



DIE EINZIGARTIGE FRITEUSE
THE UNIQUE DEEP-FRYER
LA FRITEUSE EXCEPTIONNELLE
LA FRIGGITRICE

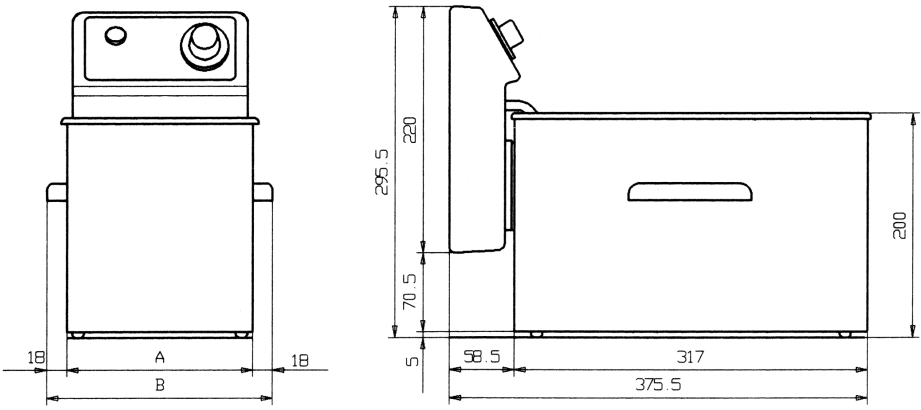
Cooking Systems with Oil

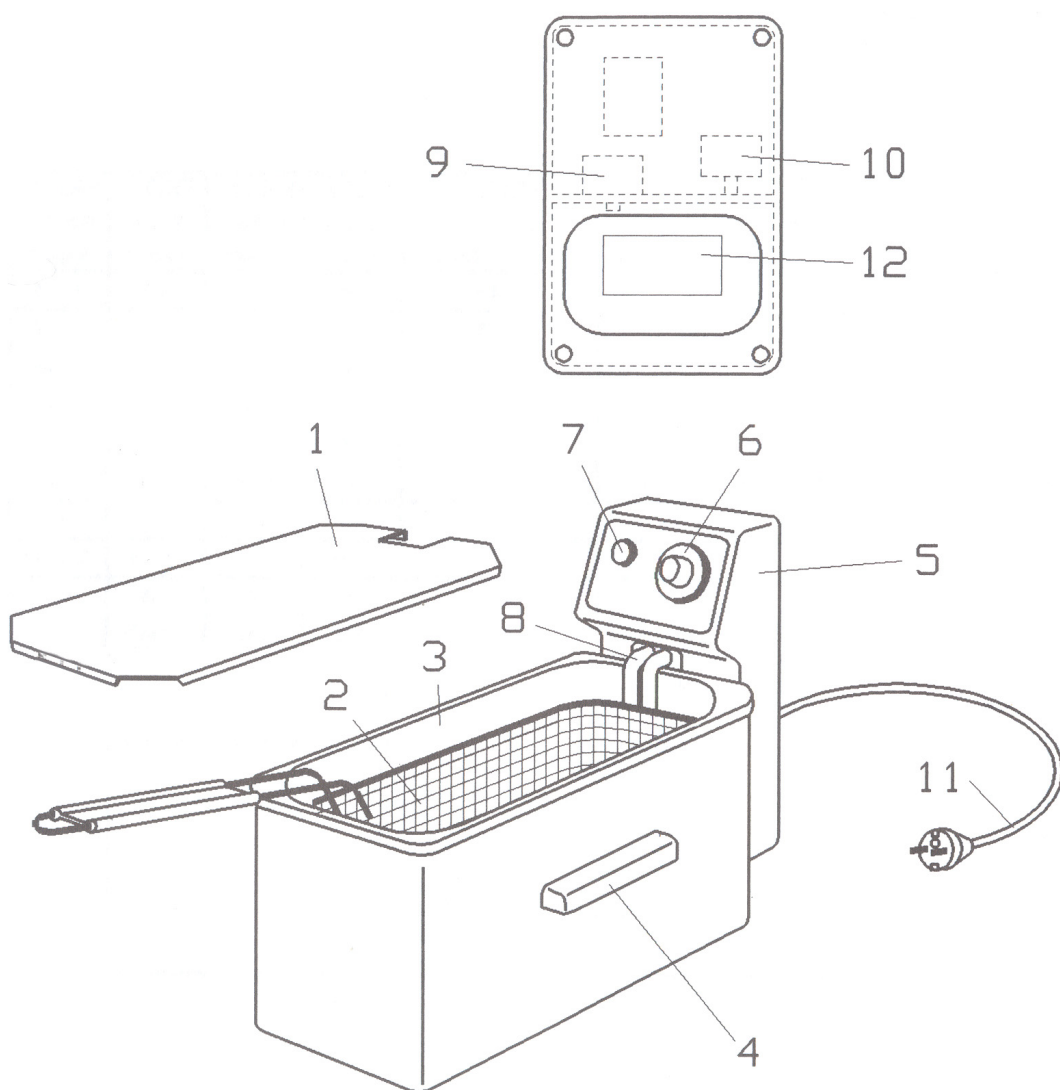
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Istruzioni per l'uso
Operation manual Eco
Modo de empleo

