

Installations- und Bedienungsanleitung Instructions pour l'installation et mode d'emploi Installation and Operating Instructions



für alle Tischfriteusen der Frita Linie
pour toutes les friteuses de table de la ligne Frita
for all countertop fryers of the Frita line

Inhaltsverzeichnis

Table des matières

Contents

DEUTSCH

WICHTIG:

Die Anleitung muss von jeder Person gelesen werden, welche mit dem Gerät arbeitet. Sie muss ständig am Arbeitsort verfügbar sein.

Sicherheitsvorschriften:

Elektroanschluss muss durch einen Elektrofachmann erfolgen. Gerät ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen. Friteuse nicht mit Wasserstrahl reinigen. Brandgefahr bei Unterschreitung der unteren

1. Inhaltsverzeichnis	Seite	2
2. Bestandteile der Friteuse		3
3. Ausführungen und Varianten		4
4. Elektro-Anschluss		5
5. Installation des Gerätes		7
6. Inbetriebnahme / Bedienung		7
7. Fritieren		7
8. Gefahren-Hinweise		8
9. Täglicher Unterhalt		8
10. Reinigung / Wartung		8
11. Sicherheitsthermostat		9
12. Kundendienst		10

FRANCAIS

IMPORTANT:

Ce mode d'emploi doit avoir été lu par chaque personne qui travaille avec l'appareil.
Il doit rester constamment accessible.

Prescription de sécurité

Le raccordement électrique doit être exécuté par un électricien. L'emploi de l'appareil n'est autorisé que sous surveillance. Ne jamais nettoyer la friteuse avec un jet d'eau. Danger d'incendie si le niveau d'huile est inférieur à

1. Table des matières	Page	2
2. Pièces de la friteuse		3
3. Exécutions et variantes (modèles)		4
4. Raccordement électrique		5
5. Installation de l'appareil		10
6. Mise en service		10
7. Frire		10
8. Mise en garde		11
9. Entretien quotidien		11
10. Nettoyage / Entretien		11
11. Thermostat de sécurité		12
12. Service après-vente		12

ENGLISH

IMPORTANT:

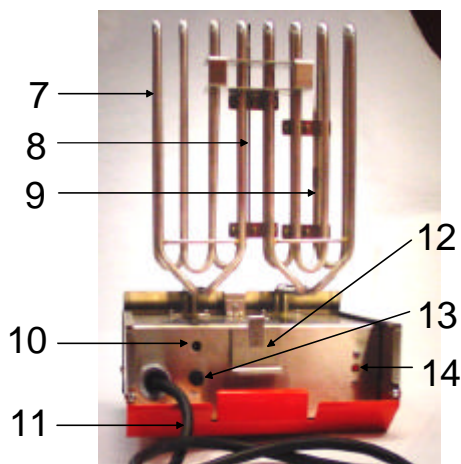
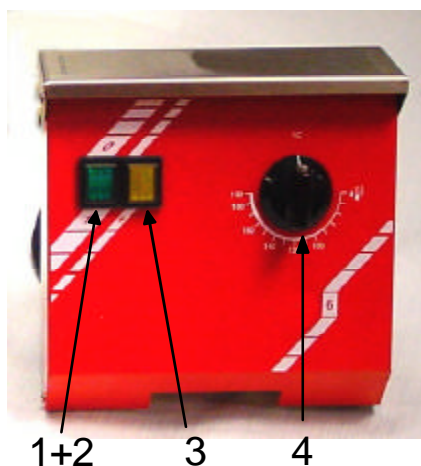
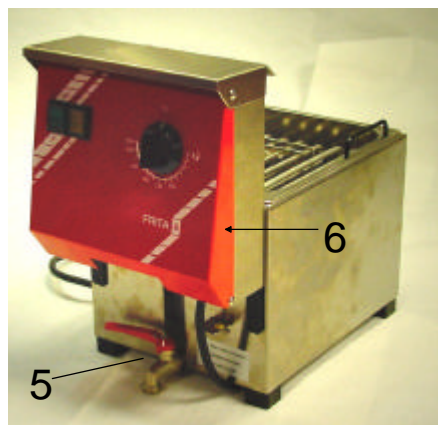
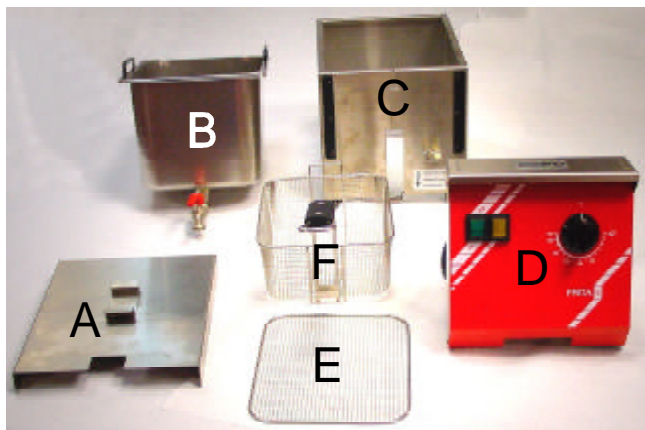
The instructions must be read by each user of the unit.
They must be constantly available at the place of work.

