

Manual de Instruções Operating Manual Bedienungsanleitung



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

O fabricante reserva o direito de mudar partes do equipamento ou conteúdos deste manual sem dar notificação direta ou prévia aos 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.

Bem-vindo! Welcome! Willkommen!

Por favor leia cuidadosamente estas instruções de instalação e operação antes de utilizar o equipamento pela primeira vez. Guarde este manual para consulta futura.

Please read this installation and operating manual carefully before you use the equipment for the first time. Keep this manual safe for future reference.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, um jederzeit nachschlagen zu können.

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTE MANUAL - SYMBOLS USED THROUGHOUT THIS MANUAL - VERWENDETE SYMBOLE



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.



Nota prática para o utilizador.
Useful tip for the user
Nützlicher Anwenderhinweis



Instruções só para pessoas devidamente qualificadas.
Instructions only for trained staff.
Anweisungen nur für Fachkräfte.

Índice

PORTUGUÊS	6
1. Segurança e uso apropriado.....	6
1.1. Instruções de segurança.....	6
1.2. Finalidade de uso.....	6
1.3. Requisitos ao utilizador.....	6
1.4. Reciclagem.....	7
2. Descrição.....	7
2.1. Modelos FF 6 NV.....	7
2.2. Modelos FF 10 TR NV e FF 15 TR NV.....	7
2.3. Características técnicas.....	7
2.4. Ligações necessárias.....	7
2.5. Localização de uso.....	7
2.6. Desembalar.....	7
2.7. Instalação elétrica.....	8
3. Instruções de funcionamento.....	8
3.1. Colocar gordura ou óleo.....	8
3.2. Ligar e regular a temperatura.....	8
3.3. Colocar alimentos no cesto.....	9
3.4. <i>Stand-by</i>	9
3.5. Desligar.....	9
3.6. Filtrar a gordura ou óleo.....	9
4. Limpeza.....	10
5. Manutenção ✘.....	10
5.1. Substituir cabos de alimentação ✘.....	10
5.2. Rearme do equipamento ✘.....	10
ENGLISH	11
1. Safety and correct use.....	11
1.1. Safety instructions.....	11
1.2. Usage purpose.....	11
1.3. User requirements.....	11
1.4. Recycling.....	12
2. Description.....	12
2.1. FF 6 NV models.....	12
2.2. FF 10 TR NV e FF 15 TR NV models.....	12
2.3. Technical characteristics.....	12
2.4. Necessary connections.....	12
3. Installation and basic adjustments.....	12
3.1. Usage location.....	12
3.2. Unpacking.....	12

3.3.	Electric installation	13
4.	Operating instructions	13
4.1.	Filling the container with fat or oil	13
4.2.	Switching on and temperature regulation	13
4.3.	Filling the basket with food.....	13
4.4.	Stand-by.....	14
4.5.	Switching off.....	14
4.6.	Filtering fat or oil	14
5.	Cleaning.....	15
6.	Maintenance ✘.....	15
6.1.	Substituting power cables ✘	15
6.2.	Reset ✘	15
DEUTSCH.....		16
7.	Sicherheit und bestimmungsgemäße Verwendung.....	16
7.1.	Sicherheitsanweisungen	16
7.2.	Verwendungszweck.....	16
7.3.	Bedieneranforderungen.....	17
7.4.	Entsorgung.....	17
8.	Beschreibung.....	17
8.1.	Modelle FF 6 NV	17
8.2.	Modelle FF 10 TR NV e FF 15 TR NV.....	17
8.3.	Technische Eigenschaften.....	17
8.4.	Erforderliche Anschlüsse.....	17
9.	Aufstellung und Grundeinstellungen	17
9.1.	Aufstellungsort.....	17
9.2.	Auspacken.....	18
9.3.	Elektrische Installation.....	18
10.	Bedienungsanleitung	18
10.1.	Das Frittierbecken mit Fett oder Öl füllen.....	18
10.2.	Einschalten und Temperatur einstellen.....	18
10.3.	Befüllen des Frittierkorbes.....	19
10.4.	Stand-by.....	19
10.5.	Ausschalten.....	19
10.6.	Filterieren.....	19
11.	Reinigung.....	20
12.	Wartung ✘.....	20
12.1.	Auswechseln des Stromkabels ✘.....	21
12.2.	Zurücksetzen (Reset) ✘.....	21

1. Segurança e uso apropriado

1.1. Instruções de segurança

O equipamento é seguro de utilizar e cumpre os requisitos de segurança europeus em vigor. Porém, o uso inadequado 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 inadequado 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!



