

8L Plus - 2x8L Plus



165118 - 165119

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versione: 2.0

Data di redazione: 2021-10-27

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	6
1.4	Uso non conforme alla destinazione	6
2	Informazioni generali	7
2.1	Responsabilità e garanzia.....	7
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	7
2.3	Dichiarazione di conformità.....	7
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	8
3.1	Controllo della consegna	8
3.2	Imballaggio	8
3.3	Stoccaggio	8
4	Dati tecnici	9
4.1	Dati tecnici	9
4.2	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	11
4.3	Funzioni dell'apparecchiatura	13
5	Installazione e uso.....	13
5.1	Installazione.....	13
5.2	Uso	15
6	Pulizia	20
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	20
6.2	Pulizia	20
7	Possibili malfunzionamenti	22
8	Smaltimento.....	24



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

IT

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

Materiali infiammabili

- Mai esporre l'apparecchiatura ad alte temperature come per esempio cucina, forno, fiamme libere, riscaldamento, ecc.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente per evitare il rischio d'incendio.
- Non coprire l'apparecchiatura (ad es. con pellicole in alluminio o stracci).
- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente con appositi materiali e con adeguate impostazioni di temperatura. I materiali, i prodotti alimentari o i resti del cibo possono accendersi nell'apparecchiatura.
- Non usare mai l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool). Alte temperatura causano l'evaporazione di tali materiali e, al contatto con le fonti di accensione, possono provocare un'esplosione.
- In caso di incendio, prima di iniziare le operazioni di estinzione, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Non estinguere il fuoco con acqua quando l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire un ricambio d'aria adeguato.

Sicurezza durante la frittura

- Non lasciare incustodita l'apparecchiatura funzionante. Gli eventuali guasti possono portare al surriscaldamento e all'accensione del olio per la frittura/del grasso in pannello.
- Se in seguito al surriscaldamento l'olio per la frittura/il grasso in pannello si accende, occorre mettere il coperchio e scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Gli spruzzi o l'esplosione dell'olio caldo/del grasso possono bruciare le mani, le braccia e il viso. Usare i guanti da cucina.

Sicurezza

- Non friggere prodotti bagnati o umidi. Prima di procedere con la frittura, asciugare tutti i prodotti. In caso di prodotti surgelati, prima della frittura rimuovere l'eccesso del ghiaccio.
- Non appendere prodotti surgelati nel cestello sopra la vaschetta cola di olio per la frittura/grasso in pannello. Durante la frittura, anche le gocce d'acqua più piccole possono provocare schizzi d'olio caldo e persino piccole esplosioni.

Superfici calde

- Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Pericolo di ustione. Tali temperature si mantengono anche dopo lo spegnimento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura. Usare le apposite impugnature e i manici.
- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.

Campo elettromagnetico

- Gli oggetti magnetizzati (ad es. carta di credito, supporti di dati o calcolatrici) non potranno trovarsi nelle immediate vicinanze del dispositivo acceso. Il campo magnetico, infatti, potrebbe danneggiarli.
- Non aprire la protezione inferiore!
- Le ricerche scientifiche hanno dimostrato che i dispositivi a induzione non costituiscono un pericolo. Tuttavia, i portatori di pace maker dovranno mantenersi a una distanza di almeno 60 cm dall'apparecchiatura in funzione.

IT

Rischio per la salute a causa dei prodotti alimentari bruciati

- L'acrilamide presente nei prodotti alimentari bruciati è pericoloso per la salute e cancerogeno. Per evitare o ridurre l'acrilamide, i prodotti fritti devono essere gialli-dorati, mai scuri o marroni.
- I resti di cibo bruciato o le briciole devono essere regolarmente rimossi dall'olio per la frittura.
- I prodotti contenenti amido, soprattutto i cereali e le patate, devono essere fritti alla temperatura non superiore a 180 °C.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.

- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendano.