Safety regulations:

Electrical connections must be made by a qualified electrician. The unit is approved only for operation under supervision. Do not clean the fryer with a water jet.
Danger of fire if oil level does reach the lower mark!

1. Contents	Page	2
2. Parts of the fryer		3
3. Models and variants		4
4. Electrical connection		5
5. Installing the machine		13
6. Starting up		13
7. Frying		13
8. Warnings		14
9. Daily maintenance		14
10. Cleaning / Maintenance		14
11. Safety thermostat		15
12. After-sales service		15

Bestandteile der Friteuse
Pièces de la friteuse
Parts of the fryer



A. Deckel inkl. Korbaufhängebügel	A. Couvercle avec support panier	A. Cover lid with basket support
B. Oelbehälter	B. Cuve	B. Oil container
C. Mantel	C. Manteau	C. Housing
D. Steuerkasten	D. Boîtier de commande	D. Control box
E. Heizkörpergitter	E. Grille de corps de chauffe	E. Grid for heating elements
F. Fritierkorb	F. Panier	F. Frying basket
1. Hauptschalter	1. Interrupteur principal	1. Main switch
2. Kontroll-Lampe Grün	2. Lampe témoin verte	2. Green pilot light
3. Kontroll-Lampe Orange	3. Lampe témoin orange	3. Orange pilot light
4. Regelthermostat	4. Thermostat de réglage	4. Thermostat knob
5. Ablasshahn (ausgenommen Frita4)	5. Robinet de vidange (excepté Frita4)	5. Drain valve (except Frita4)
6. Abtropfstellung	6. Position d'égouttage	6. Draining position
7. Heizkörper	7. Corps de chauffe	7. Heating element
8. Arbeitsthermostat	8. Thermostat de travail	8. Working thermostat
9. Sicherheitsthermostat	9. Thermostat de sécurité	9. Safety thermostat
10. Sicherheits-Endschalter	10. Inerrupteur de sécurité	10. Security switch
11. Zuleitungskabel	11. Câble d'alimentation	11. Supply cable
12. Verriegelungsbügel	12. Levier de verrouillage	12. Catch for draining position
13. Steuersicherung	13. Fusible de commande	13. Control fuse
14. Rücksteller zu Si.Thermostat	14. Réarmement thermostat sécurité	14. Button for safety thermostat

Ausführungen und Varianten

Exécutions et variantes

Models and variants

3.0 Technische Daten / Données techniques / Technical details

Typ Type Model	Leistung / Puissance / Power	Oelinhalt / Capacité d'huile / Oil capacity		Füllmenge der Fritierkörbe / Remplissage des paniers / Capacity of the frying basket	Nettogewicht / Poids net des friteuses / Net weight of the fryer
		Min.	Max.		
Frita 4	2,3 kW	3,5	4,0	0,5 kg	6,8 kg
Frita 4+4	2x2,3 kW	2x3,5	2x4,0	2x0,5 kg	14,0 kg
Frita 6	4,6 kW	5,0	7,0	0,75 kg	11,0 kg
Frita 8	6,9 kW	8,0	9,5	1,0 kg	14,0 kg
Frita 10	6,9 kW	12,0	15,0	2x0,75 kg	16.2 kg

3.1 Elektroanschluss / Raccords électriques / Tension

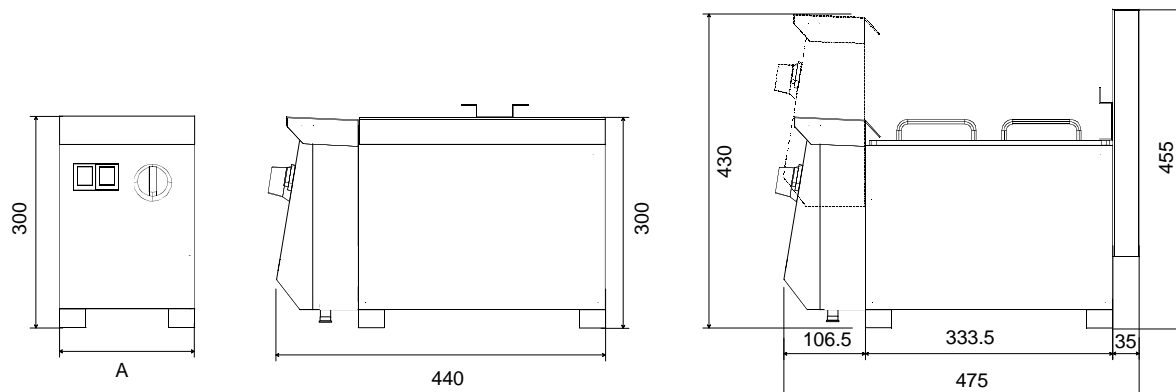
Frita 4	AC 230V	L+N+PE	Standard
Frita 4+4	2 x AC 230V	2 x (L+N+PE)	Standard
Frita 6	2 NAC 400V	2L+N+PE	Standard
Frita 6	AC 230V	L+N+PE	Spezial
Frita 6	3AC 230V	3L+PE	Spezial
Frita 8	3 NAC 400V	3L+N+PE	Standard
Frita 8	3 AC 230V	3L+PE	Spezial
Frita 8	AC 230V	L+N+PE	Spezial
Frita 8	3 NAC 440V	3L+N+PE	Spezial
Frita 10	3 NAC 400V	3L+N+PE	Standard

