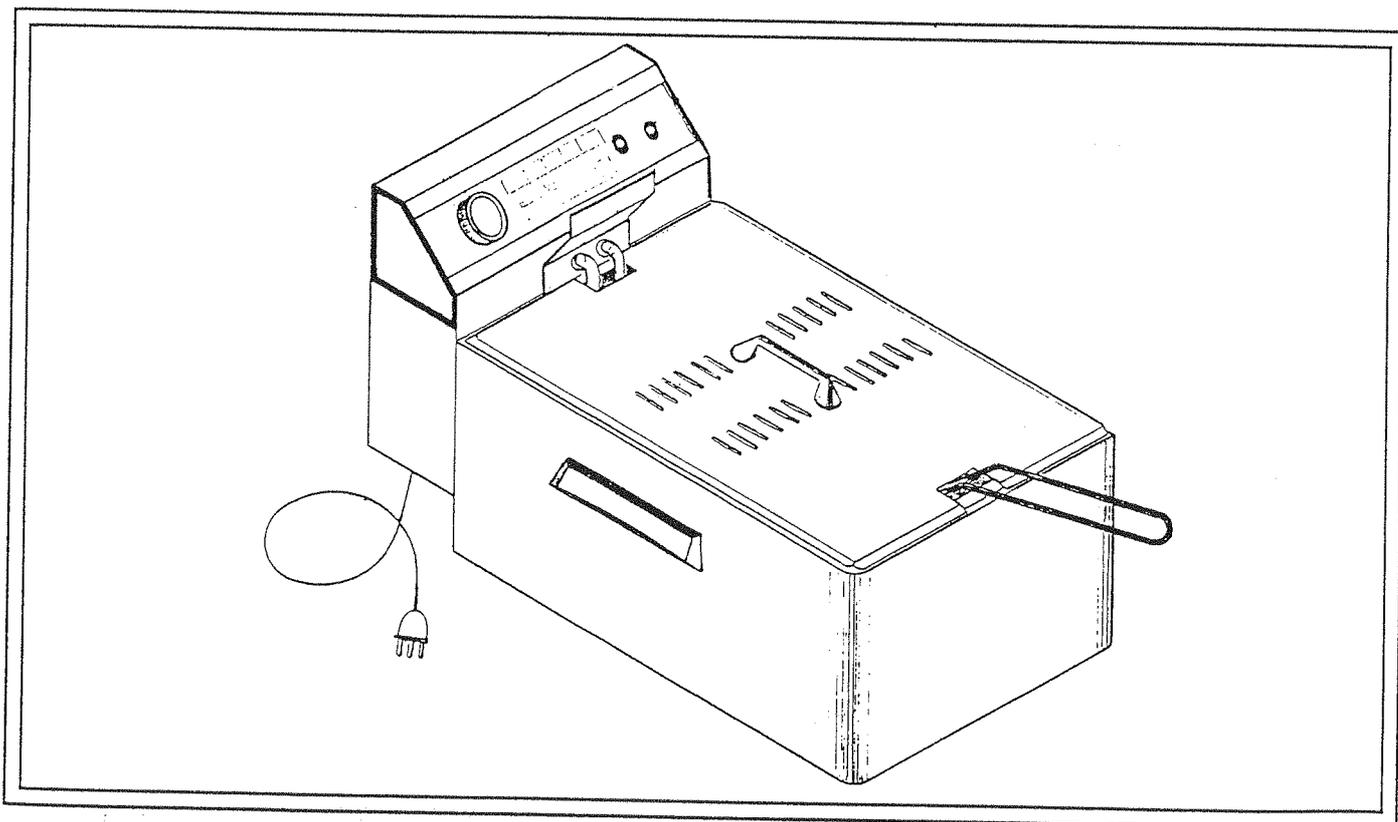


ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE L'USO E LA MANUTENZIONE

APPARECCHIO: **FRIGGITRICE ELETTRICA**

mod FEC-2



CE

*Apparecchio conforme alle direttive
Appareil conforme aux directives
Appliance in conformity with*

73/23 - 89/336 - 93/68 CEE

PREMESSA

Il presente manuale contiene le necessarie istruzioni per l'uso e le norme di sicurezza da adottare per un corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua manutenzione.

