

12L-10 - 12L-20



162650 - 162651

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: 1.0

Data di redazione: 2023-03-02

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	10
4.2	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	12
4.3	Funzioni dell'apparecchiatura	14
5	Installazione e uso.....	15
5.1	Installazione.....	15
5.2	Uso	17
6	Pulizia	23
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	23
6.2	Pulizia	23
7	Possibili malfunzionamenti	24
8	Smaltimento.....	26



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.

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.

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.

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 accendono.

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.

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.

IT

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.

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.

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

Versione / caratteristiche 162650 / 162651

- Tipo: apparecchio da banco
- Tipo di alimentazione: elettrica
- Allacciamento dell'apparecchio: 3 NAC
- Scomparto imbutito
- Resistenza:
 - in acciaio inossidabile
 - ribaltabile
- Regolazione della temperatura: manuale
- Controllo: manopola
- Zona fredda
- Rubinetto scarico grassi
- Termostato di sicurezza
- Interruttore ON/OFF
- Spie di controllo:
 - riscaldamento
 - ON/OFF
- In dotazione:
 - 1 o 2 cestelli
 - 1 o 2 coperchi
 - 1 o 2 setacci per impanatura

4.1 Dati tecnici

Nome:	Friggitrice 12L-10
Numero dell'articolo:	162650
Materiale:	acciaio inox
Numero di scomparti:	1
Capacità degli scomparti in litri:	12
Misure degli scomparti (larg. x prof. x alt.) in mm:	290 x 308 x 210
Numero di cestelli:	1
Capacità del cestello in l:	6,5
Misure dei cestelli (larg. x prof. x alt.) in mm:	250 x 230 x 110
Intervallo di temperatura da - a in °C:	50 - 190
Grado di protezione:	IPX4
Potenza di collegamento:	9,0 kW 400 V 50 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	400 x 650 x 485
Peso in kg:	15,4

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Nome:	Friggitrice 12L-20
Numero dell'articolo:	162651
Materiale:	acciaio inox
Numero di scomparti:	2
Capacità degli scomparti in litri:	12
Misure degli scomparti (larg. x prof. x alt.) in mm:	290 x 308 x 210
Numero dei cestelli:	2
Capacità del cestello in l:	6,5
Misure dei cestelli (larg. x prof. x alt.) in mm:	250 x 230 x 110
Intervallo di temperatura da - a in °C:	50 - 190
Grado di protezione:	IPX4
Potenza di collegamento:	18,0 kW 400 V 50 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	800 x 650 x 485
Peso in kg:	29,0

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

162650

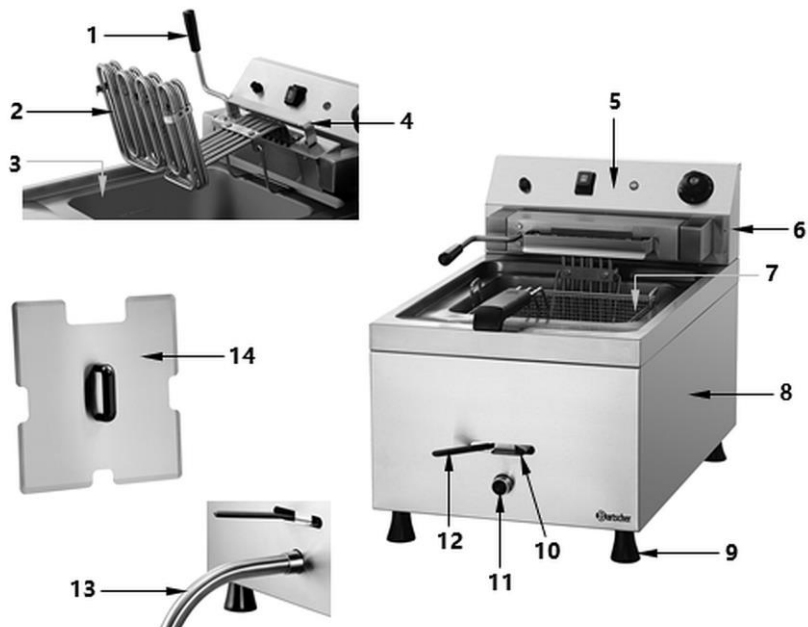


Fig. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Leva per impostare la posizione di scolo della resistenza | 2. Resistenza |
| 3. Comparto | 4. Supporto per appendere il cestello |
| 5. Pannello di controllo | 6. Scatola di controllo |
| 7. Cestello | 8. Unità principale |
| 9. Piedini (4x) | 10. Blocco del meccanismo scarico grassi |
| 11. Bocchello scarico grassi | 12. Leva del meccanismo scarico grassi |
| 13. Rubinetto scarico grassi | 14. Coperchio con manico |