3.2 Anschlusskabel / Câble d'alimentation / Supply cable

Typ	Länge / Longueur / Length	Stecker / Fiche / Plug
Frita 4	1,5 m	Ja / Oui / Yes
Frita 4+4	2x1,5 m	Ja / Oui / Yes
Frita 6	2 m	Nein / Non / Without
Frita 8	2 m	Nein / Non / Without
Frita 10	2 m	Nein / Non / Without

3.3 Abmessungen / Dimensions / Dimensions

Typ	Breite / Largeur / Width - mm	Tiefe / Profondeur / Depth - mm	Höhe I/ Hauteur I / Heigh I - mm	Höhe II/ Hauteur II / Heigh II - mm
Frita 4	180	475	295	455
Frita 4+4	360	475	295	455
Frita 6	270	475	295	455
Frita 8	360	475	295	455
Frita 10	540	475	295	455



4. Elektroanschluss

Der Elektroanschluss darf nur durch einen Elektriker oder eine ähnlich qualifizierte Person erfolgen. Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

- a) Ueberprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Steuerkastens.
- b) Anschluss nach EN 60335-1 / IEC bzw. CEI 335-1 und örtlichen Vorschriften, d.h.:
Montage eines Netzsteckers für entsprechende Nennstromstärke an das Anschlusskabel, Anschluss über Steckdose.
Der Stecker muss nach der Montage der Friteuse zugänglich sein. Es ist empfehlenswert einen Fehlerstromschutzschalter zu installieren. (bei Maschinen, die die Ableitströme von 10mA überschreiten).
- c) Zu verwendende Qualität der Zuleitung: H07RN-F

4. Raccordement électrique

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

- a) Vérifier que les caractéristiques du réseau (voltage et fréquence) correspondent aux indications de la plaque signalétique de l'appareil.
- b) Raccordement selon EN 60355-1 / IEC ou CEI 335-1 et selon règlements locaux, c.-à-d: montage d'une fiche au bout du câble pour le voltage nominal voulu et raccordement à une prise de courant. L'appareil n'est pas prévu pour un raccordement fixe.
3. Qualité du câble d'alimentation: H07RN-F

4. 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:

- a) Check if voltage and frequency information on the rating plate correspond to power supply.
- b) The unit must be connected in accordance to EN 60335-1 / IEC, resp. CEI 335-1 regulations and to local specifications, i.e.: fitting of a main plug with the correct nominal voltage to the cable, for connection to a socket. The appliance is not foreseen for a fixed connection.
- c) Main supply-line quality: H07RN-F

4.1 Netzabsicherung / Fusible du secteur / Fuse sizes

Typ / Type / Model	Frita 4	Frita 4+4	Frita 6	Frita 8 & 10
Leistung / Puissance / Power kW	2,3	2 x 2,3	4,6	6,9
Anschluss / Tension / Tension V	AC 230	2 x AC 230	2NAC 400	3NAC 400
Netzabsich. / Fusible / Fuse A	10	2 x 10	2 x 10	3 x 10
Anschluss / Tension / Tension V			3AC 230	3AC 230
Netzabsich. / Fusible / Fuse A			3 x 25	3 x 25
Anschluss / Tension / Tension V			AC230	AC230
Netzabsich. / Fusible / Fuse A			1 x 25	1 x 35
Anschluss / Tension / Tension V				3AC 440
Netzabsich. / Fusible / Fuse A				3 x 16

Das Ersetzen des geräteseitigen Netzanschlusskabels ist nur durch den Hersteller, seinen Kundendienstvertreter oder eine ähnlich qualifizierte Person vorgesehen.

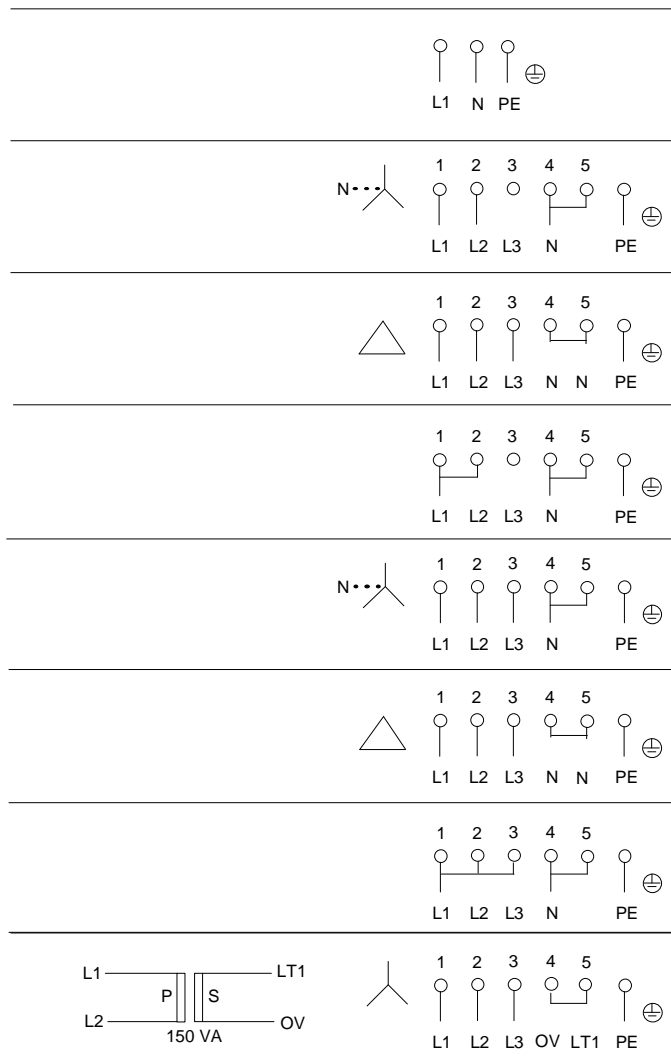
Le remplacement du câble d'alimentation des appareils n'est autorisé que par le constructeur, son service après-vente ou par une autre personne qualifiée dans ce domaine.