INDICE CAPITOLI

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

- 1.1 Controllo dell'imballo al ricevimento
- 1.2 Smaltimento dell'imballo

CAP. 2 - INFORMAZIONI GENERALI

- 2.1 Avvertenze importanti
- 2.2 Caratteristiche costruttive
- 2.3 Dati tecnici

CAP.3 - INSTALLAZIONE

- 3.1 Collocamento della macchina
- 3.2 Allacciamento elettrico

CAP.4 - USO E MANUTENZIONE

- 4.1 Prima dell'uso
- 4.2 Comandi e messa in funzione
- 4.3 Temperatura di cottura
- 4.4 Esempi di cottura
- 4.5 Consigli per una buona frittura
- 4.6 Pulizia ordinaria
- 4.7 Riparazioni e manutenzioni
- 4.8 Garanzia
- 4.9 Schema elettrico

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

1.1 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Le apparecchiature partono dal nostro magazzino con un adeguato imballo in cui è riportato, oltre alla simbologia convenzionale il modello e la tensione di allacciamento.

All'interno oltre alla macchina ci deve essere il presente manuale. Il collo va controllato al ricevimento, se all'atto della consegna presenta segni di maltrattamenti o caduta è necessario fare immediato reclamo del danno al vettore stendendo un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dall'apparecchiatura.

1.2 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo: carta, cartone e polistirolo sono prodotti assimilabili a rifiuti urbani solidi, quindi possono essere smaltiti senza difficoltà seguendo le norme in vigore.

CAP. 2 - INFORMAZIONI GENERALI

2.1 - AVVERTENZE IMPORTANTI

La FRIGGITRICE deve essere usata solo da chi che conosce perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale. Qualsiasi lavoro di regolazione, manutenzione o pulizia deve essere eseguito con l'apparecchiatura disinserita elettricamente. Controllare periodicamente il cavo d'alimentazione, un cavo danneggiato costituisce un grave pericolo.

Non lasciare mai la FRIGGITRICE in funzione incustodita e tanto meno a portata di mano di bambini.

Se la macchina dà segno di anomalia di funzionamento si raccomanda di non usarla ma di contattare il centro di assistenza.

La manutenzione deve essere eseguita solo da esperti che si attengono alle norme di sicurezza in vigore e alle nostre istruzioni.

La FRIGGITRICE deve servire per cuocere alimenti; pertanto si raccomanda di non utilizzarla per altri usi.

La FRIGGITRICE è costruita in osservanza delle norme sulla sicurezza vigenti; tuttavia esistono dei rischi residui, essi riguardano il pericolo di scottature dovute agli schizzi d'olio specialmente durante la fase di immersione del cestino.

2.2 - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Le FRIGGITRICI sono costruite interamente in acciaio inox satinato finemente.

Il cestino con impugnatura atermica è in acciaio cromato.

Le resistenze elettriche sono costruite in AISI 304 L.

Tali materiali se usati e mantenuti, se usati e mantenuti rispettando gli accorgimenti contenuti in questo libretto istruzioni, rispondono a quanto richiesto dal D.L. 25/01/92 n.108R.l. e dalla direttiva CEE 89/109 concernente i materiali destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

2.3 - DATI TECNICI

Mod.	DIMENSIONI (cm)	CAPACITA' (Lt)	DIM.CESTINO (cm)	POTENZA (Kw)	TENSIONE Vac	PESO (Kg)
FEC-2	19x38x22 H	2	15x25x9 H	1.80	230	4.20

CAP. 3 - INSTALLAZIONE

3.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

La FRIGGITRICE va collocata su un piano stabile, robusto, asciutto e di materiale non infiammabile e resistente alla temperatura. Deve essere posizionata ad un'altezza da terra di almeno 80 cm. L'ambiente in cui viene installata deve essere sufficientemente aerato. Rispettare una distanza di almeno 5 cm. da pareti e nel caso queste non avessero una buona resistenza al calore adottare adeguati accorgimenti per garantire l'isolamento termico installando delle protezioni.

3.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Accertarsi che il voltaggio di rete corrisponda a quello riportato nella targhetta-caratteristiche e collegare l'apparecchio solo a prese di corrente dotate di una efficiente messa a terra.

L'interruttore generale o la presa di corrente devono essere nelle vicinanze dell'apparecchio e facilmente accessibili.

CAP. 4 - USO E MANUTENZIONE

4.1 - PRIMA DELL'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio togliere accuratamente eventuale pellicola protettiva residua posta a protezione delle superfici in acciaio. Non usare per tale operazione utensili appuntiti, sostanze abrasive o infiammabili. Residui protettivi dei componenti durante i primi minuti di funzionamento producono tracce di fumo e odori sgradevoli. Consigliamo, alla prima accensione di tenere aerato l'ambiente il più possibile.

