CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning and maintenance operations, the appliance must be disconnected.

Never wash the appliance with a jet of water as this causes infiltration in the electrical components or soak the elements into water.

After frying

Extract the basket, shake slightly and hang on the hook so it can drain. Position the thermostat on O and turn the switch on O and take the plug out. If necessary, after use wash the basket, dry it thoroughly and replace it in the oil tank. Close the lid only when the oil is cold.

Oil filtering

Any food residue which floats on the surface can be removed with a metal sieve. Other residue is deposited in the part of clear oil under the heating element, thus preventing its fragrance being transferred to other foods. It is, therefore, not necessary to filter the oil after every use, not even if you fry different foods one after the other. We would emphasize, however, that regular filtering notably lengthens the duration of the oil.

Filter the oil only when is cold. To take the oil out of the tank in the fryers with drain tap put a suitable clean container underneath and press the tap before turning it to unlock the safety device of the tap. For small fryers without drain tap take out the elements and lift the basin carefully from its casing. Clean the oil tank with warm water and some detergent, then thoroughly dry.

Pour the oil back into the fryer filtering it through a fine filter.

Periodically :

Remove the lid, the basket, electric components such as the heating elements block, cable; rinse the oil tank, the outside part, the lid and the basket. Clean the electrical parts with a damp cloth. Dry thoroughly all the components and reassemble the fryer.

The control of the electrical components must be carried out by qualified personnel.



Avant d'effectuer quelque opération lire attentivement cet opuscule qui doit être bien conservé pour ultérieures consultations. Les opérations indiquées dans le chapitre 1) "instructions pour l'installation" doivent être faites exclusivement par du personnel qualifié et jamais par l'utilisateur. Le producteur décline toutes responsabilités au cas auquel les normes contenues dans cet opuscule ne soient strictement respectées.

1) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Toutes les opérations relatives à ce manuel, doivent être effectuées par du personnel qualifié et doivent respecter les prescriptions en vigueur.

Après avoir procédé au déballage de l'appareil, il faut procéder à enlever la pellicule adhésive en plastique qui protège l'acier avant de mettre l'appareil en fonction. Les résidus de colle doivent être soigneusement nettoyés (ne pas employer des substances abrasives). Il faut vérifier que l'appareil soit au niveau parfait sur le plan d'appui. L'appareil est prédisposé pour le fonctionnement au courant alternatif à la tension qui correspond à la donnée reportée sur la plaque technique. Le conducteur de terre du câble d'alimentation est marqué par les couleurs jaune/vert.

L'appareil est fourni avec câble d'alimentation auquel il faut monter une fiche adéquate pour les appareils à 400 /3+N. Les appareils 230 V. sont déjà équipés avec fiche Schuko. Il faut prévoir un interrupteur entre l'appareil et le réseau proportionné au chargement, complet de soupapes de limite.

Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu.

Avant d'effectuer le branchement, il faut s'assurer que :

- A) La soupape limitative et l'installation peuvent supporter le chargement de l'appareil (voir la plaque donnée techniques);
- B) L'installation d'alimentation soit munie d'une prise de terre efficace respectant les prescriptions et les dispositions en vigueur.
- C) La prise et l'interrupteur employés pour le branchement soient aisément accessibles lorsque l'appareil sera installé. Le producteur décline toute responsabilité au cas auquel les normes pour la prévention contre les accidents ne soient pas respectées.

2) INSTRUCTIONS D'EMPLOI POUR LES FRITEUSES ELECTRIQUES

Avant l'emploi

Enlever le couvercle, le panier, les composants électriques tels que boîte de distribution, câble, élément chauffant avec sonde du thermostat pour rincer la cuve, le corps extérieur, le couvercle et le panier. Nettoyez la partie électrique à l'aide d'un chiffon humide. Bien sécher tous les composants et remonter la friteuse.

Mise en marche

Remplir d'huile la cuve jusqu'au niveau indiqué. Vérifier que le thermostat se trouve sur 0, puis brancher la fiche sur la prise de courant. Mettre la friteuse en marche en tournant l'interrupteur sur la position 1 et le thermostat sur la température désirée. Si l'interrupteur est coaxial avec le thermostat, tourner la poignée de 45° en vérifiant le déclenchement pour la mise en marche et l'allumage de témoin vert. Régler la température, les témoins s'allument et le chauffage commence. Quand la température réglée est atteinte, la lampe témoin orange s'éteint et la friteuse est prête. Si la température baisse, le thermostat réactive le chauffage et le témoin lumineux le signale.