The replacement of the fryers mains cable is only allowed by the manufacturer himself, his after sales services or a qualified person who can ensure that the installation meets the required standards.

Die Maschinen sind mit folgenden Anschlussarten erhältlich :
 Les appareils sont livrables avec les raccordements suivants :
 Systems of connection :

4.2 Anschlussarten / Raccordements / Connections

Frita 4 & Frita 4+4	Standardausführung Tension normale Normal tension	AC 230V, 50/60 Hz L+N+PE 3x1,5mm ²
Frita 6	Standardausführung Tension normale Normal tension	2NAC 400V, 50/60 Hz 2L+N+PE 4x1,5mm ²
Frita 6	Spezialausführung Tension spéciale Special tension	3AC 230V, 50/60 Hz 3L+PE 4x2,5mm ²
Frita 6	Spezialausführung Tension spéciale Special tension	AC 230V, 50/60 Hz L+N+PE 3x2,5mm ²
Frita 8 & Frita 10	Standardausführung Tension normale Normal tension	3NAC 400V, 50/60 Hz 3L+N+PE 5x1,5mm ²
Frita 8 & Frita 10	Spezialausführung Tension spéciale Special tension	3AC 230V, 50/60 Hz 3L+PE 4x2,5mm ²
Frita 8 & Frita 10	Spezialausführung Tension spéciale Special tension	AC 230V, 50/60 Hz L+N+PE 3x4mm ²
Frita 8 & Frita 10	Spezialausführung mit Transformator Tension spéciale avec transformateur Special tension	3AC440V 3L+PE 4x1,5mm ²



5. 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).

6. Inbetriebnahme / Bedienung

Gerätedeckel von Oelbecken entfernen und an der Rückwand in der dafür vorgesehenen Vorrichtung einhängen. Korb herausnehmen. ABLASSHAHN SCHLIESSEN. Oelbecken bis zur Markierung MAX mit Fritieröl auffüllen. Die Niveaumarkierung (MIN/MAX) ist auf der Seitenwand des Oelbeckens zu sehen.

Hinweis:

Das Gerät ist ohne Fettschmelz-Steuerung ausgerüstet: 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. Thermostat auf max. 100°C drehen, eine Minute aufheizen lassen, dann rückstellen auf 0°C. Vorgang wiederholen, bis sich das Fett verflüssigt hat.

Vor 1. Inbetriebnahme: Oelbecken gründlich reinigen.

6.1 Oel- / Fetteinfüllung

	Frita 4	Frita 4+4	Frita 6	Frita 8	Frita 10
Min. Liter	3,5	2 x 3,5	5,0	8,0	12,0
Max. Liter	4,0	2 x 4,0	7,0	9,5	15,0

MIN: Ist die MIN-Markierung erreicht, so ist Oel bzw. Fett nachzufüllen.

MAX: MAX-Markierung nicht überschreiten.

7. Fritieren

Hauptschalter (1) einschalten, Knopf von Regelthermostat (4) auf gewünschte Temperatur drehen (ideal 180°C). Grüne (2) und orange (3) Lampe leuchten auf. Sobald letztere erlischt, kann mit dem Fritieren begonnen werden. Korb nur bis zur Hälfte füllen und ins Oelbecken eintauchen.

Empfohlene Füllmengen :

Frita 4:	500g
Frita 4+4:	2 x 500g
Frita 6:	750g
Frita 8:	1000g
Frita 10 :	2 x 750g

Durch die Eingabe von zu grossen Mengen und zu nassem Fritiergut (z.B. Eiskristalle) wird das Aufschäumen des Oels verstärkt und die Qualität vermindert!

Sobald das Fritiergut die gewünschte Bräunung erreicht hat, Korb anheben und zum Abtropfen an Bügel hängen.

Achtung: Die Friteuse ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Soll während des Betriebes Oel nachgefüllt werden, unbedingt langsam und sorgfältig das kalte Fritiermedium zugeben, um Spritz- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden. Nie neues Oel/Fett mit altem, verbrauchtem Oel/Fett mischen. Nur nachfüllen, wenn Fritiermedium noch bis zu 50% brauchbar ist.