Eco 4
Eco 6
Eco 4+4
Eco 6+6



Características técnicas

		ECO 4		ECO 4+4		ECO 4	ECO 4+4	ECO 6	ECO 6+6
		CH	Export	CH	Export	Export	Export	Export	Export
	L	3-4		2x 3-4		3-4	2x 3-4	4-5	2x 4-5
	kW	2.3		2x2.3		3.2	2x 3,2	3.2	2x 3,2
	V	AC230		AC230		AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
	mm ²	3x 1	3x 1.5	2x (3x1)	2x (3x1.5)	3x 1,5	2x (3x1,5)	3x 1,5	2x (3x1,5)
	m	1.5		1.5		1.5	1.5	1.5	1.5
		T12	Euro	T12	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
	kg	4.5		8.6		4.5	8.6	5	9.6
	kg/h	5-7		2x 5-7		8-11	2x 8-11	11-14	2x11-14
	A (mm)	167		348		167	348	218	450
	B (mm)	203		384		203	348	254	486
									



FRANCAIS

Utilisation de l'appareil

Remplir la cuve d'huile ou faire fondre la graisse (voir illustration)

1. Retirer le couvercle (1) de l'appareil
2. Sortir le panier (2)
3. Remplir la cuve (3) jusqu'au niveau MAX avec de l'huile ou de la graisse liquide.

Remarque:

Lors du premier emploi de graisse, celle-ci doit être préalablement fondue dans un récipient séparé. Pour les utilisations suivantes, procéder comme suit:

1. Faire quelques trous dans la graisse figée, jusqu'au niveau du corps de chauffe.
2. Régler le thermostat sur 100°C au maximum, chauffer pendant une minute, puis remettre le thermostat sur la position 0. Répéter cette opération jusqu'à ce que la graisse se soit liquéfiée.

Sélection de la température

Tourner le thermostat de réglage (6) sur la température désirée. La lampe témoin orange (7) s'allume, lorsque celle-ci s'éteint, la friteuse est prête à l'emploi.

Température stand-by

Lors d'arrêts prolongés d'utilisation, réduire la température à 100°C pour économiser l'énergie et ménager l'huile ou la graisse.

La cuisson

1. Mettre les aliments dans le panier (2). Bien secouer les produits surgelés (hors de la friteuse)
2. Poser le panier (2) dans l'huile
3. Dès que les aliments sont rissolés à souhait, soulever le panier (2) et le suspendre au crochet de la cuve pour égoutter la friture.

Remarques:

Ne remplir le panier (2) qu'à moitié: Eco4 = 500 g, Eco6 = 750 g

Un remplissage trop conséquent ou avec des aliments mouillés (par ex. surgelés couverts de glace) fait mousser l'huile. La qualité de la friture diminue ! Si l'huile ou la graisse devaient s'enflammer, mettre immédiatement le couvercle de la friteuse sur la cuve et retirer la fiche électrique. Des appareils adéquats tels que extincteurs spécifiques (Halon) ou couverture anti-feu doivent être à disposition immédiate.

Une huile souillée s'enflamme plus rapidement et favorise le débordement de la mousse.

Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre les flammes !

Important:

- La friteuse doit rester sous surveillance constante.
- Ne pas enclencher la friteuse si elle ne contient pas de matière grasse.
- Après utilisation, déclencher la friteuse et attendre que l'huile ou la graisse soit refroidie avant de remettre le couvercle.
- Transport de la friteuse:
Enlever la fiche. Empoigner solidement des deux côtés (4) et soulever avec précaution.

Attention !

Huile bouillante: risques de brûlures ! Attendre que la friteuse soit froide avant de la déplacer ou de la transporter. La friteuse doit être utilisée sans couvercle.

Entretien

Avant d'entreprendre des travaux d'entretien, retirer la fiche.

Il est conseillé de mettre des gants pour éviter des brûlures causées par l'huile, les parties métalliques ou les poignées bouillantes.

Filtrage de l'huile ou de la graisse

L'huile ou la graisse doivent être filtrées quotidiennement comme suit:

1. Régler la température de l'huile à 100-130°C.
2. Retirer le panier (2).
3. Relever le boîtier de commande (5).
4. Retirer la cuve (3). Attention: la cuve est chaude. Filtrer l'huile à 100-130°C.
5. Verser l'huile ou la graisse dans la cuve (3) et, si nécessaire, compléter jusqu'au niveau MAX.
6. Remettre le boîtier de commande (5) en place.

Important:

L'huile usée doit être récupérée selon les prescriptions locales et ne doit en aucun cas être versée dans les canalisations.