IT

1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Frittura di alimenti in grasso abbondante.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Frittura di prodotti alimentari non idonei.
- Frittura di prodotti alimentari bagnati o umidi.
- Non appendere prodotti surgelati al cestello della friggitrice sopra l'olio /il grasso caldo.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

IT

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

IT

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzino. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

Versione / caratteristiche 165118-165119

- Tipo: apparecchio da applicare su un bancone
- Tipo di alimentazione: elettrica (a induzione)
- Riscaldatore: bobina a induzione
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto di scarico grassi
- Allacciamento dell'apparecchio: pronto ad essere allacciato
- Controllo: manopola
- Interruttore on/off
- Spie di controllo riscaldamento, mantenimento del calore
- Caratteristiche: riscaldatore in rame

Nome:	Friggitrice a induzione 8L Plus
Numero dell'articolo:	165118
Materiale:	Acciaio inox
Numero di serbatoi:	1
Capacità di serbatoi (in litri):	8
Dimensioni del serbatoio (larg. x prof. x alt.) in mm:	238 x 300 x 205
Numero di cestelli:	1
Capacità del cestello in l:	5,5
Dimensioni del cestello (larg. x prof. x alt.) in mm:	190 x 230 x 145
Intervallo di temperatura da – a in °C:	60 - 190
Potenza di collegamento:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	290 x 565 x 415
Peso in kg:	12,5

Il kit comprende:

- 1 cestello per friggere
- 1 coperchio
- 1 lamiera traforata

Nome:	Friggitrice a induzione 2x8L Plus
Numero dell'articolo:	165119
Materiale:	Acciaio inox
Numero di serbatoi:	2
Capacità di serbatoi (in litri):	8
Dimensioni del serbatoio (larg. x prof. x alt.) in mm:	238 x 300 x 205
Numero di cestelli:	2
Capacità del cestello in l:	5,5
Dimensioni del cestello (larg. x prof. x alt.) in mm:	190 x 230 x 145
Intervallo di temperatura da – a in °C:	60 - 190
Potenza di collegamento:	7 kW / 220-240 V / 50 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	580 x 575 x 415
Peso in kg:	23,0

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

IT

Il kit comprende:

- 2 cestelli per friggere
- 2 coperchi
- 2 lamiere traforate

4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

165118

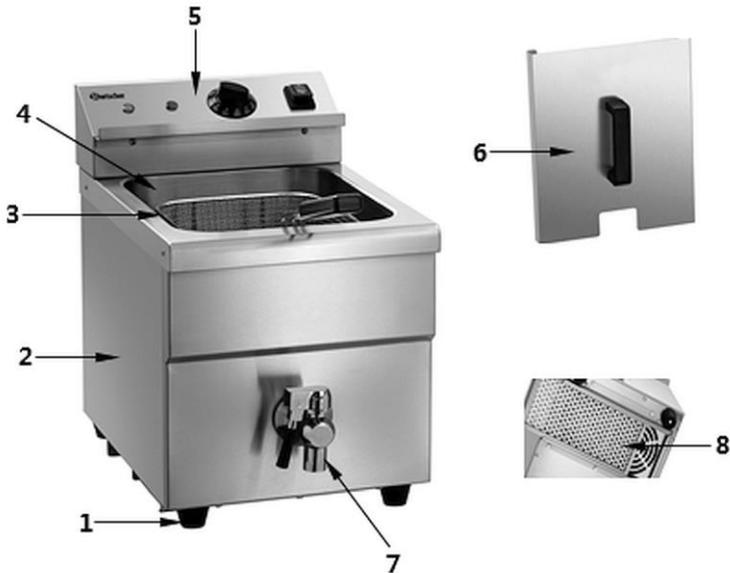


Fig. 1

1. Piedini (4x)
2. Corpo esterno dell'apparecchio
3. Cestello per friggere con impugnatura
4. Serbatoio
5. Pannello di controllo
6. Coperchio con impugnatura
7. Rubinetto di scarico grassi
8. Filtro contro grasso e impurità per la ventilazione dell'apparecchiatura

165119



Fig. 2

- 1. Coperchio con impugnatura (2x)
- 2. Piedini (4x)
- 3. Corpo esterno dell'apparecchio
- 4. Cestello per friggere con impugnatura (2x)
- 5. Pannello di controllo (2x)
- 6. Serbatoio (2x)
- 7. Rubinetto di scarico grassi (2x)
- 8. Filtro contro grasso e impurità per la ventilazione dell'apparecchiatura (2x)

Equipaggiamento aggiuntivo (non compreso nella consegna)



Cestello per friggere

Materiale: acciaio nobile;

Dimensioni del cestello:

larg. 190 x prof. 230 x alt. 145 mm

Capacità: 5,5 litri

Dimensioni: larg. 194 x prof. 475 x alt. 215 mm

Peso: 0,81 kg.

N. art.: 165122

4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

La tecnologia avanzata della friggitrice a induzione permette di impostare e mantenere costante la temperatura precisa di frittura dei prodotti alimentari in olio caldo per garantire degli effetti ottimali.

IT

5 Installazione e uso

5.1 Installazione

Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



PRUDENZA!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.

- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
 - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
 - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
 - facilmente accessibile
 - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
- Garantire la distanza minima di almeno 20 cm da pareti infiammabili e oggetti.

Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
- L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.

Per collegare la friggitrice doppia servono 2 prese separate.

- Non usare l'apparecchiatura con un timer o un telecomando esterno.

5.2 Uso

Avvertenze



AVVERTIMENTO!

Rischio di incendio!

L'uso dell'apparecchiatura con il livello di olio al di sotto del simbolo MIN. può portare al surriscaldamento dell'olio per la frittura e alla sua accensione.

Il livello dell'olio deve essere tra i simboli "MIN." e "MAX" sulla parete laterale del serbatoio.

In caso di surriscaldamento, l'olio per la frittura o il grasso in pannetti si possono accendere.

L'apparecchiatura non deve funzionare per troppo tempo! Durante gli intervalli durante la frittura, il regolatore di temperatura va impostato a temperatura più bassa.

Mai mettere il coperchio durante o subito dopo il processo di frittura.

Il coperchio va messo solo per proteggere l'apparecchiatura dalla polvere.

Superficie calda!

Visto il punto di accensione più basso, l'olio vecchio tende all'autocombustione e forma tanta schiuma.

Non friggere nell'olio vecchio.

Sostituire regolarmente l'olio per friggere.

Durante l'uso dell'apparecchiatura, se il livello dell'olio supera il simbolo MAX, esiste il pericolo di fuoriuscita dell'olio caldo.

Il livello dell'olio deve essere tra i simboli "MIN." e "MAX" sulla parete laterale del serbatoio.

Se il cestello per la frittura è troppo pieno, l'olio per la frittura o il grasso in pannello possono ribollire.

Non superare il livello massimo di riempimento del cestello (0,6 kg).

L'olio caldo per la frittura a contatto con l'acqua spruzza e può provocare ustioni.

Friggere solo prodotti asciutti.

Mentre si scarica l'olio caldo per la frittura / il grasso in pannello, esiste il pericolo di ustioni.

L'olio per la frittura / il grasso in pannello devono essere scaricati freddi.

Preparazione dell'apparecchiatura

1. Rimuovere il coperchio ed estrarre il cestello per friggere e la lamiera traforata dall'apparecchiatura.
2. Prima dell'uso, pulire accuratamente l'apparecchiatura e gli accessori secondo le indicazioni riportate al punto "Pulizia".
3. Fatto ciò, asciugare accuratamente l'apparecchiatura e gli elementi dell'equipaggiamento.
4. Applicare la lamiera traforata sul fondo del serbatoio.
5. Installare il filtro di grasso e sporczia sul fondo dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE!

Il grasso e la sporczia possono danneggiare e comportare il malfunzionamento dell'apparecchiatura!

Non accendere l'apparecchiatura senza il filtro di grassi e sporczia correttamente installato.

Indicazioni riguardanti l'utilizzo dell'olio per la frittura o del grasso in pannello.

IT

- Per la frittura occorre usare sempre l'olio adatto (es. olio vegetale, di girasole, di arachidi) o il grasso in pannello.

AVVISO!

Il grasso in pannello va sciolto prima in un recipiente separato!

- Usare solo l'olio e il grasso adatto alla frittura ad alta temperatura.
- Non mescolare diversi tipi di olio o di grasso, poiché i loro punti di ebollizione possono essere diversi.

Come riempire il serbatoio di olio per la frittura / grasso in pannetto

AVVERTIMENTO!

Prima di riempire con l'olio per la frittura / grasso in pannetto, il serbatoio dovrà essere asciutto e pulito.

1. Assicurarsi che il rubinetto di scarico del grasso sia chiuso e bloccato (la manopola rivolta verso il basso).
2. Versare cautamente l'olio per friggere (circa 8 litri), fino a raggiungere il livello richiesto (tra la tacca "MIN" e la tacca "MAX" sulla parete laterale del serbatoio).

AVVERTIMENTO!

Non usare l'apparecchiatura in assenza di olio per la frittura o del grasso in pannetto nel serbatoio.

3. Anche durante il funzionamento, osservare il livello di olio. Garantire sempre un livello dell'olio compreso tra la tacca "MIN" e la tacca "MAX". Se necessario aggiungere olio per la frittura o del grasso in pannetto.