Bereitschaftstemperatur:

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

8. Gefahren-Hinweise

- Die Friteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden. Sollte dies trotzdem einmal vorkommen, schaltet der Sicherheitsthermostat nach kurzer Zeit das Gerät ab.
- Durch die Eingabe von zu grossen Mengen und zu nassem Fritiergut (z.B. Eiskristalle) wird das Aufschäumen des Öls verstärkt und die Qualität vermindert !
- Bei Fett- oder Ölbrand ist der Gerätedeckel zur Brandbekämpfung zu verwenden. Bei Brand, Gerätedeckel sofort auf das Ölbecken legen, Hauptschalter ausschalten, Stecker herausziehen.
- OEL-/ ODER FETTBRAND NIE MIT WASSER BEKAEMPFFEN !
- Zur Bekämpfung eines Fettbrandes müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein: z.B. Feuerlöscher, ortsfeste Löscheinrichtungen oder eine Löschdecke.
- Die Friteuse nie in aufgeheiztem Zustand verschieben!
- Das Herausziehen des Ölbehälters zum Auswechseln des Öles, darf nur nach dessen Abkühlung auf Raumtemperatur (oder max. 60°C) erfolgen.
- Altes, verschmutztes Öl ist leichter entzündbar und begünstigt das Ueberschäumen.
- Brandgefahr bei Unterschreitung der unteren Ölmarke.

9. Täglicher Unterhalt

Für Wartungsarbeiten immer Gerät ausschalten und Stecker ziehen. Wegen Verbrennungsgefahr durch heisses Öl, heisse Metallteile sowie Behältergriffe, sind Arbeiten nur mit Handschuhen oder Topflappen vorzunehmen.

Das Öl/Fett soll täglich wie folgt filtriert werden:

1. Öltemperatur max 60°C.
2. Korb entfernen.
3. Steuerkasten mit Heizelementen in Abtropfstellung bringen (Steuerkasten hoch heben bis Arretierungsfeder einrastet).
4. Öl abtropfen lassen und anschliessend Steuerkasten herausheben .
5. Bei Frita 6&8 Öl mittels Ablasshahn ablassen.
5. Ölbehälter entfernen. Achtung: Traggriffe des Behälters sind heiss! Öl oder Fett bei max. 60°C durch den Frit-Öl-Filter in einen Behälter leeren. Bei Verwendung eines solchen Filters (Art.-Nr. 600.696) kann die Lebensdauer des Fritiermediums erheblich verlängert werden.
6. Öl oder Fett in Behälter zurückgiessen und falls nötig bis auf «MAX» nachfüllen.
7. Zum Einhängen des Steuerkastens ist wie folgt vorzugehen: Steuerkasten mit beiden Händen ergreifen, beidseitig in Gleitprofil einführen, Verriegelungsbügel ziehen und langsam bis zum Anschlag absenken.

Wichtig: Altes Öl ist gemäss örtlicher Vorschriften zu entsorgen. Niemals in Abfluss giessen!

10. Reinigung / Wartung

Regelmässige Reinigung verlängert die Lebensdauer der Friteuse und verbessert die Qualität des Fritiergutes.

Für Wartungsarbeiten immer Gerät ausschalten und Stecker ziehen. Wegen Verbrennungsgefahr durch heisses Öl, heisse Metallteile sowie Behältergriffe sind Arbeiten nur mit Handschuhen oder Topflappen vorzunehmen.

Die Friteuse soll daher täglich wie folgt gereinigt werden:

1. Korb entfernen, und Steuerkasten in Abtropfstellung bringen.
2. Bei Frita 6,8&10 Öl mittels Ablasshahn ablassen.
3. Steuerkasten mit Heizelementen ganz herausheben, Behälter entfernen und leeren.
4. Behälter und Heizkörper mit heissem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.
5. Gehäuseteile sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und können mit demselben Reinigungsmittel gereinigt werden.

Achtung:

Steuerkasten darf zur Reinigung nicht abgespritzt oder in Wasser getaucht werden.

Heizelemente dürfen nur mit normaler Bürste (keine Drahtbürste) gereinigt werden. Thermostatfühler nicht beschädigen. Schläge auf die Heizelemente sind zu vermeiden.

Es ist verboten, die Heizelemente durch Abbrennen zu reinigen (Trockenlauf).

Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt.

Die Friteuse darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

11. Sicherheitsthermostat

Ihr Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat nach neusten Vorschriften versehen. Sollte der Regelthermostat nicht richtig funktionieren und das Öl überhitzen, oder ist der Ölstand zu tief, so spricht bei 215°C der Sicherheitsthermostat an und stellt automatisch die Heizung ab. Um die Friteuse wieder einzuschalten, den Hauptschalter auf "O" stellen, Öl oder Fett auf ca. 170°C abkühlen lassen, evtl. auch nachfüllen. Achtung: Sicherheitsthermostat kann erst bei dieser oder tieferer Temperatur wieder eingeschaltet werden (Drip-free Effekt). Steuerkasten leicht anheben und mit anderer Hand roter Knopf von Sicherheitsthermostat bis zum Anschlag drücken. Steuerkasten wieder richtig einhängen. Ist der Sicherheits-Endschalter eingeschaltet? Beachten Sie, dass bei herausgehobenem Steuerkasten (auch in Abtropfposition) der Strom zu den Heizkörpern unterbrochen wird.