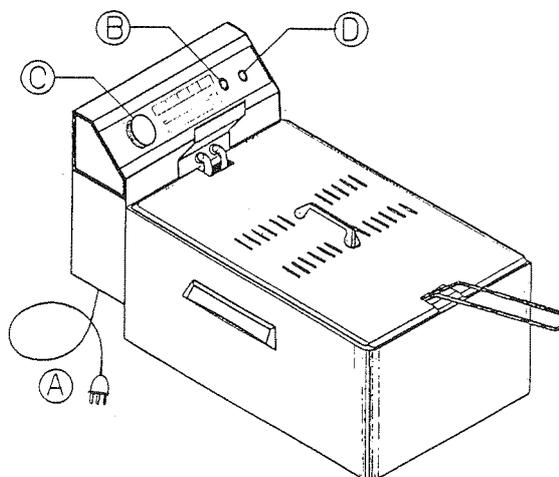
4.2 - COMANDI E MESSA IN FUNZIONE

Prima di accendere l'apparecchio controllare che il cruscotto porta resistenze-comandi sia ben inserito con i due piolini nel suo supporto affinché il micro-interuttore entri in funzione.

Mettere nella vasca 2 litri d'olio, si raccomanda di non superare mai la tacca del livello superiore incisa sulla vasca.

Inserire la spina (A) nella presa di corrente la spia luminosa (B) segnala l'avvenuta accensione.

Per riscaldare l'olio ruotare la manopola (C) che agisce sul termostato in modo da posizionarla alla posizione desiderata. La spia luminosa verde (D) attivata da tale operazione si spegnerà dopo 8 - 10 minuti quando la temperatura impostata è stata raggiunta.



Si raccomanda di introdurre lentamente il cestino col cibo da friggere nella vasca dell'olio poiché l'acqua contenuta all'interno (specialmente quando si friggono verdure) va' immediatamente in ebollizione; di conseguenza l'olio può traboccare. Tale eventualità si può verificare anche sovraccaricando il cestino. La quantità massima da introdurre varia a seconda del tipo di frittura e della sua pezzatura per le patatine a spicchi è da considerare come carico massimo 3 hg.

4.3 - TEMPERATURA DI COTTURA

La temperatura ottimale dell'olio va dai 140° ai 190°. Naturalmente se si hanno nella vasca 180° quando viene immesso il cesto col cibo la temperatura scende. Con il brusco abbassamento della temperatura si cucina in maniera anomala, perché il cibo rimanendo per un tempo più a lungo immerso nell'olio assorbe più grasso. Viceversa, cucinando a temperature troppo elevate si forma una crosta dura in superficie e si ha una insufficiente cottura all'interno. Inoltre cucinando a temperatura elevata insorgono deformazioni molecolari che possono provocare danni all'organismo che lo ingerisce. Attenzione: finita una cottura attendere sempre che la spia verde del termostato si spenga in modo che l'olio abbia la giusta temperatura prima di introdurre nuovamente il cestino con altro cibo da cuocere.

4 - 4 ESEMPI DI COTTURA

TIPO DI FRITTURA	MINUTI	GRADI TERMICI
Crostini	2-4	180°
Gamberetti	3-5	180°
Filetto di pesce impanato	3-5	190°
Frittura mista	3-6	170°-180°
Salsicce	2-5	170°-180°
Polli novelli	5-10	190°
Patatine a spicchi	4-6	190°
Fondi carciofi e melanzane	3-5	180°
Zucchine e cavolfiori	3-5	180°
Frittelle	4-5	180°
Crocchette di riso	4-6	170°

4.5 - CONSIGLI PER UNA BUONA FRITTURA

L'olio d'oliva è l'ideale. Si ottengono ottimi risultati anche con un buon olio di semi di arachidi e comunque non usare miscele di oli.

- Sostituire il filtro periodicamente poiché col tempo perde la sua efficacia.
- Tenere sempre sotto controllo il livello dell'olio e sostituirlo completamente quando comincia ad avere cattivo odore e diventa scuro.
- E' importante friggere sempre alla temperatura consigliata.

PER OTTENERE PATATINE FRITTE CROCCANTI OPERARE COME SEGUE:

- A) Tagliare a pezzetti uniformi;
- B) Metterli a bagno man mano che vengono tagliati in acqua fredda;
- C) Sgocciolarli e asciugarli con cura;
- D) Fare una prima cottura di 8 minuti, quindi agganciare il cestello sul suo supporto e attendere che la spia verde del termostato si spenga nuovamente;
- E) Riemergere il cestello nell'olio per altri 4-5 minuti;
- F) Sollevare di nuovo il cestello per farlo sgocciolare.