Nettoyage

Un nettoyage régulier augmente la durée de vie de la friteuse et améliore la qualité de la friture. Il est donc recommandé de la nettoyer quotidiennement comme suit:

1. Retirer le panier (2), sortir le boîtier de commande (5) avec les corps de chauffe, retirer la cuve (3) et la vider.
2. Nettoyer les corps de chauffe et la cuve à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux.

Important:

- Ne pas gicler le boîtier de commande pour le nettoyer
- Nettoyer les éléments de chauffe (8) avec une brosse normale (pas de brosse métallique). Ne pas endommager la sonde du thermostat.
- Eviter de porter des coups aux corps de chauffe.

Service après-vente

En cas de dérangement, adressez-vous à votre revendeur.

Avant de demander un monteur, veuillez contrôler les points suivants:

1. Le fusible du secteur est-il défectueux ?
2. La fiche du secteur (11) est-elle branchée ?
3. Le câble de raccordement (11) est-il en ordre ?
4. Thermostat de sécurité (9).
Celui-ci peut se déclencher pour les raisons suivantes:
 - Manque d'huile ou de graisse dans la cuve.
 - Corps de chauffe enclenchés trop longtemps pendant la fonte de la graisse.Réenclenchement du thermostat de sécurité:
 - Laisser refroidir la matière grasse jusqu'à env. 170°C; évent. en rajouter.Attention: le thermostat de sécurité ne peut être réenclenché qu'à partir de cette température. Pour le réenclenchement enfoncer le bouton rouge à fond (voir illustration)
5. Le boîtier de commande est-il croché correctement ? L'interrupteur de sécurité (10) est-il enclenché ?

Instructions pour l'installation

1. Ne pas installer l'appareil sur une surface ou contre un mur inflammable.
2. Aucun dégagement n'est nécessaire autour de l'appareil.
3. Emission de bruit de l'appareil: <70 db (A).

Raccordement électrique

Le raccordement et la mise en service doivent être faits par une personne compétente. Il doit se faire comme suit:

1. Vérifier que les caractéristiques du réseau (voltage et fréquence) correspondent aux indications de la plaque (12) signalétique de l'appareil.
2. La friteuse n'a pas d'interrupteur principal.
Le câble de raccordement est muni d'une fiche européenne.
En cas de non utilisation prolongée de la friteuse, sortez la fiche (11) de la prise.

DEUTSCH

Bedienung

Öl einfüllen oder Fett schmelzen (siehe Abbildung)

1. Deckel (1) vom Gerät abheben
2. Korb (2) herausnehmen
3. Behälter (3) bis zur Markierung "MAX" mit Öl oder flüssigem Fett füllen.

Hinweis:

Bei Verwendung von Fett ist dies in einem separaten Behälter zu verflüssigen.

Bei weiteren Fritiervorgängen mit erstarrtem Fett:

1. Einige Löcher bis auf die Heizkörper in das Fett drücken.
2. Regelthermostat auf max. 100°C drehen, eine Minute aufheizen lassen, dann zurückstellen auf 0°C. Vorgang wiederholen, bis sich das Fett verflüssigt hat.

Wahl der Fritiertemperatur

Regelthermostat-Knopf (6) auf gewünschte Temperatur drehen, orange Lampe (7) leuchtet auf, sobald diese erlischt, kann mit dem Fritieren begonnen werden.

Bereitschaftstemperatur

Um Energie zu sparen und um das Öl/Fett zu schonen, sollte bei längeren Betriebsunterbrüchen die Temperatur auf 100°C reduziert werden.

Fritieren

1. Fritiergut in Korb (2) einfüllen, falls tiefgefroren, gut abschütteln.
2. Korb (2) in Öl eintauchen
3. Sobald das Fritiergut die gewünschte Bräunung erreicht hat, Korb (2) anheben und zum Abtropfen an den Haken im Behälter hängen.

Hinweis:

Korb (2) nur bis zur Hälfte füllen: Eco4 = 500 g; Eco6 = 750 g

Grössere Mengen und zu nasses Fritiergut (z.B. Eiskristalle) verstärken das Aufschäumen des Öls und vermindern die Qualität. Bei Brand, Deckel sofort auf das Ölbecken legen und Stecker herausziehen.

Öl-/Fettbrand nie mit Wasser bekämpfen !

Zum Löschen eines Fettbrandes müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein; z.B. Feuerlöscher, ortsfeste Löscheinrichtungen (Halon-Feuerlöscher) und Löschdecke. Altes, verschmutztes Öl ist leichter entzündbar und begünstigt das Überschäumen.

Wichtig:

- Die Friteuse ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.
- Friteuse nicht ohne Öl/Fett in Betrieb nehmen.
- Nach dem Abschalten der Friteuse Öl/Fett abkühlen lassen bevor der Deckel aufgelegt wird.
- Transport der Friteuse: Netzverbindung lösen, mit beiden Händen Traggriffe (4) ergreifen und Gerät vorsichtig hochheben.

Achtung!

Heisses Öl, Verbrennungsgefahr! Gerät nur in kaltem Zustand verschieben oder transportieren. Gerät wird ohne Deckel betrieben.