Elementi di comando

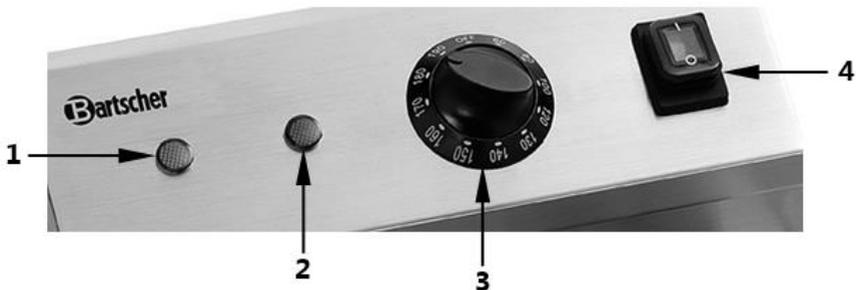


Fig. 3

1. Spia di mantenimento del calore (verde)
2. Spia di riscaldamento (rossa)
3. Regolatore di temperatura
4. Interruttore ON/OFF con spia di alimentazione integrata (verde)

Avviamento

1. Collegare l'apparecchiatura ad una presa singola.
2. Accendere l'apparecchiatura con l'interruttore ON/OFF.

La spia verde nell'interruttore ON/OFF si accende.

INDICAZIONE!

Per garantire la presenza dell'olio nel serbatoio, la manopola del regolatore di temperatura dovrà essere sempre ruotata in posizione "OFF", e successivamente sul livello di temperatura desiderato - in caso contrario l'apparecchiatura non si scalderà.

3. Impostare la manopola del regolatore di temperatura ruotandola in senso orario, fino a raggiungere il valore desiderato. È possibile impostare la temperatura tra 60 °C e 190 °C.

Durante il riscaldamento si attiverà la spia di riscaldamento rossa, che si spegnerà dopo il raggiungimento della temperatura impostata.

Si accenderà la spia di mantenimento del calore verde. Quando la temperatura all'interno del serbatoio calerà, si accenderà nuovamente la spia rossa di riscaldamento e l'apparecchiatura ricomincerà a scaldare.

IT

Friggere le pietanze

1. Per ottenere risultati migliori sarà necessario attendere il raggiungimento della temperatura richiesta.
2. Non usare l'olio per la frittura/grasso in panetti (in blocchi) per troppo tempo a temperatura alta, poiché perde le sue proprietà.
3. In caso di pause prolungate tra i processi di frittura, impostare il regolatore di temperatura su un valore inferiore.
4. Inserire i prodotti alimentari preparati nel cestello per friggere.

INDICAZIONE!

Non è consentito riempire eccessivamente il cestello, poiché in questo caso la temperatura dell'olio / grasso calerebbe e il prodotto risulterebbe troppo grasso.

AVVERTIMENTO!

Non superare la seguente quantità di prodotti in caso di frittura a immersione:

- Friggitrice 8 litri singola: 0,6 kg
- Friggitrice doppia 2x8 litri: 0,6 kg per serbatoio

Installazione e uso

5. Calare lentamente il cestello nell'olio, utilizzando l'impugnatura fissa. Posizionarlo sulla lamiera traforata.
6. Friggere i prodotti desiderati.
7. Al termine del processo di frittura, alzare con cautela il cestello.
8. Appenderlo con i ganci sulla guida della scatola elettrica.
9. Attendere che il grasso coli.



10. A processo di frittura ultimato, qualora il dispositivo non sia più usato, ruotare il regolatore di temperatura in posizione „OFF“.
11. Spegnerne l'apparecchiatura con l'interruttore ON/OFF.

INDICAZIONE!

Attenzione – l'apparecchiatura spegne la zona di induzione dopo 2 ore di funzionamento ed entra in stand-by.

AVVERTIMENTO!

Rischio di ustione!

Durante la frittura, anche le gocce d'acqua sotto il coperchio possono provocare schizzi d'olio caldo e persino piccole esplosioni.

Non usare la friggitrice con il coperchio!

Il coperchio serve a proteggere dalla polvere ed a mantenere la temperatura dell'olio in caso di pause nell'utilizzo.

Prima di applicare il coperchio, accertarsi che sia asciutto, in modo tale da scongiurare l'accesso dell'acqua al serbatoio .

Sostituzione e smaltire l'olio per la frittura / il grasso in pannello

1. L'olio per la frittura / il grasso in pannello devono essere sostituiti regolarmente se non sono più a norma.
2. L'olio per la frittura / il grasso in pannello raffreddato dovrà essere scaricato dal serbatoio attraverso il rubinetto di scarico, all'interno di un apposito recipiente.
3. Accertarsi che il recipiente sia in posizione stabile.