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

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. Requisitos ao utilizador

O equipamento não está previsto ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, exceto se

puderem beneficiar, através de uma pessoa responsável pela sua segurança, de uma vigilância ou instruções prévias relativas à utilização do aparelho.

O equipamento deve-se manter fora do alcance das crianças e deve supervisiona-las para assegurar que não brincam com o equipamento

1.4. 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.

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



Dispensa do equipamento: Equipamentos elétricos e eletrônicos 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.

2. Descrição

2.1. Modelos FF 6 NV

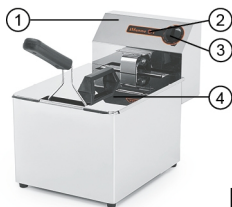


Fig. 1

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

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



Fig. 2

1. Interruptor geral
2. Sinalizador laranja
3. Regulador de temperatura
4. Cuba com cesto e tampa
5. Torneira de drenagem de óleo

2.3. Características técnicas

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

2.4. Ligações necessárias

1 Ligação elétrica com ligação terra

2.5. Localização de uso

⚠ 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.

⚠ Colocar o equipamento numa superfície estável e nivelada.

⚠ 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.

2.6. 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.

2.7. Instalação elétrica

- ⚠ Verificar que os dados indicados na placa de características do equipamento correspondem com a voltagem e frequência da fonte de alimentação.
- ⚠ Ligar o equipamento a um circuito elétrico com ligação terra!
- ⚠ O quadro elétrico de alimentação deve ter uma proteção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm de separação dos contactos.
- ⚠ Ligar o equipamento a uma instalação fixa. Nunca ligue o equipamento a fichas múltiplas, adaptadores do tipo T ou extensões.
- ⚠ Seguir as normas em vigor no país em que se encontra.

3. Instruções de funcionamento

- ⚠ Nunca operar o equipamento com mãos molhadas!
- ⚠ 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!
- ⚠ Verificar permanentemente a qualidade da gordura ou óleo!
- ⚠ Nunca fritar com a tampa colocada sobre a cuba e nunca tapar a gordura ou o óleo sem este estar completamente frio.
- ⚠ Deixar espaço suficiente em volta da fritadeira para um fácil manuseamento do cesto, com ou sem comida.
- ⚠ 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 utilizar novamente.
- ⚠ Nunca ligar a fritadeira sem gordura ou óleo.

3.1. Colocar gordura ou óleo

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

3.2. Ligar e regular a temperatura

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

3.2.1. 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 seleccionada.

3.2.2. 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;

- 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.

3.3. Colocar alimentos no cesto

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

- Colocar os alimentos no cesto.
- 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

3.4. Stand-by

- ⚠ 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.

3.5. Desligar

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

3.6. Filtrar a gordura ou óleo

- ⚠ Desligar sempre o aparelho da fonte de alimentação!
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 filtração da gordura ou óleo nos vários modelos de fritadeiras:

3.6.1. MODELOS FF 6 NV E FF 6 + 6 NV

- Colocar um recipiente com um filtro ao lado do equipamento.
- 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 de 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 manipululos.

3.6.2. **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 manipululos que se encontram na parte posterior da fritadeira e que fixam o cabeçote ao chassi.
3. Abrir a torneira, rodando e pressionando o manipululo, 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 de ter retirado 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 manipululos.

4. Limpeza

- ⚠ Desligar sempre o aparelho da fonte de alimentação antes de efetuar qualquer intervenção de limpeza!
- ⚠ Nunca utilizar jatos de água para limpar o equipamento. Não colocar água em cima ou para dentro do equipamento.
- ⚠ Para evitar o perigo de queimaduras, deixe o equipamento arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza.
- ⚠ 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 o 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.

5. Manutenção ⚡

- ⚠ Só pessoas devidamente qualificadas e credenciadas 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 os regulamentos de segurança locais e nacionais em vigor.

5.1. Substituir cabos de alimentação ⚡

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.

5.2. 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!



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.

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. User requirements

The deep fryers are not intended for use by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they are supervised whilst using it or have been

shown how to use it correctly by a person responsible for their safety. The deep fryers are not intended for the use by children. Install the deep fryer where it is out of the reach of children. Keep children away from the equipment at all times.