Wartung

Für Wartungsarbeiten immer Stecker herausziehen. Wegen Verbrennungsgefahr durch heisses Öl oder Metallteile, sind Arbeiten nur mit Handschuhen oder Topflappen vorzunehmen.

Filterieren von Oel oder Fett

Das Oel/Fett soll täglich wie folgt filtriert werden:

1. Oeltemperatur 100-130°C
2. Korb (2) entfernen
3. Steuerkasten (5) herausheben
4. Oelbehälter (3) entfernen
Achtung: Behälter ist heiss! Oel/Fett bei 100-130°C filtrieren.
5. Oel/Fett in Behälter (3) zurückgiessen und falls nötig bis auf "MAX" nachfüllen.
6. Steuerkasten (5) einhängen

Wichtig:

Altes Oel ist gemäss örtlicher Vorschriften zu entsorgen. Niemals in Abfluss giessen!

Reinigung

Regelmässige Reinigung verlängert die Lebensdauer der Friteuse und verbessert die Qualität des Fritiergutes. Die Friteuse soll daher täglich wie folgt gereinigt werden:

1. Korb (2) entfernen, Steuerkasten (5) mit Heizelementen herausheben, Behälter (3) entfernen und leeren.
2. Behälter und Heizkörper mit heissem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.

Wichtig:

- Steuerkasten darf weder abgespritzt noch mit harten, kratzenden Putzmitteln gereinigt werden.
- Heizelemente (8) ausschliesslich mit normaler Bürste (keine Drahtbürste) reinigen.
Thermostatfühler nicht beschädigen.
- Schläge auf Heizelemente sind zu vermeiden.

Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an Ihre Verkaufsstelle.

Kontrollieren Sie zuvor folgende Punkte:

1. Netzsicherung defekt ?
2. Netzstecker (11) eingesteckt ?
3. Zuleitungskabel (11) i.O. ?
4. Sicherheitsthermostat (9)

Dieser kann aus folgenden Gründen ausschalten:

- Zuwenig oder kein Oel/Fett im Behälter
- Beim Fettschmelzen Heizkörper zu lange eingeschaltet.

Rückstellung des Sicherheitsthermostaten:

Oel/Fett auf ca. 170°C abkühlen lassen, evtl. auch nachfüllen.

Achtung: Sicherheitsthermostat kann erst unter dieser Temperatur wieder eingeschaltet werden.

Zur Rückstellung roter Knopf bis zum Anschlag drücken (s. Abbildung)

5. Steuerkasten (5) richtig eingehängt ? Sicherheitsschalter (10) eingeschaltet ?

Installation des Apparates

1. Der Apparat darf nicht auf brennbare Unterlagen oder an brennbaren Wänden aufgestellt werden.
2. Es müssen keine Abstände nach hinten zur Wand oder seitlich zu anderen Apparaten eingehalten werden.
3. Die Geräuschemission des Gerätes ist <70db (A.)

Elektroanschluss

Anschluss sowie Inbetriebnahme dürfen nur durch Fachkundige erfolgen. Bei Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

1. Ueberprüfen ob die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild (12) des Apparates übereinstimmen.
2. Das Gerät ist mit Stecker für Anschluss an Steckdose vorbereitet und besitzt keinen Hauptschalter.
Bei längerem Produktionsunterbruch ist daher der Netzstecker (11) zu ziehen !

ITALIANO

Impiego dell'apparecchio

Riempire la vasca d'olio o far fondere il grasso (v. illustrazione)

1. Togliere il coperchio (1) della friggitrice
2. Tirar fuori il cestello (2)
3. Riempire la vasca (3) di olio o grasso fuso fino al livello MAX.

Avvertenza

Quando si mette il grasso per la prima volta, bisogna prima farlo fondere in un recipiente separato. Per le utilizzazioni successive si procede nel modo seguente:

1. Fare qualche buco nel grasso solidificato, fino ad arrivare al corpo riscaldante.
2. Regolare il termostato al massimo a 100 °C, scaldare per un minuto e poi rimettere il termostato nella posizione 0. Ripetere l'operazione finché il grasso non si è sciolto completamente.

Selezione della temperatura

Girare il termostato di regolazione (6) sulla temperatura desiderata. La spia arancione (7) si accende; non appena si spegne, la friggitrice è pronta per l'uso.

Temperatura stand-by

In caso di arresti prolungati, ridurre la temperatura a 100 °C per risparmiare energia e non consumare inutilmente l'olio o il grasso.

La cottura

1. Mettere nel cestello (2) gli alimenti da friggere.
Scuotere bene l'acqua dai prodotti surgelati (fuori della friggitrice)
2. Immergere il cestello (2) nell'olio
3. Non appena la frittura ha preso il colore desiderato, sollevare il cestello (2) e appenderlo al gancio della vasca per lasciare sgocciolare la frittura.