Dati tecnici

162651

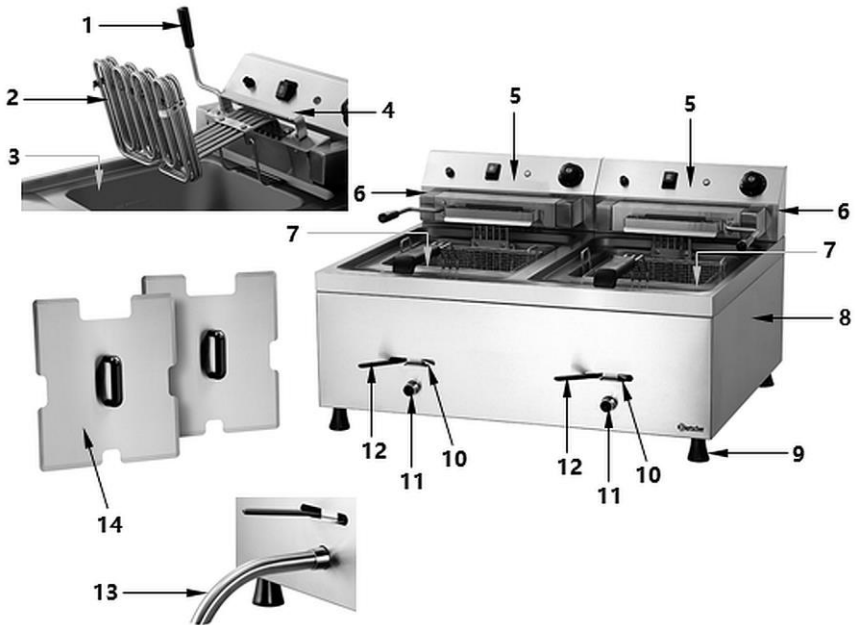


Fig. 2

1. Leva per impostare la posizione di scolo della resistenza (2x)
2. Resistenza (2x)
3. Comparto (2x)
4. Supporto per appendere il cestello (2x)
5. Pannello di controllo (2x)
6. Scatola di controllo (2x)
7. Cestello (2x)
8. Unità principale
9. Piedini (4x)
10. Blocco del meccanismo scarico grassi (2x)
11. Bocchello del meccanismo scarico grassi (2x)
12. Leva del meccanismo scarico grassi (2x)
13. Tubo scarico grassi (2x)
14. Coperchio con manico (2x)

Accessori opzionali (non compresi nella fornitura!)



Cestello per la frittura 12L-10/20

Materiale: acciaio nobile;

Dimensioni del cestello: larg. 250 x prof. 230 x alt. 110 mm

Capacità: 6,5 litri

Dimensioni: larg. 253 x prof. 510 x alt. 215 mm

Peso: 0,95 kg

N. art.: 162653

4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

La friggitrice permette di friggere in olio caldo a temperatura impostata i prodotti alimentari adatti. La friggitrice, essendo un apparecchio robusto da banco e dotato di uno scomparto da 12 litri, è perfettamente adatta all'uso nella cucina gastronomica professionale. Ad agevolare la pulizia ci sono il rubinetto scarico grassi, il setaccio rimovibile per impanatura e la resistenza ribaltabile.

5 Installazione e uso

5.1 Installazione



PRUDENZA!

In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

NOTA BENE!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce la garanzia per danni attribuibili all'inosservanza delle prescrizioni o all'installazione non corretta.