INDICAZIONE!

L'olio/grasso usato andrà smaltito nel rispetto dell'ambiente e delle norme locali vigenti.

6 Pulizia

6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detersivi abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

6.2 Pulizia

1. Alla fine del giorno di lavoro, l'apparecchio va accuratamente pulito.
2. Togliere il coperchio dal serbatoio (se presente) e togliere il cestello per friggere dal serbatoio.
3. A raffreddamento avvenuto, svuotare il serbatoio e attenersi alle indicazioni riportate nel capitolo **“Sostituzione e smaltire l'olio per la frittura / il grasso in pannello”**.
4. Rimuovere la lamiera traforata dal serbatoio.
5. Il coperchio e il cestino per friggere andranno lavati in acqua calda con detersivo delicato. Gli elementi molto sporchi possono essere bagnati per un breve periodo.

6. Lavare il serbatoio con acqua calda e detergente delicato. L'acqua andrà scaricata in un recipiente adeguato attraverso il rubinetto di scarico. Sciacquare con acqua pulita e farla passare attraverso il rubinetto di scarico.

AVVERTIMENTO!

L'umidità può penetrare all'interno dell'impianto elettrico o della cassetta e provocare la scossa elettrica durante l'accensione.

Il dispositivo principale e il cavo di collegamento non devono essere puliti con l'acqua, né immersi nell'acqua o in altri liquidi.

7. Il pannello di controllo, la superficie dell'apparecchiatura e il cavo di collegamento vanno puliti con un panno leggermente umido.
8. Estrarre regolarmente il filtro del grasso/impurità dal dispositivo situato nella parte inferiore dell'apparecchiatura e lavarlo con un detergente delicato o in lavastoviglie.
9. I fori di ventilazione sul fondo dell'apparecchiatura non devono essere otturati con sporco né polvere. Pulirli regolarmente con un pennello o un soffio d'aria.
10. Tutti gli elementi e gli accessori andranno asciugati con cura. Assemblare l'apparecchiatura:

7 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

In tale caso assicurarsi di citare il numero di articolo, il nome del modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati del frigorifero.

Errore	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchiatura è collegata all'alimentazione, la spia verde non si accende e la friggitrice non scalda	Spina non inserita correttamente	Controllare la spina e inserirla correttamente
	È scattato il salvavita	Controllare il salvavita, verificare l'apparecchiatura collegandola ad un'altra presa
La spia rossa di riscaldamento lampeggia una volta sola ogni 4 secondi	Il ventilatore non funziona	Contattare il servizio assistenza
	I fori di ventilazione otturati dal grasso e dalla sporcizia	Controllare il filtro e se necessario pulire
	Poco spazio libero attorno all'apparecchiatura	Garantire le distanze sufficienti
La spia rossa di riscaldamento lampeggia due volte ogni 4 secondi	Surriscaldamento dell'apparecchiatura senza olio per friggere nel serbatoio	Versare l'olio per la frittura / il grasso in pannello
La spia rossa di riscaldamento lampeggia tre volte ogni 4 secondi	Alimentazione errata: sopra i 265 V o sotto i 135 V	Assicurarsi che il valore della tensione di alimentazione sia compreso tra 135 V e 265 V. Se il problema si ripresenta, contattare il servizio di assistenza tecnica
La spia rossa di riscaldamento lampeggia quattro volte ogni 4 secondi	Cortocircuito o interruzione del sensore di temperatura dell'olio	Contattare il servizio assistenza

Possibili malfunzionamenti

Errore	Possibile causa	Rimedio
La spia rossa di riscaldamento e la spia verde di mantenimento del calore lampeggiano contemporaneamente una volta sola ogni 4 secondi	Cortocircuito del sensore della spirale di riscaldamento	Contattare il servizio assistenza
La spia rossa di riscaldamento e la spia verde di mantenimento del calore lampeggiano contemporaneamente due volte ogni 4 secondi	Collegamento interrotto con il sensore della spirale di riscaldamento	Contattare il servizio assistenza
La spia rossa di riscaldamento e la spia verde di mantenimento del calore lampeggiano contemporaneamente tre volte ogni 4 secondi	Attivata la protezione contro il surriscaldamento: za la temperatura dell'olio nel serbatoio è troppo alta (circa $250\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 10\text{ }^{\circ}\text{C}$)	Contattare il servizio assistenza

8 Smaltimento

Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.

L'olio per la frittura usato

L'olio per la frittura usato deve essere smaltito conformemente alle norme sulla tutela dell'ambiente.