Avvertenza

Riempire il cestello (2) al massimo fino a metà: Eco4 = 500 g, Eco6 = 750 g

Riempendo troppo il cestello o con alimenti troppo bagnati (p.es. surgelati ricoperti di ghiaccio), l'olio forma molta schiuma e la qualità della frittura peggiora!

Se l'olio o il grasso dovessero incendiarsi, coprire immediatamente la vasca della friggitrice con il suo coperchio, in modo da soffocare le fiamme. Staccare la spina elettrica.

Non cercare mai di spegnere le fiamme con l'acqua!

Per combattere un incendio provocato da materie grasse devono essere immediatamente disponibili i mezzi adeguati, come estintori specifici (Halon) o una coperta antincendio. Se l'olio è sporco, si infiamma più rapidamente e la schiuma trabocca più facilmente.

Importante:

- La friggitrice deve essere sorvegliata in continuazione.
- Non accendere la friggitrice, se non contiene né grasso né olio.
- Dopo l'uso, spegnere la friggitrice e aspettare che l'olio o il grasso si siano
- Raffreddati, prima di rimettere il coperchio.
- Trasporto della friggitrice: Staccare la spina. Afferrarla saldamente dai due lati (4) e sollevarla con cautela.

Attenzione!

Olio bollente: rischio di ustioni! Attendere che la friggitrice sia fredda prima di spostarla o trasportarla. La friggitrice deve essere utilizzata senza coperchio.

Manutenzione

Prima di iniziare qualsiasi lavoro di manutenzione, staccare la spina.

Si raccomanda di utilizzare dei guanti, al fine di evitare ustioni causate dall'olio, dalle parti metalliche o dalle maniglie bollenti.

Filtrazione dell'olio o del grasso

L'olio o il grasso devono essere filtrati ogni giorno, procedendo nel modo seguente:

1. Regolare la temperatura dell'olio a 100-130 °C
2. Tirar fuori il cestello (2)
3. Togliere la scatola di comando (5)
4. Tirar fuori la vasca (3). Attenzione: la vasca è calda. Filtrare l'olio a 100-130 °C.
5. Versare l'olio o il grasso nella vasca (3) e, se necessario, aggiungere fino al livello MAX).
6. Rimettere a posto la scatola di comando (5)

Importante

L'olio usato deve essere recuperato secondo le prescrizioni locali e in nessun caso deve essere versato nella canalizzazione.

Pulizia

Una pulizia regolare aumenta la durata utile della friggitrice e migliora la qualità della frittura. Si consiglia perciò di pulirla quotidianamente nel modo seguente:

1. Tirar fuori il cestello (2), togliere la scatola di comando (5) con il corpo riscaldante, tirar fuori la vasca (3) e vuotarla.
2. Pulire il corpo riscaldante e la vasca con acqua calda, alla quale è stato aggiunto un detersivo delicato.

Importante

- Non spruzzare acqua sulla scatola di comando per pulirla
- Pulire gli elementi riscaldanti (8) con una normale spazzola (non una spazzola metallica). Non danneggiare la sonda del termostato.
- Evitare di dare colpi ai corpi riscaldanti.

Servizio dopovendita

In caso di guasto, vogliate rivolgervi al vostro rivenditore.

Prima di farvi mandare un tecnico, controllate i punti seguenti:

1. Il fusibile della rete elettrica è saltato ?
2. La spina (11) del cavo di alimentazione è inserita ?
3. Il cavo di alimentazione (11) è in ordine ?
4. Il termostato di sicurezza (9)

Quest'ultimo può intervenire per diverse ragioni:

- nella vasca manca l'olio o il grasso
- il corpo riscaldante è rimasto acceso per troppo tempo durante la fusione del grasso.

Per riarmare il termostato di sicurezza:

lasciar raffreddare il grasso o l'olio fino a circa 170 °C; eventualmente aggiungerne.

Attenzione: il termostato di sicurezza può essere riarmato solo a partire da questa temperatura. Per riarmare il termostato, premere a fondo il pulsante rosso (v. illustrazione)

5. La scatola di comando (5) agganciata correttamente ?
L'interruttore di sicurezza (10) è acceso ?

Posa della friggitrice

1. Non installare la friggitrice su una superficie o contro una parete infiammabile.
2. Non occorre mantenere nessuna particolare distanza intorno alla friggitrice.
3. Rumorosità della friggitrice: < 70 dB(A).

Allacciamento elettrico

L'allacciamento e la messa in servizio devono essere eseguiti da una persona competente. Bisogna procedere nel modo seguente:

1. Verificare che le caratteristiche della rete (voltaggio e frequenza) corrispondano alle indicazioni della targhetta (12) dell'apparecchio.
2. La friggitrice non è dotata di un interruttore principale. Il cavo di alimentazione è munito di una spina europea. Se la friggitrice non viene utilizzata per un periodo prolungato, staccare la spina (11) dalla presa.

ENGLISH

Operation

To fill the container with oil or melt the fat

(see figure)

1. Remove the lid () of the appliance
2. Remove the basket ()
3. Fill the container () up to the MAX mark with oil or liquid fat.