OELSTAND UNBEDINGT KONTROLLIEREN.

Schaltet der Thermostat mehrmals aus, muss der Service angefordert werden.

12. Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an Ihren Händler oder eine seiner Servicestellen. Zur Vermeidung von Fehlmeldungen prüfen Sie vor der Anforderung eines Monteurs folgende Punkte:

Wenn das Gerät nicht in Betrieb genommen werden kann:

1. Netzsicherung defekt?
2. Netzstecker eingesteckt?
3. Zuleitungskabel i.O.?
4. Steuersicherung defekt?
5. Sicherheitsthermostat? dieser kann aus folgenden Gründen ausschalten:
 - Zu wenig oder kein Öl/Fett im Behälter
 - Beim Fettschmelzen Heizkörper zu lange eingeschaltet.

Wichtig !

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle den Apparatetyp und die Apparatenummer an, die Sie auf dem Datenschild hinter dem Steuerkasten finden.

Es ist empfehlenswert nun diese Angaben nachstehend einzutragen.

Typ	_____
Apparate-Nummer	_____
Spannung	_____
Inbetriebnahme	_____
Servicestelle	_____
Telefon-Nummer	_____

Technische Änderungen jederzeit vorbehalten.

5. Installation de l'appareil

1. Ne pas installer l'appareil sur une surface ou près d'un mur inflammable.
2. Aucun dégagement est nécessaire, ni derrière, ni sur les côtés de l'appareil.
3. Emission de bruit de l'appareil: <70db(A).

6. Mise en service

Retirer le couvercle et fixer-le dans les crochets prévus à l'arrière de l'appareil. Sortir le panier de la cuve. FERMER LE ROBINET DE VIDANGE. Remplir la cuve d'huile jusqu'à la marque MAX. Le niveau d'huile (MIN/MAX) est visible sur les côtés à l'intérieur de la cuve.

Remarques:

L'appareil n'est pas équipé d'un dispositif de fonte de graisse. 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.

Avant la première mise en service: Bien nettoyer la cuve.

6.1 Remplissage de l'huile ou de la graisse

	Frita 4	Frita 4+4	Frita 6	Frita 8	Frita 10
Litres MIN	3,5	2 x3,5	5,0	8,0	12,0
Litres Max.	4,0	2 x 4,0	7,0	9,5	15,0

MIN: Si l'huile est au niveau MIN, il faut en rajouter.

MAX: Ne pas dépasser le niveau MAX.

7. Frire

Enclencher l'interrupteur principal et tourner le thermostat de réglage sur la température désirée (température idéale: 180°C). Les lampes témoin verte et orange s'allument. Lorsque la lampe orange s'éteint, la friteuse est prête à l'emploi. Ne remplir le panier qu'à moitié et mettre le panier dans l'huile.

Quantités recommandées :

Frita 4:	500g
Frita 4+4:	2 x 500g
Frita 6:	750g
Frita 8:	1000g
Frita 10 :	2 x 750g

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!

Attention: Une friteuse en fonction doit être constamment sous surveillance.

Si, en cours de friture, il manque de l'huile, il faut la rajouter à froid, doucement et soigneusement, afin d'éviter des éclaboussures qui peuvent provoquer des brûlures. Ne jamais mélanger de la nouvelle huile/graisse avec de la vieille huile/graisse. Si vous deviez rajouter de l'huile/graisse, il est possible de le faire pour autant que l'huile/graisse existante soit encore à 50% utilisable.

Température stand-by: Lors d'arrêts prolongés d'utilisation, réduire la température à 100°C pour économiser de l'énergie et ménager la qualité de l'huile ou de la graisse.

8. Mise en garde

- La friteuse ne doit jamais être mise en fonction à vide. Si toutefois, par erreur, cela arrivait, le thermostat de sécurité déclencherait la machine.
- Un panier trop rempli et avec des produits trop humides (par ex. cristaux de glace sur les produits surgelés) provoque un moussage abondant de l'huile, ce qui porte préjudice à la qualité de la friture!
- Danger d'incendie si le niveau d'huile est inférieur à la marque MIN!
- En cas d'inflammation de l'huile, utilisez le couvercle de la friteuse pour étouffer la flamme. Mettre l'interrupteur principal sur 0 et retirer la fiche électrique.
- **NE JAMAIS LUTTER CONTRE L'INFLAMMATION DE L'HUILE AVEC DE L'EAU!**
- Pour lutter contre une inflammation de l'huile, il est nécessaire d'avoir à disposition un extincteur ou une installation d'extinction fixe (extincteur Halon) ou une couverture anti-feu.
- Ne jamais déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude.
- Avant de sortir la cuve pour changer l'huile, attendre que celle-ci soit refroidie à 60°C min.
- De l'huile usagée et dégradée est plus facilement inflammable et présente le désavantage de saturation (mousse).