2a) Friture à l'huile : nous conseillons d'utiliser de l'huile d'arachides de première qualité ou de l'huile spéciale pour frire.

N.B. : premier allumage: porter l'huile froide à une température de 150°C. Quand la température a été atteinte, sélectionner la température désirée pour frire.

2b) Friture à la graisse : pour frire à la graisse, utiliser une graisse végétale appropriée pour la friture.

Avis important

Quand la friteuse est utilisée pour la première fois, faire d'abord fondre la graisse dans une casserole, puis la verser dans la friteuse. Avant de la ré-utiliser, percer quelques trous au centre de la masse de graisse froide jusqu'à ce que celle-ci arrive à l'élément chauffant. Tourner le thermostat sur 150°C, faire chauffer pendant une minute et reporter le thermostat sur 0. Répéter l'opération après quelques minutes jusqu'à ce que la graisse soit fondue. On évite de cette façon un surchauffage nuisible à la résistance et au liquide de friture.

2c) Niveau de l'huile : remplir d'huile jusqu'à un niveau compris entre le minimum et le maximum. L'huile ne doit jamais se trouver au-dessous du niveau minimum. Vérifiez le niveau même pendant les fritures.

2d) Préparation du panier : pour porter le panier en position de travail plonger-le dans l'huile assez doucement et placer-le sur les résistances ou sur le filtre. Accrocher le panier soit pour le remplir soit pour égoutter le produit.

2e) Pour frire : remplir le panier (aux 2/3 maximum) de l'aliment à frire précédemment essuyé. Abaisser le panier lentement dans l'huile de sorte à laisser évaporer l'eau contenue dans les aliments.

Avis important

Pour frire viandes, poissons, volaille, beignets ets, abaisser d'abord le panier vide dans l'huile et ajouter ensuite l'aliment, afin éviter que ce dernier ne s'attache au panier. Afin de prévenir une trop rapide dégradation de l'huile ou de la graisse, ne jamais ajouter de sel sur l'huile ou pendant la friture.

NOTICE

- Ne jamais chauffer la friteuse sans huile ou contenant peut d'huile.
- Ne pas toucher ses surfaces chaudes, se servir des prises et poignées à cet effet.
- Ne pas plonger dans l'eau ou autres liquides la boîte résistances et le câble et fiche.
- Contrôler l'appareil en cours de fonctionnement, surtout en présence d'enfants.
- Après emploi, extraire immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Laisser refroidir l'huile avant de démonter la friteuse pour la nettoyer.
- Les friteuses sont dotées d'un thermostat de sécurité qui arrête le fonctionnement des éléments chauffants si l'huile arrive à une température supérieure à 230-240°C pour malfonctionnement ou rupture du thermostat de réglage. **Pour la remise en fonction du thermostat de sécurité il faut pousser pendant quelques seconds sur le bouton approprié.**
- **Si, malgré la remise en fonction du thermostat de sécurité la friteuse ne marche pas, il faut à ce moment s'adresser au service après-vente.**
- N'utiliser que les accessoires que nous conseillons
- Ne pas utiliser la friteuse en plein air.
- Vérifier que le câble ne pende pas du bord de la table de travail et n'entre pas en contact avec des sources de chaleur.
- En cas de fiche ou câble défectueux ou de fonctionnement irrégulier de l'appareil, éviter son emploi. S'adresser au service d'assistance.
- Ne pas placer l'appareil en proximité ou directement sur une source de chaleur (par ex. fourneau, four etc.)
- Ne jamais déplacer la friteuse contenant de l'huile chaude.
- N'utiliser la friteuse que pour frire.
- Ne jamais frire avec le couvercle fermé.

3) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer tout entretien, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique. Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau afin d'éviter toutes infiltrations dans les composants électriques et ne jamais plonger les résistances dans l'eau. Après la friture :

Extraire le panier, secouer légèrement et le pendre au crochet en le laissant égoutter. A fin travail régler le thermostat sur O, éteindre l'interrupteur sur O et enlever la fiche. Si cela s'avère nécessaire, laver le panier après emploi, le sécher à fond et le remettre dans la cuve. Refermer le couvercle seulement à huile froide.