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.
- Montare i piedini in dotazione all'apparecchio, avvitandoli nei fori predisposti.
- Eliminare i piccoli dislivelli nel luogo di installazione, avvitando o svitando i piedini.
- 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 elettrico

- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica accertarsi che i valori di tensione e di frequenza indicati sulla targhetta dati corrispondano a quelli dell'impianto elettrico esistente.
È ammessa una tolleranza di tensione non superiore a $\pm 10\%$.
- Assicurarsi che sia disponibile un collegamento adeguato con un conduttore di protezione in conformità alle norme vigenti. Per effettuare il collegamento all'impianto elettrico, usare un conduttore dalla sezione sufficiente.
- Tra l'apparecchio e l'impianto elettrico prevedere un interruttore multipolare adattato alla potenza dell'apparecchio. Detto interruttore deve trovarsi in un luogo facilmente accessibile. L'apertura minima dei contatti dell'interruttore deve essere di 3 mm.
- Il collegamento all'impianto di alimentazione elettrica deve essere conforme alle vigenti norme internazionali, nazionali e locali.
- Non usare l'apparecchiatura con un timer o un telecomando esterno.

5.2 Uso



AVVERTENZA!

Rischio di incendio!

L'uso dell'apparecchio con il livello di olio al di sotto del simbolo MIN. può portare al surriscaldamento dell'olio per la frittura e provocare l'incendio.

Il livello dell'olio deve essere compreso tra i simboli „MIN.” e „MAX” posti sulla parete laterale della vasca.

In caso di surriscaldamento, l'olio per la frittura o il grasso in panetti (in blocchi) si possono infiammare.

L'apparecchio non deve funzionare per troppo tempo! Durante gli intervalli fra i processi di frittura, il regolatore di temperatura va impostato al valore più basso.



AVVERTENZA!

Rischio di ustione!

Visto il punto di accensione più basso, l'olio vecchio tende all'autocombustione e favorisce la formazione della schiuma.

Non friggere nell'olio vecchio. Sostituire sistematicamente l'olio per friggere.

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

Il livello dell'olio deve essere compreso tra i simboli „MIN.” e „MAX” posti sulla parete laterale della vasca.

Se il cestello per la frittura è troppo pieno, l'olio per la frittura o il grasso in panetti (in blocchi) può fuoriuscire dai bordi.

Non superare il livello massimo di riempimento del cestello (3 kg) coi prodotti da friggere.

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

Friggere solo prodotti asciutti.

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

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

Il coperchio serve a proteggere dalla polvere ed a mantenere la temperatura dell'olio/grasso in panetti (in blocchi) in caso di pause nell'utilizzo.

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

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

L'olio per la frittura/grasso in panetti (in blocchi) deve essere versato freddo.



AVVERTIMENTO!

La friggitrice può essere utilizzata unicamente da personale opportunamente familiarizzato con le regole d'uso dell'apparecchio ed a conoscenza dei rischi presenti durante la frittura.

Preparazione della friggitrice

1. Togliere gli accessori dall'apparecchio (coperchio, cestello per la frittura, setaccio per impanatura).
2. Prima di procedere all'uso pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori, come da indicazioni riportate nel capitolo **6 "Pulizia"**. Fatto ciò, asciugare accuratamente l'apparecchio e gli accessori.
3. Al termine della pulizia, far abbassare la resistenza, tirando giù la leva per impostare la posizione di scolo.

ATTENZIONE!

Per motivi di sicurezza, l'apparecchio funziona unicamente quando la resistenza è correttamente abbassata all'interno dello scomparto, poiché il microinterruttore provvede a segnalare la prontezza per l'uso dell'apparecchio.

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

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

AVVISO!

Il grasso in panetto 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.

Riempimento dello scomparto con l'olio per friggere o con il grasso in panetti (in blocchi)

AVVERTIMENTO!

Prima di riempire lo scomparto con l'olio per friggere o con il grasso in panetti (in blocchi), occorre pulirlo ed asciugarlo.

Il meccanismo di scarico grassi dall'apparecchio deve essere chiuso (bloccato).

1. Spingere il blocco verso l'alto e spostare la leva verso sinistra.



Fig. 3

2. Prima di accendere l'apparecchio, riempire lo scomparto con l'olio per friggere o con il grasso liquido in panetti (in blocchi) nella quantità richiesta.