Note:

When using fat for the first time, melt it beforehand in a separate saucepan. The next time you use the fryer, proceed as follows:

1. Make a few holes in the solidified fat down to the level of the heating elements.
2. Turn the thermostat knob to a maximum of 100°C, heat for 1 minute, then turn the knob back to 0.
Repeat this operation until the fat has become liquid.

Selecting the temperature

Turn the thermostat knob to the temperature required. The orange pilot light will come on. When the orange light goes out, the fryer is ready for use.

Stand-by temperature

During long breaks in frying, reduce the temperature to 100°C to save energy and preserve the quality of the oil or fat.

Frying

1. Put the food into the basket, when using frozen products, shake them well (not over the fryer!).
2. Place the basket into oil
3. As soon as the food is sufficiently fried, raise the basket and hang it on the lid to drain the oil or fat.

Note:

Only half-fill the basket. Eco4 = 500 g, Eco6 = 750 g

Filling it more or with wet food (eg. frozen food coated with ice) will make the oil foam and reduce the quality of frying
!If the oil or fat catches fire, put the lid of the fryer back on the container immediately to put out the fire. Remove the electric plug.

Never use water to extinguish the flames !

To fight a fire caused by inflamed fat, suitable appliances such as extinguishers (Halon) or an anti-fire cover should be kept immediately at hand. Dirty oil will catch fire more quickly and can cause foam to overflow.

Important:

- The fryer should be constantly supervised.
- Do not switch on the fryer if the oil container is empty.
- After use, switch off the fryer and wait for the oil or fat to cool down before replacing the lid.
- To transport the fryer:
Remove the plug, grasp both sides of the fryer firmly and raise it carefully.

Caution !

By hot oil, danger of burns. Wait until fryer is cold, before moving or transporting it.
The fryer should be used without lid.

Maintenance

Before carrying out maintenance tasks, unplug the fryer. It is advisable to wear gloves to avoid being burnt by hot oil or metal parts.

Filtering oil or fat

The oil or fat should be filtered daily as follows:

1. Oil temperature at 100-130°C.
2. Remove basket
3. Remove the control box
4. Remove the container
Warning: The container will be hot. Decant the oil or fat at a temperature of 100-130°C.
5. Pour the oil or fat back into its container and, if necessary, fill up to the MAX level.
6. Reinstall the control box

Important:

Used oil should be treated according to the local regulations and should on no account be poured down the drain.

Cleaning

Regular cleaning will make your fryer last longer and improve the quality of the fried food. The fryer should therefore be cleaned daily as follows:

1. Remove the basket, take out the control box with the heating elements, remove the container and empty it.
2. Clean the heating elements with warm water and a mild detergent.

Important:

- Never use a water jet to clean the control box.
- Clean the heating elements with a normal soft brush. Take care to avoid damaging the thermostat probes.
- Avoid banging the heating elements

After-sales service

Should you have any problems with your fryer, contact your supplier. Before contacting him, check the following points:

1. Has the mains fuse blown ?
2. Is the mains plug plugged in ?
3. Is the mains cable in good order ?
4. What about the safety thermostat ? This can cut out for the following reasons:
 - Not enough oil or fat in the container.
 - The heating elements were switched on for too long when melting fat.To set the safety thermostat again:
 - Let the oil or fat cool down to about 170°C, if necessary, add more.Note: The safety thermostat can be switched on again only by this temperature.
Press the red button in as far as the stop.
5. Is the control box hooked correctly ? Is the safety switch on ?

Installation of the appliance

1. Never place the appliance on a combustible surface or against combustible walls.
2. It is not necessary to observe clearances behind or on the sides of the appliance.
3. Noise emission of the fryer: <70db (A).

Electrical connection

The connection and setting to work of machine must only be undertaken by a competent person. To connect the appliance, proceed as follows:

1. Check if voltage and frequency information on the rating plate correspond to power supply.
2. The fryer has no main switch.
The supply cable is equipped with an European standard plug.
During long breaks of frying, pull out the plug !

ESPAÑOL

Utilización del aparato

Llenar la cuba de aceite o hacer derretir la grasa (ver ilustración)

1. Retirar la tapadera (1) del aparato
2. Sacar el cesto (2)
3. Llenar la cuba (3) hasta el nivel MAX con aceite o grasa líquida.

Observación:

La primera vez que se emplea grasa, ésta debe ser derretida previamente en un recipiente separado. Para las utilizations siguientes, proceder como a continuación se indica:

1. Hacer algunos agujeros en la grasa cuajada, hasta el nivel de la superficie de caldeo.
2. Ajustar el termostato en 100° C como máximo, calentar durante un minuto, y seguidamente volver a poner el termostato en la posición 0. Repetir esta operación hasta que la grasa se haya licuado.

Selección de la temperatura

Girar el termostato de ajuste (6) hasta alcanzar la temperatura deseada. La lámpara indicadora de color naranja (7) se enciende y cuando se apaga la freidora está lista para ser empleada.