1.4. Recycling

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

 Ensure that any plastic wrappings are disposed of safely and kept out of the reach of children. Danger of suffocation.

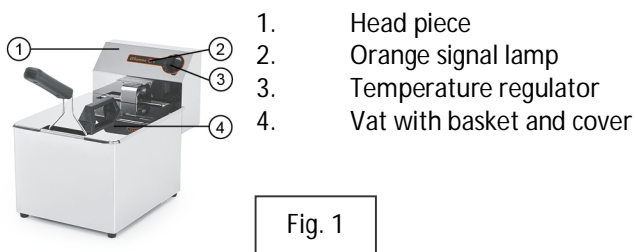


Disposal of the equipment: Electric and electronic deep fryers often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, are potentially hazardous to human health and the environment. Please do not dispose of any component of the equipment with household waste.

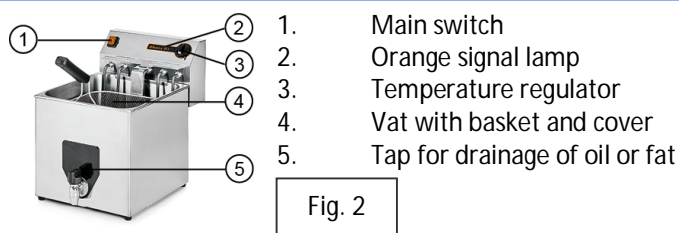
Dispose of it at your local community waste collection/ recycling centre, or contact your dealer for advice.

2. Description


2.1. FF 6 NV models



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



2.3. Technical characteristics


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


2.4. Necessary connections


1 earthed electric mains supply with a 30mA protection and a 20 A circuit breaker

3. Installation and basic adjustments

3.1. Usage location

 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!

 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.

 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

- ⚠ Make sure that the rating on the data plate corresponds to the voltage and frequency of the power supply.
- ⚠ Only connect the deep fryer to an earthed mains supply!
- ⚠ Make sure the mains electric supply has a 30mA protection and a circuit breaker with 3 mm space between the contacts.
- ⚠ Do not connect the deep fryer to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead.
- ⚠ All installation works must strictly comply with current local and national safety regulations.

4. Operating instructions

- ⚠ Never operate the equipment with wet hands!
- ⚠ Danger of burning! The fat or oil is extremely hot and can splatter. Do not touch the container or basket while the deep fryer is working.
- ⚠ 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!
- ⚠ Constantly control the quality of the fat or oil!
- ⚠ Never fry with the cover on top of the vat and never cover the fat or oil unless it is completely cold.
- ⚠ Leave sufficient space around the deep fryer to make the filling and emptying easy.
- ⚠ 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.
- ⚠ Never cover the container while the deep fryer is working!

4.1. Filling the container with fat or oil

- ⚠ Do not use solid fat.
- ⚠ Only use fat or oil with prime quality!
- ⚠ 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

- ⚠ Never fill the basket with more than 2/3 of its capacity!
- ⚠ Never add salt during the frying process, because salt alters the qualities of the fat or oil.
- ⚠ 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

ⓘ **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

⚠ 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

⚠ Always disconnect the equipment from the power supply before filtering the fat or oil!
 ⚠ Always let the deep fryer and the fat or oil inside the container cool down completely before filtering the fat or oil.

ⓘ **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

- ⚠ Always disconnect the equipment from the power supply before proceeding to any cleaning intervention.
- ⚠ Never immerse the headpiece in water
- ⚠ Always let the deep fryer and the fat or oil in the container cool down completely before cleaning.
- ⚠ Do not use jets of water to clean the equipment. Do not pour water onto the equipment or onto any of its attached components.
- ⚠ 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 ⚠

- ⚠ Only suitably qualified and competent persons may install and repair the deep fryer. 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.

6.1. Substituting power cables ⚠

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

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

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

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

The triphasic models require a 5-point-plug.

6.2. Reset ⚠

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

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

7. Sicherheit und bestimmungsgemässe Verwendung

7.1. Sicherheitsanweisungen

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!

7.2. Verwendungszweck

Die 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

7.3. Bedieneranforderungen

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch ihre Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Unterweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Dieses Gerät ist nicht für die Anwendung durch Kinder geeignet. Stellen Sie das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.