9. Entretien quotidien

Avant d'entreprendre des travaux d'entretien, arrêter l'appareil et 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. L'huile ou la graisse doit être filtrée quotidiennement comme suit:

1. Régler la température de l'huile à max. 60°C.
2. Retirer le panier.
3. Mettre le boîtier de commande avec les corps de chauffe en position d'égouttage (relever le boîtier de commande jusqu'au cran d'arrêt).
3. Laisser égoutter l'huile et ensuite retirer le boîtier de commande.
4. Vidanger l'huile des Frita 6&8 à l'aide du robinet de vidange.
5. Retirer la cuve. Attention les poignées de la cuve sont chaudes! Transvaser l'huile ou la graisse à max. 60°C dans un autre récipient en la passant à travers le filtre Frit-Oil (no d'article 600.696). Par l'utilisation d'un tel filtre, vous prolongez de manière substantielle la durée de vie de la matière grasse.
6. Reverser l'huile ou la graisse dans la cuve et, si nécessaire, compléter jusqu'au niveau MAX.
7. Pour remettre le boîtier de commande en place, procéder comme suit: Saisir le boîtier des deux mains et l'introduire des deux côtés dans la glissière, tirer le levier de verrouillage et descendre le boîtier doucement jusqu'à la butée.

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

10. Nettoyage / Entretien

Un nettoyage régulier augmente la durée de vie de la friteuse et améliore la qualité de la friture. Avant d'entreprendre des travaux d'entretien, arrêter l'appareil et 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. Il est donc recommandé de la nettoyer quotidiennement comme suit:

1. Retirer le panier et mettre le boîtier de commande avec les corps de chauffe en position d'égouttage.
2. Vidanger l'huile des Frita 6,8&10 à l'aide du robinet de vidange.
3. Sortir le boîtier de commande avec les corps de chauffe, retirer la cuve et la vider.
4. Nettoyer les corps de chauffe et la cuve à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux.
5. Le manteau est en acier inox et peut être nettoyé avec le même produit.

Attention:

Ne pas gicler ni immerger le boîtier de commande pour le nettoyer.

Nettoyer les éléments de chauffe avec une brosse normale (pas de brosse métallique).

Ne pas endommager la sonde du thermostat.

Eviter de porter des coups aux corps de chauffe.

Il est interdit de nettoyer les corps de chauffe par pyrolyse (marche à sec), sans quoi toute garantie sera refusée.

La friteuse ne doit pas être lavée au moyen d'un jet d'eau ou d'un jet à haute pression.

11. Thermostat de sécurité

La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité selon les nouvelles normes. En cas de défectuosité du thermostat de travail ou si le niveau d'huile est trop bas, le thermostat de sécurité réagit à 215°C et coupe automatiquement l'alimentation électrique. Pour réenclencher le thermostat de sécurité, arrêter la friteuse, laisser refroidir la matière grasse jusqu'à env. 170°C (Effet « drip-free »); évent. en rajouter. Attention: le thermostat de sécurité ne peut être réenclenché qu'en dessous de cette température. Soulever légèrement le boîtier de commande, presser le bouton rouge du thermostat de sécurité jusqu'à la butée. Crocher correctement le boîtier de commande. L'interrupteur de sécurité est-il enclenché? Il faut noter que le courant pour les corps de chauffe est interrompu lorsque le boîtier de commande n'est pas en place.

CONTRÔLEZ LE NIVEAU D'HUILE.

Si le thermostat de sécurité réagit plusieurs fois de suite, contactez votre service après-vente.

12. Service après-vente

En cas de dérangement, adressez-vous au service après-vente de votre distributeur. Avant de faire appel à un monteur, veuillez contrôler les points suivants:

1. Le fusible du secteur est-il défectueux?
2. La fiche du secteur est-elle branchée?
3. Le câble de raccordement est-il en ordre?
4. Le fusible de la commande est-il défectueux?
5. Le thermostat de sécurité? Celui-ci peut déclencher pour les raisons suivantes:
 - Manque d'huile ou de graisse dans la cuve,
 - Corps de chauffe enclenché pendant trop longtemps lors de la fonte de graisse.

Important:

Lors de chaque réclamation au service après-vente, indiquer le type et le no. de série de l'appareil. Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique derrière le boîtier de commande.

Il est utile d'inscrire dès maintenant le type et le numéro de votre friteuse ci-dessous:

Type _____

Numéro d'appareil _____

Tension _____

Date de mise en service _____

Centre de réparation _____

Numéro de téléphone _____

Sous réserve de modifications techniques.

5. 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).

6. Starting up

Remove the lid of the tank and hook it up on the back of the appliance. Take the basket out of the tank. CLOSE THE DRAIN VALVE. Fill the tank with frying oil up to the MAX. level. The MIN/MAX level is visible on the insidewalls of the tank.

Note:

The appliance is not equipped with a device to melt fat. 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.

Before using the fryer for the first time: Clean the tank thoroughly.