Il livello dell'olio deve essere compreso tra i simboli "MIN" e "MAX" posti all'interno dello scomparto. Il simbolo si trova sulla parete laterale dello scomparto.



Fig. 4

3. Durante il funzionamento osservare il livello dell'olio nello scomparto e ripristinarlo, se necessario, aggiungendo l'olio per friggere o il grasso in panetti (in blocchi).

ATTENZIONE!

Non usare l'apparecchio in assenza di olio per friggere o del grasso in panetti (in blocchi) nello scomparto.

Pannello di controllo

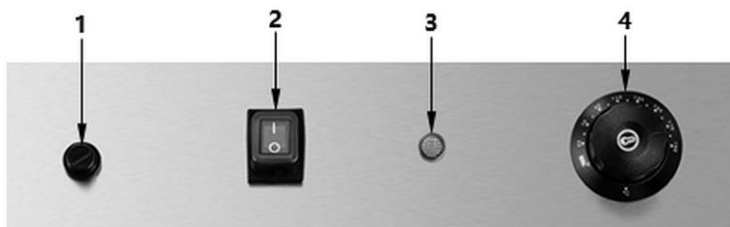


Fig. 5

1. Pulsante Reset
2. Interruttore ON/OFF con spia di alimentazione integrata (verde)
3. Spia di riscaldamento (arancione)
4. Regolatore di temperatura

Avviamento

1. Collegare l'apparecchio alla fonte di alimentazione elettrica.
2. Accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF.

Si accende la spia verde di alimentazione nell'interruttore ON/OFF.

3. Impostare il regolatore di temperatura, ruotandolo in senso orario, fino a raggiungere il valore desiderato.

La temperatura può essere impostata tra 50°C e 190°C.

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

Quando la temperatura all'interno dello scomparto diminuisce, l'apparecchio riprende il riscaldamento in modo da mantenere la temperatura dell'olio al livello impostato.

Si riaccende la spia arancione di riscaldamento.

4. Per ottenere risultati migliori, attendere il raggiungimento della temperatura richiesta, dopodiché inserire i prodotti alimentari all'interno dello scomparto della friggitrice.

AVVERTIMENTO!

Non usare l'olio per la frittura/grasso in panetti (in blocchi) per troppo tempo a temperatura alta, poiché perde le sue proprietà.

Per intervalli più lunghi tra i processi di frittura, impostare il regolatore di temperatura su un valore inferiore.

Frittura a immersione di prodotti alimentari

1. Collocare i prodotti alimentari adeguati nello scomparto per la frittura in dotazione.

NOTA BENE!

In caso di sovraccarico, diminuisce la temperatura dell'olio per la frittura / del grasso in panetti (in blocchi) presente nello scomparto, rendendo molto grassi i prodotti fritti.

Non sovraccaricare mai con i prodotti il cestello per la frittura.

2. Abbassare lentamente il cestello per la frittura all'interno dello scomparto con l'olio.
3. Posizionare il cestello per la frittura sopra il setaccio per impanatura.
4. Procedere al trattamento dei prodotti alimentari nella friggitrice.
5. Al termine del processo di frittura sollevare con cautela il cestello per la frittura, afferrandolo dall'impugnatura.
6. Appendere il cestello per la frittura, attaccando i ganci al supporto sopra la scatola di controllo dell'apparecchio.
7. Scolare bene i prodotti trattati.
8. Alla fine del processo di frittura e quando l'apparecchio non sarà più usato, portare il regolatore di temperatura sulla posizione "0".
9. Portare la resistenza alla posizione di scolo, tirando in alto la leva.

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.

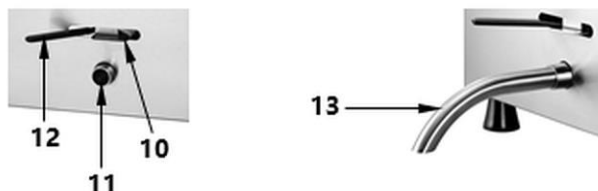


Fig. 6

4. Prima di scaricare l'olio per la frittura, montare, con l'uso della serratura a baionetta, il tubo scarico grassi (13) al bocchello (11).
5. Aprire il meccanismo di scarico grassi, spingendo in alto il blocco (10) e posizionando con la seconda mano la leva (12) sul lato destro.
6. Scaricare con cautela l'olio per la frittura in un recipiente di raccolta.

Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento

In caso di accensione accidentale della friggitrice in assenza di olio per friggere/del grasso in panetti (in blocchi) nello scomparto o quando la quantità di grasso fosse inferiore a quella minima richiesta, l'apparecchio verrà automaticamente spento dal dispositivo di protezione contro il surriscaldamento. Questa funzione protegge l'apparecchio dal surriscaldamento e da possibili danni.

Eseguire le seguenti operazioni:

- scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica,
- lasciare raffreddare completamente l'apparecchio,
- togliere la protezione in plastica situata sopra il pulsante RESET sulla scatola di controllo dell'apparecchio, svitandola in senso antiorario,
- premere il tasto RESET,
- riavvitare la protezione in plastica in senso orario,

- accendere l'apparecchio come al solito.

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 della giornata di lavoro pulire accuratamente la friggitrice.
2. Togliere dallo scomparto il cestello per la frittura.
3. Togliere dallo scomparto il setaccio per impanatura.
4. Far sollevare la resistenza, tirando in alto la leva per impostare la posizione di scolo. In questo modo è più facile pulire la resistenza e lo scomparto.
5. Scaricare dallo scomparto l'olio per friggere precedentemente raffreddato.

NOTA BENE!

Osservare le indicazioni riportate nel capitolo “Sostituzione e smaltimento dell’olio per friggere/del grasso liquido in panetti (in blocchi)”.

6. Pulire la resistenza con un panno morbido e imbevuto di un detersivo delicato. Strofinare con un panno pulito.
7. Lavare lo scomparto con acqua calda e un detersivo delicato. Usare un panno morbido o una spugna. L'acqua di lavaggio va scaricata in un apposito recipiente tramite il tubo scarico grassi. Infine sciacquare lo scomparto con l'acqua pulita e nuovamente scaricarla attraverso il tubo scarico grassi.
8. Il pannello di controllo, la superficie esterna dell'apparecchio e il cavo di collegamento vanno puliti con un panno leggermente umido.
9. Lavare il coperchio, il cestino per impanare e il coperchio con l'acqua calda e un detersivo delicato. Sciacquare con l'acqua pulita.

10. Alla fine asciugare accuratamente tutti i componenti della friggitrice con un panno morbido che non lascia pelucchi.

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'apparecchio è collegato alla fonte di alimentazione elettrica, acceso, ma la spia di alimentazione non si accende.	Alimentazione interrotta	Verificare l'alimentazione elettrica e il cavo per la presenza di danneggiamenti
	È intervenuto il salvavita	Controllare il fusibile, verificare l'apparecchio, collegandolo ad un'altra presa
	Assenza della corrente elettrica	Ripristinare l'alimentazione elettrica
	Nessun contatto con il microinterruttore	Far abbassare la resistenza all'interno dello scomparto, spingendo verso il basso la leva per impostare la posizione di scolo
La spia di riscaldamento è accesa, ma la temperatura non aumenta	Il contatto con la resistenza è interrotto	Contattare il servizio di assistenza
	Guasto alla resistenza	Contattare il servizio di assistenza

Possibili malfunzionamenti

Errore	Possibile causa	Rimedio
La spia di alimentazione è accesa, ma nonostante la temperatura impostata, la spia di riscaldamento non si accende	È stata raggiunta la temperatura impostata	Controllare il funzionamento dell'apparecchio dopo la modifica delle impostazioni
	Guasto al regolatore di temperatura	Contattare il servizio di assistenza
	Guasto alla spia	Contattare il servizio di assistenza tecnica
Dopo qualche tempo l'apparecchio non si scalda	È stata attivata la protezione contro il surriscaldamento: Temperatura eccessiva dell'olio nello scomparto (ca. 230°C)	Attendere che l'apparecchio si raffreddi Riaccendere l'apparecchio, procedendo secondo quanto riportato nel capitolo “Protezione contro il surriscaldamento”

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.