Filtrage de l'huile:

Les résidus d'aliments flottant en surface peuvent être prélevés à l'aide d'une écumoire en métal. Les autres résidus se déposent dans la partie limpide de l'huile sous l'élément chauffant, ne permettant pas au goût de se propager sur les autres aliments. Il n'est donc pas nécessaire de filtrer l'huile après chaque emploi, même si divers aliments sont frits consécutivement. Nous soulignons en tous les cas qu'un filtrage régulier allonge considérablement la durée de l'huile. Ne filtrer l'huile que quand elle est froide. Verser l'huile dans un récipient propre suffisamment capace.

Nettoyer la cuve avec de l'eau chaude et un peu de détergent, rincer et bien sécher.

Reverser l'huile dans la friteuse en la filtrant à travers un filtre à mailles fines. Contrôler le niveau de l'huile et au besoin ajouter de l'huile fraîche. Périodiquement: Enlever le couvercle, le panier, les composants électriques tels que boîte de distribution, câble, élément chauffant avec sonde du thermostat; rincer la cuve, le corps extérieur, le couvercle et le panier. Nettoyez la partie électrique à l'aide d'un chiffon humide. Bien sécher tous les composants et remonter la friteuse.

Le contrôle des composants électriques doit être fait par du personnel qualifié.



Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist die Gebrauchsanleitung sehr aufmerksam durchzulesen und aufzubewahren. Sie enthält wichtige Anweisungen betreffend der Sicherheit bei Einbau, Betrieb und Wartung. Alle in diesem Buch erklärten Arbeitsgänge müssen von Fachleuten und unter Beachtung der Vorschriften erfolgen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht sachgemäße Installation bzw. Betrieb verursacht werden.

1) AUFSTELLUNG UND ANSCHLUß

Alle beschriebenen Arbeitsvorgänge dieser Gebrauchsanweisung müssen von Fachleuten nach den vorgeschriebenen Vorschriften erfolgen.

Vor der Inbetriebnahme muß das Gerät ausgepackt und die Schutzklebefolie entfernt werden. Die Kleberückstände müssen entfernt werden (keine Scheuermittel verwenden). Gerät auf vollständige Ebenheit stellen. Das Gerät ist für Wechselstromspeisung vorgesehen. Daten des Typenschildes vergleichen.

Die Erdleitung des Kabels ist mit Gelb/Grün gekennzeichnet. Das Gerät ist mit einem genormten Kabel ausgerüstet, dessen Belastung auf dem Typenschild angegeben ist. Ein passender Stecker ist anzuschließen für 400/3+N. Geräte. Die Geräte 230 V. sind schon mit Schuko Stecker ausgestattet.

Bei einem direkten Anschluß muß eine genormte Trenneinrichtung (magnetothermischer Schutzschalter), die der Leistung des Gerätes angemessen ist, vorgeschaltet werden. Die Erdleitung darf keinesfalls unterbrochen werden.

Vor dem Anschluß muß folgendes überprüft werden:

A) Der automatische magnetothermische Schutzschalter und die ganze Elektroanlage müssen der Gerätebelastung entsprechen (siehe Typenschild technische Daten).

B) Die Elektroanlage muß mit einer genormten Erdung ausgestattet werden.

C) Der Anschlußstecker und die Schalter müssen leicht zugänglich sein.

Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, falls die entsprechend vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen nicht eingehalten werden.

2) GEBRAUCHSANWEISUNGEN VON ELEKTROFRITEUSEN

Vor der Inbetriebnahme

Deckel, Korb, Filter, Heizkörpereinheit abnehmen und mit einem Putzmittel od. -schwamm reinigen (keine Scheuermittel verwenden). Becken, Gehäuse, Deckel, Korb und Filter nachspülen. Heizkörper und deren Halterungen mit einem feuchtem Tuch reinigen. Alle Teile abtrocknen und sie wieder in die ursprüngliche Position bringen.

Inbetriebnahme

Becken mit Öl bis zum gekennzeichneten Niveau füllen. Mit Thermostat auf 0-Position Stecker in Steckdose stecken.