Temperatura de espera

Durante las paradas prolongadas de utilización, reducir la temperatura a 100° C para economizar la energía y no malgastar el aceite o la grasa.

La cocción

1. Poner los alimentos en el cesto (2) Sacudir debidamente los productos congelados (fuera de la freidora)
2. Poner el cesto (2) en el aceite
3. En cuanto los alimentos estén dorados como se desee, levantar el cesto (2) y suspenderlo en el gancho de la cuba para que escurra la fritura.

Observación:

Llenar el cesto (2) sólo hasta la mitad: FT4eco 50 g, FT6eco 750 g

Un llenado demasiado importante o con alimentos mojados (por ejemplo, congelados cubiertos de hielo) hace espumar el aceite. La calidad de la fritura es peor. Si el aceite o la grasa llegaran a inflamarse, poner inmediatamente la tapadera de la freidora sobre la cuba para extinguir el incendio. Retirar el enchufe eléctrico.

¡No utilizar nunca agua para apagar las llamas!

Para combatir un incendio producido por materias grasas que se inflaman, los medios apropiados, tales como los extintores específicos (Halon) o una manta contra incendios, deben ser puestos a disposición inmediatamente. Un aceite sucio se inflama con mayor rapidez y favorece el desbordamiento de la espuma.

Importante:

- La freidora debe permanecer bajo vigilancia constante.
- No poner en marcha la freidora si no contienen materia grasa.
- Después de haberla utilizado, desconectar la freidora y esperar hasta que el aceite o la grasa se haya enfriado antes de poner la tapadera.
- Transporte de la freidora: Quitar el enchufe. Empuñar fuertemente ambos lados (4) y levantar con precaución.

¡Atención!

Aceite hirviendo: ¡peligro de quemaduras! Esperar hasta que la freidora se haya enfriado antes de desplazarla o transportarla. La freidora debe ser utilizada sin la tapadera.

Mantenimiento

Antes de dar comienzo a los trabajos de mantenimiento, retirar el enchufe. Se aconseja ponerse guantes para evitar las quemaduras producidas por el aceite, las partes metálicas o las empuñaduras ardientes.

Filtrado del aceite o de la grasa

El aceite o la grasa deben ser filtrados a diario como a continuación se indica:

1. Ajustar la temperatura del aceite a 100-130° C
2. Retirar el cesto (2)
3. Levantar la caja de mando (5)
4. Retirar la cuba (3). Atención: la cuba está caliente. Filtrar el aceite a 100-130° C
5. Volver a verter el aceite o la grasa en la cuba (3) y, si es necesario, completar hasta el nivel MAX)
6. Volver a poner la caja de mando (5) en su sitio.

Importante:

El aceite usado debe ser recuperado de conformidad con las prescripciones locales y no debe ser vertido en ningún caso en las cañerías.

Limpieza

Una limpieza regular aumenta la vida útil de la freidora y mejora la calidad de la fritura. En consecuencia, se recomienda limpiarla a diario como se indica a continuación:

1. Retirar el cesto (2), sacar la caja de mando (5) con la superficie de caldeo, retirar la cuba (3) y vaciarla.
2. Limpiar la superficie de caldeo y la cuba con agua caliente adicionada con un detergente suave.

Importante:

- No salpicar la caja de mando para limpiarla
- Limpiar los elementos de caldeo (8) con un cepillo normal (no un cepillo metálico). No causar daños a la sonda del termostato.
- Evitar dar golpes a las superficies de caldeo.

Servicio de posventa

En caso de avería, diríjase a su revendedor.

Antes de solicitar la presencia de un montador, sírvase controlar los puntos siguientes:

1. ¿Está defectuoso el fusible del sector?
2. ¿Está conectado el enchufe del sector (11) ?
3. ¿Está bien el cable de conexión (11) ?
4. ¿El termostato de seguridad (9)?

Este puede desconectar por las razones siguientes:

- Falta de aceite o de grasa en la cuba
- Superficies de caldeo conectadas durante demasiado tiempo al derretir la grasa.

Nueva conexión del termostato de seguridad:

Dejar enfriar la materia grasa hasta 170° C aprox.; eventualmente agregar. Atención: el termostato de seguridad no puede volver a ser conectado más que a partir de esta temperatura. Para volverlo a conectar hundir a fondo el botón rojo (ver ilustración)

5. Está la caja de mando (5) correctamente colocada en las guías ?
Está el micro-interruptor (10) de la caja de mando conectado ?