7.4. Entsorgung

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

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

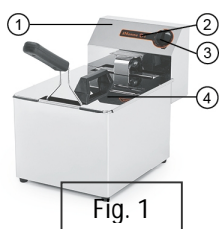
Entsorgung des Geräts: Elektische und elektronische Geräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall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



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

8. Beschreibung

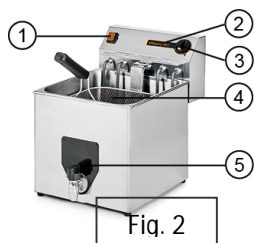
8.1. Modelle FF 6 NV



1. Kopfteil
2. Orangene Signallampe
3. Temperaturregler
4. Frittierbecken mit Korb und Deckel

Fig. 1

8.2. Modelle FF 10 TR NV e FF 15 TR NV



1. Hauptschalter (Ein/Aus)
2. Orangene Signallampe
3. Temperaturregler
4. Frittierbecken mit Korb und Deckel
5. Ablasshahn

Fig. 2

8.3. Technische Eigenschaften

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

8.4. Erforderliche Anschlüsse

1 geerdeter Stromanschluss

9. Aufstellung und Grundeinstellungen

9.1. Aufstellungsort

⚠ 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!

⚠ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Arbeitsfläche. Das Gerät muss sicher und fest stehen, damit kein Fett oder Öl herauslaufen kann.

- ⚠ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien auf. Stellen Sie die Friteuse auf eine feuerfeste, hitzeunempfindliche Oberfläche.
- ⚠ Lassen Sie rund um die Friteuse genug Platz, um das Gerät sicher und bequem beladen und entladen zu können.

9.2. 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.

9.3. Elektrische Installation

- ⚠ Schliessen Sie das Gerät nur an einen geerdeten Stromanschluss an!
- ⚠ Um Schäden zu vermeiden, kontrollieren Sie, dass die Angaben auf dem Typenschild des Geräts mit der Spannung und Frequenz des Stromnetzes übereinstimmen.
- ⚠ Der Stromanschluss muss über einen allpoligen Schalter mit Kontaktöffnungsweite von 3 mm und einen Fehlerstromschutz für 30 mA verfügen.
- ⚠ Schliessen Sie das Gerät nicht mit einer Mehrfachsteckdose oder einem Verlängerungskabel an das Stromnetz an!
- ⚠ Die Installation muss mit allen geltenden Bestimmungen und Richtlinien am Installationsort übereinstimmen.

Verbinden Sie das Gerät mit einer geerdeten Stromquelle.

10. Bedienungsanleitung

- ⚠ Bedienen Sie die Maschine niemals mit nassen Händen!
- ⚠ 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.
- ⚠ 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!
- ⚠ Kontrollieren Sie ständig die Qualität des Fetts oder Öls!
- ⚠ 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!
- ⚠ Falls versehentlich Wasser oder eine andere Flüssigkeit auf das Gerät gelangen, 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.
- ⚠ Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn das Becken nicht mit Fett oder Öl gefüllt ist.

10.1. Das Frittierbecken mit Fett oder Öl füllen

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

10.2. Einschalten und Temperatur einstellen

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

10.2.1. 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.

10.2.2. 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.

10.3. Befüllen des Frittierkorbes

- ⚠ Befüllen Sie den Frittierkorb immer nur bis zu 2/3 seines Fassungsvermögens!
 - ⚠ Geben Sie während des Frittierens niemals Salz auf die Lebensmittel.
 - ⚠ 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. 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

ⓘ **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

10.4. Stand-by

- ⚠ 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 Frittieretemperatur zu erreichen.

10.5. 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).

10.6. Filtrieren

- ⚠ Trennen Sie das Gerät vor dem Filtrieren von der Stromquelle!
- ⚠ Lassen Sie die Friteuse und das Fett oder Öl vor dem Filtrieren vollständig abkühlen.

ⓘ **Reinigen Sie die Friteuse jeden Tag.**

10.6.1. 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.

10.6.2. 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 trenne 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.

11. Reinigung

- ⚠ Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- ⚠ Lassen Sie das Frittiergerät und das Fett oder Öl vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- ⚠ 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.
- ⚠ 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.

12. Wartung ✂

- ⚠ Installation, Reparatur und Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. 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.

12.1. Auswechseln des Stromkabels ✖

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.

12.2. 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.