Die Friteuse mit Vorschalter auf Position 1 und mit Thermostat, eingestellt auf die gewünschte Temperatur, in Betrieb setzen. Falls der Schalter ist coaxial mit dem Thermostat, die Knebel von 45° drehen und der Auslöser der Inbetriebnahme und die Einschaltung der grüne Kontrollampe prüfen. Bei Einstellung der Temperatur, leuchten die Kontrollampen und der Heizvorgang beginnt. Sobald die gewählte Temperatur erreicht wird, schaltet sich die Orange Kontrollampe aus und die Friteuse ist betriebsbereit. Bei einer Reduzierung der Temperatur läßt das Thermostat den Heizvorgang von vorne beginnen und die Kontrollampe leuchtet auf.

2a) Das Fritieren mit Öl.

Es wird empfohlen, nur Erdnußöl bzw. Fritieröl bester Qualität zu verwenden.

Achtung : beim kaltem Öl erst bis 150° C hitzen. Nach Erreichung dieser Temperatur kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

2b) Das Fritieren mit Fett.

Es wird empfohlen, zusätzlich ein geeignetes Pflanzenfett zu verwenden. Achtung: Beim Erstbetrieb der Friteuse sollte man das Fett vorab auflösen und dann in die Friteuse eingießen.

Bei einer überbleibenden Fettmasse wird es empfohlen, den Thermostat auf 150°C einzuschalten und nach 1 Minute wieder auf die Position 0 zurück. Dieser Vorgang muß nach einigen Minuten wiederholt werden, bis sich das ganze Fett aufgelöst hat. Es wird dadurch eine schädliche Überhitzung des Gerätes bzw. des Fritieröls vermieden.

2c) Niveau

Becken bis zum gekennzeichneten Zeichen, zwischen Minimum und Maximum, mit Öl füllen.

Das Ölniveau darf nie unter dem vorgesehenen Zeichen liegen.

2d) Korbvorbereitung

Korb mit Vorsicht ins Öl auf das Filternetz eintauchen.

Vor und nach dem Fritieren Korb an die entsprechende Halterung zum Abtropfen hängen.

2e) Das Fritieren

Es wird empfohlen, den Korb höchstens 2/3 zu füllen und langsam eintauchen zu lassen, um das enthaltene Wasser verdampfen zu lassen.

WICHTIG:

Um zu vermeiden, daß Fleisch, Fisch, Geflügel u.s.w. an dem Korb klebt, sollte man zuerst den Korb und hinterher die getrennten Speisen ins Öl zu geben.

Um das Öl oder Fett immer frisch zu behalten nie Salz während das Fritieren verwenden.

Die Körbe nicht zuviel mit Speisen erfüllen und ins Öl voll eintauchen.

ALLGEMEINER HINWEIS :

- Friteuse nie ohne oder mit wenigem Öl in Betrieb setzen.
 - Heißes Gerät nicht berühren; entsprechende Griffe und Knöpfe benutzen.
 - Elektrische Teile nie mit Wasser in Berührung kommen lassen.
 - In Anwesenheit von Kindern Gerät gut überwachen.
 - Nach dem Gebrauch Friteuse sofort ausschalten und Stecker herausziehen.
 - Vor der Reinigung Öl abkühlen lassen.
 - Jede Friteuse ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgerüstet, der bei Fehlbetrieb, Defekt oder einer Überschreitung der Temperatur von 230-240°C die automatische Ausschaltung gewährleistet.
- Fuer die Wiedereinschaltung des Sicherheitsthermostat, die entsprechende Knebel fuer einigen Sekunden gedrueckt halten. Falls trotzdem kann die Friteuse nicht im Betrieb gesetzt werden, nicht selbst eine Reparatur versuchen, sondern sich sofort an die nächste Kundendienststelle wenden.**
- Nur Original-Zubehörteile benutzen.
 - Friteuse bei schlechtem Wetter nicht im Freien verwenden.
 - Bitte achtgeben, daß das Stromkabel nicht mit Wärmequelle in Berührung kommt.
 - Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn Kabel und Steckdosen nicht ordnungsgemäß sind. In diesem Fall Teile von Fachleuten ersetzten lassen.
 - Nie mit geschlossenem Deckel fritieren.
 - Friteuse mit heißem Öl nicht umstellen.
 - Friteuse lediglich mit Fritieröl bzw. entsprechendem Fett benutzen.