Posicionamiento del aparato

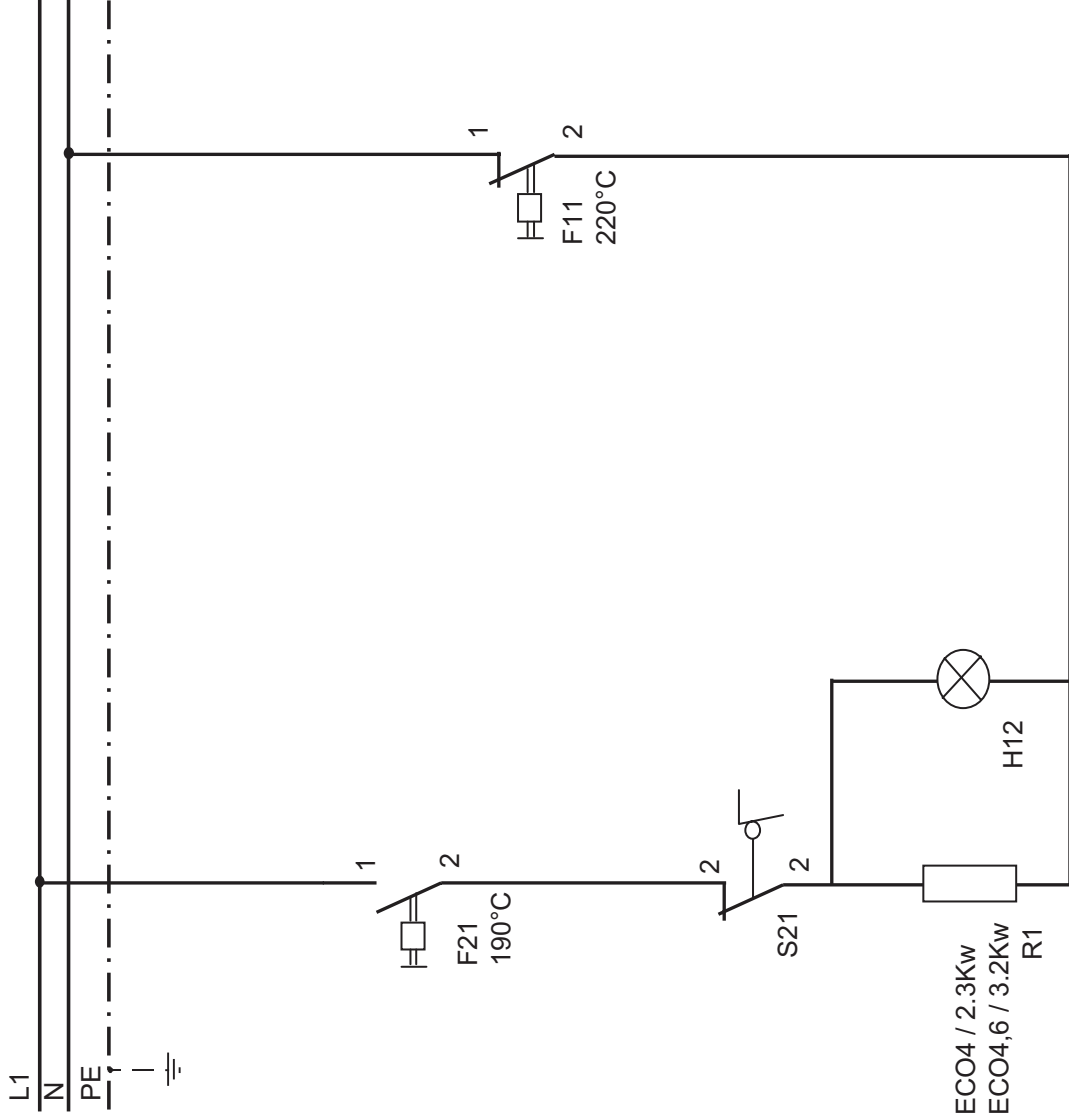
1. No instalar el aparato sobre una superficie o contra un muro inflamables.
2. No es necesario dejar un espacio libre alrededor del aparato.
3. Emisión de ruido del aparato: <70 db (A).

Conexión eléctrica

La conexión y la puesta en servicio deben ser hechas por una persona competente. Debe realizarse como a continuación se indica:

1. Verificar que las características de la red (voltaje y frecuencia) correspondan a las indicaciones de la placa (12) descriptiva del aparato.
2. La freidora no tiene un interruptor principal. El cable de conexión va provisto de un enchufe europeo. En caso de no utilización prolongada de la freidora, retirar el enchufe (11) de la toma de corriente.

SCHEMA



LEGENDE

- F11** **Sicherheitsthermostat (Eigenbruchs.)**
Thermostat de sécurité
Safety thermostat
- F21** **Arbeitsthermostat**
Thermostat de travail
Control thermostat
- S21** **Sicherheits-Endschalter**
Switch sécurité
Safety switch
- R1** **Heizkörper**
Corps de chauffe
Heating element
- H12** **Signallampe orange: Heizung**
Lampe témoin orange: Chauffage
Pilot light orange: Heate



SCHEMA ELECTRIQUE
ELEKTROSCHHEMA
ELECTRICAL DIAGRAM

FRITA ECO 4,6

ECO4 / 2,3Kw 3x1mm²

ECO4,ECO6 / 3,2Kw 3x1.5mm²

AC 230V 50/60Hz

L+N+PE

Date 30.11.1999

Visa OB

No. schéma 500535

Index C