6.1 Filling the tank

	Frita 4	Frita 4+4	Frita 6	Frita 8	Frita 10
Min. Litres	3,5	2 x 3,5	5,0	8,0	12,0
Max. Litres	4,0	2 x 4,0	7,0	9,5	15,0

MIN: If the mark MIN is reached, add oil or fat.

MAX: Don't go above this mark.

7. Frying

Switch on the main switch and turn the thermostat knob to the required temperature (ideal temperature: 180°C). The green and orange pilot lights will come on. When the orange light goes out, the fryer is ready for use.

Fill only half- the basket and drop the basket into the oil.

Recommended quantities :	Frita 4:	500 g
	Frita 4+4:	2 x 500 g
	Frita 6:	750 g
	Frita 8:	1000 g
	Frita 10 :	2 x 750 g

Filling it more or with wet food (eg. frozen food coated with ice) will generate oil foam and reduce the quality of the fried food! As soon as the fried food has reached the required colour, take out the basket and hang it at the suspension bar to drain.

Caution:

Never leave the fryer working unsupervised!

If it is necessary to add oil during operation, use cold oil and pour it in very slowly to avoid splashing (risk of burns).

Never mix fresh oil/fat with old one! Mix only if not more than half of the life time of used oil is over.

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.

8. Warnings

The fryer should never be allowed to work empty. Should this happen by mistake, the safety thermostat will cut off the fryer. An overfilled basket or filled with products that are too wet (eg. ice crystals on frozen food) will make the oil froth and this will reduce the quality of the fried food!

If the oil catches fire, use an extinguisher blanket or an extinguisher system. Put the main switch on 0 and pull out the plug!
NEVER POUR WATER ONTO BURNING OIL !

To extinguish burning oil, it is necessary to have a fire extinguisher or a fixed extinguishing system at hand.

Never move the fryer when it is hot!

Before taking out the tank to change the oil, wait for the oil cools down to a max. of 60°C.

Old and spoiled oil will more easily foam over and catch fire.

Danger of fire if oil level does reach the lower mark!

9. Daily maintenance

Before carrying out maintenance tasks, switch off the fryer and unplug it. It is advisable to wear gloves to avoid being burnt by hot oil, metal parts and handles. The oil or fat should be filtered daily as follows:

1. Oil temperature at max. 60°C.
2. Remove basket.
3. Put the control box with the heating elements in drain position (raise the control box to the catch).
4. Let the oil drain and then remove the control box.
5. Drain the oil on the Frita 6 & 8 with the drain valve.
6. Remove the container. Warning: the handles of the container will be hot! Decant the oil or fat at a temperature of max. 60°C through a Frit-Oil-Filter (art. no. 600.696) into another pan. Using this type of filter, the oil or fat will last considerably longer.
7. Pour the oil or fat back into its container and, if necessary, fill up to the MAX level.

Important:

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

10. Cleaning / Maintenance

Before carrying out maintenance tasks, switch off the fryer and unplug it. It is advisable to wear gloves to avoid being burnt by hot oil, metal parts and handles. Regular cleaning will make your fryer lasts longer and improves the quality of the fried food. The fryer should therefore be cleaned daily as follows:

1. Remove basket and put the control box with the heating elements in drain position.
2. Drain the oil on the Frita 6 & 8 with the drain valve.
3. Take out the control box with the heating elements, remove the container and empty it.
4. Clean the heating elements with warm water and a mild detergent.
5. The case is made of stainless steel and may also be cleaned with the same product.

Important:

Do not squirt control box with water or even drop it into water.

Clean the heating elements with a normal soft brush, do not use a metal brush to clean the heating elements. Take care to avoid damaging the thermostat probes. Avoid banging the heating elements.

Cleaning the heating element by incandescence (running empty) is forbidden and would invalidate the guarantee. The fryer should not be washed with a water jet or high pressure jet.

11. Safety thermostat

Your fryer is fitted with a safety thermostat according to the latest regulations.

If the operating thermostat does not work correctly or if the level of oil is too low, the safety thermostat will automatically cut off the power supply at 215°C. To re-start the fryer, switch it off, let the oil or fat cool down to about 170°C, if necessary, add more oil or fat. Note: the safety thermostat can be switched on again only by this temperature. (Drip-free effect)

Raise the control box slightly; with your other hand, press in the red button of the safety thermostat up to the stop.

Hook up the control box correctly. Is the safety switch on? Note that the current for the heating elements will be cut off if the control box is not in place.

CHECK THE OIL LEVEL.

If the safety thermostat stops the machine several times in succession, call the nearest repair centre.

12. After-sales service

Should you have any problems with your fryer, contact your nearest service centre. Before contacting it check the following points:

1. Has the mains fuse blown?
2. Is the mains plug plugged in?
3. Is the mains cable in good condition?
4. Is the fuse of the control defective?
5. What about the safety thermostat? It can cut off for the following reasons:
 - Not enough oil or fat in the container.
 - The heating elements were switched on for too long during the fat melting process.

Important:

When calling your service centre, give model and serial number of your appliance. These ones are indicated on the data plate located behind the control box.

It is worthwhile filling in the type and number of your fryer below:

Type _____

Apparatus-No. _____

Tension _____

Date of installation _____

After-sales service _____

Telephone number _____

Subject to technical modifications.