3) REINIGUNG UND WARTUNG

Heizkörpereinheit nicht in Wasser tauchen. Gerät nie mit Druckwasserstrahl reinigen. Vor den Wartungsarbeiten ist es unbedingt notwendig, das Gerät vom Strom abzuschalten.

Nach dem Fritieren :

Korb herausnehmen, leicht schütteln und an die entsprechende Halterung zum Abtropfen hängen. Thermostat und Schalter auf Position 0 stellen, Stecker herausziehen. Wenn notwendig, Korb nach dem Gebrauch reinigen, gründlich abtrocknen und wieder in das Ölbecken hineingeben.

Becken nur bei kaltem Öl zudecken.

Ölfiltrierung:

Es ist ratsam, die schwimmenden Speisereste mit einem Sieblöffel zu entfernen.

Die übrigen Rückstände setzen sich in der kalten Zone unter den Heizkörpern ab; eine Geschmackübertragung ist somit ausgeschlossen. Es ist daher nicht notwendig, das Öl jedes Mal zu filtrieren, auch wenn verschiedene Speisen hintereinander fritiert werden. Es wird jedoch darauf hingewiesen, daß durch ein regelmäßiges Filtrieren die Haltbarkeit des Öls beträchtlich verlängert wird. Das Filtrieren darf nur bei kaltem Öl bzw. bei lauwarmen Fett erfolgen.

Um das Becken (bei Friteuse ohne Ablaufhahn) zu entleeren, muß man den Heizkörpereinheit abnehmen und das Becken herausziehen.

Um das Becken (bei Friteuse mit Ablaufhahn) zu entleeren, muß man den Ablaufhahn drücken und drehen; vor diesem Vorgang muß man einen passenden Behälter unterstellen.

Bevor das Becken wieder gefüllt wird, muß der Ablaufhahn zurückgedreht sein.

Becken mit warmen Wasser und normalem Putzmittel reinigen (keine Scheuermittel benutzen), gründlich nachspülen und abtrocknen.



Antes de efectuar cualquier operación leer detenidamente este manual que debe ser cuidadosamente conservado para eventuales ulteriores consultaciones. Las operaciones indicadas en el punto 1 del manual "Instrucciones para la instalación" deben ser efectuadas exclusivamente por personal especializado y no por el usuario. El productor declina toda responsabilidad cuando no vengán respetadas las normas contenidas en este manual.

1) INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION.

Después de quitar del aparato el embalaje, proceder a remover la película adhesiva en plástica que debe ser quitada antes de meter en función el aparato. Los residuos de pegamento deben ser removidos cuidadosamente (no usar sustancias abrasivas).

Verificar que el aparato esté perfectamente nivelado en el plano de apoyo. El aparato está predispuesto para funcionar con corriente alternada a la tensión correspondiente al dato reportado en la chapa de datos técnicos. El conductor a tierra del cable de alimentación está marcado con los colores amarillo/verde.

El aparato está provisto de cable normalizado para la carga indicada en la placa de matrícula. Aparatos a 230V. vienen ya provistos de enchufe schuko, y aquellos 400V/3+N va conectado un enchufe adecuado. Deseando una conexión directa a la red es necesario interponer entre los aparatos y la red un interruptor magnetotérmico dimensionado a la carga correspondiente a las normas en vigor.

El cable de tierra amarillo/verde no debe ser cortado.

Antes de efectuar la instalación verificar que :

- A) El interruptor magnetotérmico automático y el implante puedan soportar la carga de la maquinaria (ver placa de datos técnicos)
- B) El implante de alimentación esté ya provisto de eficaz cable de tierra según las normas y las disposiciones vigentes.
- C) El enchufe o el interruptor usados en la conexión sean fácilmente alcanzables por la maquinaria instalada.

EL PRODUCTOR DECLINA TODA RESPONSABILIDAD EN EL CASO QUE LAS NORMAS ANTI-INFORTUNIOS NO VENGAN RESPETADAS.

2) INSTRUCCIONES DE USO DE LAS FREIDORAS ELECTRICAS

ANTES DEL USO

Quitar la tapa, el cestino, el filtro, el cabezal y lavar con detergentes y esponjas no abrasivas y enjuagar cuidadosamente la cubeta, el embalaje externo, la tapa, el cestino, el filtro. Limpiar con un paño húmedo las resistencias y la parte de soporte de las mismas. Secar todo, reponer las resistencias en la cubeta como así también los varios componentes quitados.

PUESTA EN FUNCION

Versar aceite en la cubeta de la freidora teniendo cuidado en no superar el nivel máximo señalado al interno de la misma.

Controlar que el termostato esté en posición 0, enchufar el cable en la corriente o accionar el interruptor instalado en el aparato. Poner la freidora en función llevando el interruptor a la posición I y girando el termostato hacia la temperatura deseada. En caso que el interruptor sea coaxial con el termostato, girar la manilla de 45° verificando que haya un arranque de puesta en función y se encienda la luz verde. Seleccionando la temperatura, se encenderán las luces y empezará el proceso de calentamiento. Al alcanzar la temperatura seleccionada la luz anaranjada se apaga como señal de que la freidora está lista. Si la temperatura se baja el termostato vuelve a activar el calentamiento y la luz se vuelve a encender.

2a) Fritura con aceite: se aconseja utilizar aceite de semillas de cacahuete de primera calidad o de lo contrario aceite especial para freír.

P/D: con el aceite frío precalentar siempre a 150°C y llevar a temperatura de ejercicio solo después de alcanzar 150°C, después seleccionar la temperatura deseada.

2b) fritura con manteca: para freír con manteca utilizar una grasa vegetal adapta a la fritura.

IMPORTANTE

Cuando se utiliza la freidora por primera vez si se desea utilizar manteca para freidoras, es necesario derretir antes la manteca en una cazuela, y luego versarla en la freidora. Antes de volver a utilizar la freidora, hacer algunos agujeros al centro de la grasa una vez fría hasta alcanzar la resistencia. Girar el termostato a 150°, calentar por un minuto y volver a llevar el termostato a 0. Repetir la operación después de algunos minutos hasta que se derrita completamente la

manteca. En este modo se evita un sobrecalentamiento dañino tanto para el elemento de calentamiento como para el líquido de fritura.

2c) Nivel: llenar la cubeta hasta un nivel intermedio entre el mínimo y el máximo. No permitir nunca que se encuentre bajo el nivel mínimo. Verificar también durante repetidas frituras que el aceite no vaya bajo el nivel mínimo.

2d) Preparación de la cubeta: para llevar la cubeta a la posición de trabajo sumergirla en el aceite apoyándola delicadamente sobre la red de filtro. Colgar la cesta en el gancho tanto para llenarla de alimentos como al final de la fritura para escurrir los alimentos.

2e) Para freír: llenar el cesto (no más de 2/3) con el alimento a freír, secado con anterioridad. Se aconseja sumergir el cesto en el aceite lentamente en modo de dejar evaporar el agua contenida en los alimentos.

IMPORTANTE

Para freír carne, pescado, aves, frituras de manzana, etc, sumergir antes la cesta vacía en el aceite y sucesivamente añadir el alimento, con el fin de evitar que el alimento se pegue a la cesta. Para evitar que el aceite o la grasa se degraden demasiado rápido, no echar nunca sal durante la fritura. Evitar de llenar excesivamente el cesto con los alimentos para freír y vigilar que los mismos estén siempre sumergidos en el aceite.

ADVERTENCIAS

- No calentar nunca la freidora sin aceite o manteca o con un nivel insuficiente.
- No tocar las superficies calientes, utilizar las expresas manillas o manoplas.
- No verter agua ni otros líquidos sobre la resistencia o sobre el cable del enchufe.
- Durante el funcionamiento controlar el aparato, sobre todo si hay niños presentes.
- Terminado el uso extraer inmediatamente el cable de la corriente.
- Antes de efectuar las operaciones de limpieza, dejar enfriar el aceite.
- Todas las freidoras están dotadas de termostato de seguridad, el cual interviene bloqueando el funcionamiento de la resistencia en el caso en que el líquido de fritura superase la temperatura de 230°- 240° por un eventual mal funcionamiento o rotura del termostato de regulación.

El rearme del termostato de seguridad se logra premiando por algunos segundos el específico pulsante.

- **En el caso que no obstante al rearme de la freidora no funcionase, dirigirse al servicio de asistencia.**
- Utilizar solo los accesorios aconsejados por el fabricante.
- No utilizar la freidora al aire abierto si no con óptimas condiciones climáticas.
- Controlar que el cable no penda por el borde del banco de trabajo y que no venga a contacto con fuentes de calor.
- En caso que el cable o el enchufe no estén en perfecto estado evitar encender el aparato y hacerlos substituir por personal especializado.
- No cambiar de lugar nunca la freidora con aceite caliente.
- Utilizar la freidora solo para freír con aceite o manteca específica.
- No freír nunca teniendo la tapa cerrada.

3) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier mantenimiento desconectar el aparato de la red eléctrica.

No lavar nunca la maquinaria bajo un chorro de agua para evitar infiltración en los componentes eléctricos y no sumergir el cabezal de la resistencia en el agua.

Después de la fritura: Sacar el cesto, sacudirlo ligeramente y colgarlo al gancho para hacerlo escurrir. Al final del trabajo posicionar el termostato en 0, llevar el interruptor a la posición O y extraer el enchufe. Si es necesario, después del uso lavar el cesto, secarlo bien e introducir en la cubeta del aceite.

Cerrar la tapa solo con el aceite frío.

Filtrado del aceite: Los residuos de alimentos que flotan en la superficie se pueden sacar con un utensilio de metal. Los demás residuos si se depositan en la zona fría debajo del elemento calentador, impidiendo que el vapor sea transferido a los otros alimentos. No es necesario entonces filtrar el aceite después de cada uso, tampoco si se frien consecutivamente alimentos diferentes: Subrayamos, de todas maneras que un filtraje regular alarga notablemente el tiempo de duración del aceite. Filtrar el aceite solo cuando está frío y la grasa tibia.

Para vaciar la cubeta de la freidora es necesario quitar el cabezal de la resistencia y extraer la cubeta. Limpiar la cubeta con agua caliente y detergente no abrasivo posicionando debajo del grifo del agua otro envase para recoger el agua del lavado, enjuagar, y secar bien.



Leia atentamente as instruções de instalação / Utilização.

Conserve este folheto para futuras consultas.

As operações anunciadas no capítulo I “Instruções de Instalação” devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal qualificado.

O fabricante declina qualquer responsabilidade pelo incumprimento das instruções de instalação e/ou utilização contidas neste folheto.

1 – INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Todas as operações descritas neste manual devem ser efectuadas por pessoal qualificado, com total respeito pelas normas em vigor.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento retire a película plástica. Limpe cuidadosamente os resíduos de cola (não utilizar substâncias abrasivas).

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável. Verifique se a tensão corresponde com a indicada na placa de características. O condutor de terra do cabo de alimentação é verde/amarelo.

As fritadeiras de 380V vêm munidas de cabo de alimentação ao qual deve ser montada uma ficha trifásica.

As fritadeiras de 230V já vêm equipadas com ficha monofásica.

Prever um disjuntor entre o aparelho e a rede, proporcional à potência do equipamento. O cabo de terra não deve ser danificado.

Antes de ligar o equipamento assegure-se que:

- 1) O disjuntor comporta a potência necessária.
- 2) A ficha de corrente eléctrica está provida de ligação à terra.
- 3) A tomada e o disjuntor ficam acessíveis após instalação.

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade em acidentes provocados pelo incumprimento das normas.

2 – INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DE FRITADEIRAS ELÉCTRICAS

Antes de utilizar pela primeira vez a fritadeira lave o cesto e o recipiente com água quente e sabão, passe-os por água quente e seque-os.

Colocação em Funcionamento:

Verta o óleo no recipiente até à marca de indicação de nível máximo. Verifique se o termóstato se encontra na posição O. Ligue à corrente eléctrica.

Rode o interruptor até à posição 1 e seleccione a temperatura desejada. Acender-se-á a lâmpada-piloto do termóstato que se apagará quando o óleo tiver atingido a temperatura seleccionada. Em caso de descida da temperatura, o termóstato reactiva o aquecimento e a lâmpada piloto volta a acender-se.

2 a) Frituras em óleo – Recomendamos a utilização de óleo específico para frituras

2 b) Frituras com gordura sólida – utilizar gordura vegetal apropriada para frituras. Mas deverá tomar precauções especiais para prevenir salpicos ao fundi-la.

Aviso Importante :

Antes de fritar pela primeira vez, funda num tacho à parte e em lume brando, os troços de gordura.

Quando reutilizar a gordura sólida para fritar e esta tiver endurecido na fritadeira, proceda da seguinte forma:

Com um objecto pontiagudo faça alguns buracos na gordura solidificada. Rode o termóstato até aos 150°, deixe aquecer durante um minuto e volte a colocar o termóstato na posição O. Repetir a operação após alguns minutos até a gordura estar completamente derretida. Desta forma evitará um sobreaquecimento nocivo às resistências e ao líquido de fritura.

2 c) Nível do óleo:

Encha a cuba de óleo até ao nível indicado. A quantidade de óleo não deve ser inferior ao nível mínimo. Verifique o nível do Óleo mesmo durante as frituras. (Os níveis de óleo encontram-se dentro do recipiente)

2 d) Preparação do Cesto / Fritura:

Coloque no cesto os alimentos a fritar. Quando o óleo estiver quente introduzir lentamente o cesto no recipiente, a fim de evitar transbordo ou salpicos.

Quando a fritura estiver terminada levante o cesto e pendure-o. (Para alimentos congelados não necessita descongelá-los mas convém fritá-los em 2 tempos)

Aviso Importante

Para fritar carne, peixe, salgados, etc., mergulhe primeiro o cesto e só depois coloque os alimentos, para evitar que estes se colem ao cesto. Nunca coloque sal no óleo ou nos alimentos durante a fritura.

NOTAS IMPORTANTES :

- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou com óleo por debaixo do nível mínimo
- Não toque nas superfícies quentes.
- Não mergulhe as partes eléctricas em água nem em nenhum outro líquido.
- É recomendável vigiar o aparelho em utilização sempre que se encontrem crianças por perto.
- Sempre que não estiver a utilizar o aparelho, desligue-o da corrente eléctrica.
- Deixe arrefecer o óleo antes de desmontar a fritadeira para limpeza.
- A fritadeira possui um termóstato de segurança que evita possíveis sobreaquecimentos causados por uso incorrecto do aparelho. Se isto acontecer deixe arrefecer as resistências e rearme o termóstato, pressionando o botão durante alguns segundos. Se após isto a fritadeira não funcionar, queira dirigir-se a um serviço de assistência técnica autorizado.
- Utilize apenas acessórios por nós aconselhados.
- Não utilize a fritadeira ao ar livre.
- Verifique se o cabo de alimentação não se encontra em contacto com fontes de calor.
- Em caso de ficha ou cabos defeituosos, ou funcionamento irregular do aparelho, evite usa-lo e contacte o serviço de assistência técnica.
- Não coloque o aparelho próximo de fontes de calor (ex., forno, fogão, etc.)
- Evite mexer ou mudar de lugar a fritadeira durante o seu funcionamento ou com óleo quente.
- Não utilize a fritadeira para outros fins que não sejam fritar alimentos.
- Não frite com a tampa fechada.

3) LIMPEZA

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza desligue previamente o aparelho da corrente eléctrica. Não submerja as partes eléctricas em água ou em qualquer outro líquido. A unidade de controlo também não deve ser mergulhada em água.

Pós Fritura:

Retire o cesto e coloque-o na posição escorrer. No final das frituras colocar o termóstato na posição O e desligue a ficha da tomada. Se necessário lave o cesto após cada utilização. Seque-o correctamente e coloque-o novamente na posição escorrer.

Colocar a tampa quando o óleo estiver frio.

Filtragem do Óleo :

Os resíduos de alimentos que flutuam no óleo podem ser retirados com ajuda de uma escumadeira. Existem outro tipo de resíduos que se depositam no fundo do recipiente, estes normalmente não se misturam com outros alimentos, assim não será necessário filtrar o óleo a cada utilização.

Sublinhamos, em todo o caso, que filtrar o óleo regularmente, prolonga a sua duração. Filtre o óleo somente quando ele estiver frio. Deposite o óleo num recipiente apropriado. Limpe o recipiente com água quente e um pouco de detergente. Enxugue-a bem.

Coloque novamente o óleo na cuba passando-o através de um crivo fino. Controle o nível de óleo e se necessário acrescente mais um pouco.

Limpe a unidade de controlo da fritadeira e o fio de ligação periodicamente com um pano húmido.

O controle dos componentes eléctricos deve ser feito por um técnico especializado.