4. 6- PULIZIA ORDINARIA

La pulizia della macchina deve essere quotidiana e particolarmente scrupolosa per tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti. Va effettuata a macchina spenta , olio freddo e con cavo di alimentazione disinserito dalla rete elettrica. Il cruscotto porta comandi-resistenze va levato e pulito con un panno leggermente inumidito senza usare getti d'acqua, lane metalliche e prodotti abrasivi.

L'involucro, il coperchio, il cestino e la vasca dell'olio possono essere puliti tranquillamente in lavastoviglie o sotto getti d'acqua purché vengano asciugati perfettamente prima di essere di nuovo riassembleati. Si raccomanda che l'olio usato per la cottura sia di ottima qualità ed esente da impurità. L'olio va sostituito spesso perché col tempo perde le sue caratteristiche organolettiche e diventa tossico. La sostituzione dell'olio va effettuata sempre con olio freddo al fine di evitare il pericolo di ustioni.

Prima di versare l'olio fresco o filtrato nella vasca accertarsi che questa sia pulita a fondo, risciacquata e asciugata. Mettere il coperchio all'apparecchio quando questo non viene usato.

4.7 - RIPARAZIONI E MANUTENZIONI

Qualsiasi lavoro di manutenzione o riparazione deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato. Prima di iniziare togliere la spina o disinserire l'interruttore posto a monte.

Per accedere ai componenti elettrici: resistenze, termostato interruttore, ecc. è sufficiente togliere il retro del cruscotto porta comandi-resistenze dopo aver svitato le sei viti che lo tengono fissato. Nel caso si dovesse sostituire il cavo di alimentazione esso deve essere almeno del tipo H05RN-F ed avere una sezione di almeno 1mm inoltre il conduttore di terra deve essere più' lungo degli altri, in modo che in caso di rottura del pressacavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

4.8- GARANZIA

La garanzia ha inizio dalla data di acquisto ed ha la validità di mesi 12 (dodici).

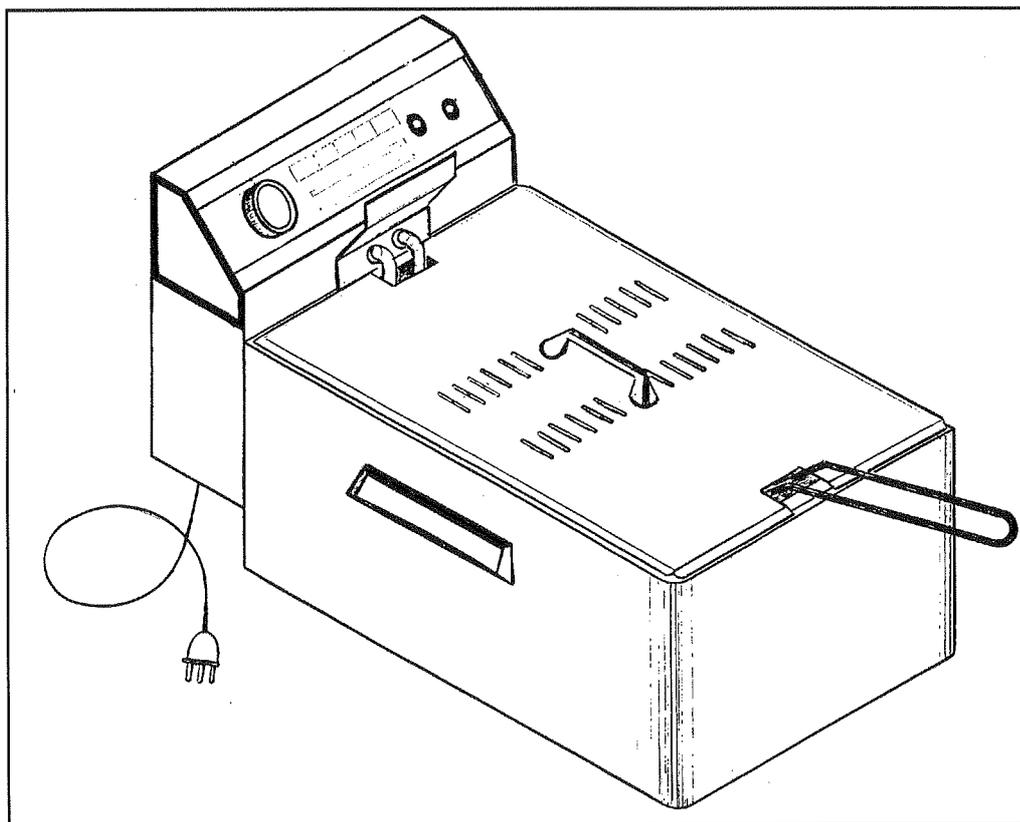
Le parti componenti l'apparecchio che a insindacabile giudizio della nostra Società risultassero viziate per originario difetto di materiale o di lavorazione, saranno riparate e sostituite gratuitamente presso il centro di assistenza più vicino. Non sono viceversa coperte da garanzia:

- danni da trasporto (graffi, ammaccature e simili)
- avarie dovute ad errata installazione
- danni causati da negligenza, manomissione, incapacità d'uso e riparazioni effettuate da personale non autorizzato
- lampadine, parti in vetro e plastica, manopole, guarnizioni in gomme, parti elettriche e tutti gli eventuali accessori
- installazione o regolazione delle apparecchiature
- manutenzione

La Società non risponde di eventuali danni causati a persone o a cose dovute ad avarie o forzata sospensione d'uso dell'apparecchiatura.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

APPLIANCE: *ELECTRIC FRYERS Mod. FEC-2*



CE

APPLIANCE IN CONFORMITY WITH EEC 73/23 - 89/336 - 93/68 DIRECTIVES

INTRODUCTION

The present manual contains the necessary instructions for use and the safety regulations to be adopted for the correct functioning of the appliance. This manual should be handed over to the persons in charge of the appliance's use and maintenance.

CHAPTER INDEX

Chapter 1 - RECEIPT OF APPLIANCE

- 1.1 Control of packaging on receipt
- 1.2 Disposal of packaging

Chapter 2 - GENERAL INFORMATION

- 2.1 Important instructions
- 2.2 Construction features
- 2.3 Technical data

Chapter 3 - INSTALLATION

- 3.1 Installation of the appliance
- 3.2 Electrical connection

Chapter 4 - USE AND MAINTENANCE

- 4.1 Before use
- 4.2 Controls and switching the fryer on
- 4.3 Cooking temperature
- 4.4 Cooking examples
- 4.5 Frying tips
- 4.6 Ordinary cleaning operations
- 4.7 Repairs and maintenance
- 4.8 Guarantee
- 4.9 Wiring diagram

Chapter 1 RECEIPT OF APPLIANCE

1.1 - CONTROL OF PACKAGING ON RECEIPT

The appliances leave our warehouse with suitable packaging which quotes the model and voltage, as well as any symbology. The present manual should be included with the appliance.

The packaging should be controlled on receipt.

If it shows signs of mistreatment on delivery, a complaint should be made immediately to the carrier by drawing up an accurate report on any damage caused to the appliance.

1.2 - DISPOSAL OF PACKAGING

The packaging components - paper, cardboard and polystyrene - can all be classified as solid urban refuse and therefore can be easily disposed of according to the regulations in force.

Chapter 2 GENERAL INFORMATION

2.1- IMPORTANT INSTRUCTIONS

The Fryer must only be used by persons who are perfectly familiar with the safety regulations contained in this manual.

Any adjustment, maintenance or cleaning operations must be carried out when the appliance is electrically disconnected. Check the power supply periodically, a damaged wire is a serious danger.

Never let the Fryer functioning without supervision and keep away from children.

The appliance should not be used if it shows signs of functioning irregularities and the nearest service centre should be contacted.

Maintenance must only be effected by technicians that observe the safety regulations in force and those contained in this manual.

The appliance should only be used for cooking food, any other use has to be considered as improper.

The appliances are manufactured according to the safety regulations in force; nevertheless, there is still the danger of burns due to oil splashes when inserting the basket.

2.2 - CONSTRUCTION FEATURES

The structure of electric Fryer is entirely made from fine satin finish stainless steel.

The basket is in chrome steel with heat-insulated handle.

Electric heating elements are in stainless steel AISI 304 L.

These materials, if used and kept in conformity with the instructions contained in this manual, meet the requirements of the D.L. 25/01/92 no. 108 R.I. and the EEC 89/109 Directive concerning materials and articles which come into contact with food products.

2.3 TECHNICAL DATA

MOD.	SIZE (cm)	CAPACITY (lt)	BASKET SIZ (cm)	POWER (Kw)	VOLTAGE (Vac)	WEIGHT (Kg)
FEC-2	19x38x22H	2	15x25x9H	1.6	230	4.2

Chapter 3 - INSTALLATION

3.1 INSTALLATION OF THE APPLIANCE

The Fryer should be placed on a stable and dry surface made of a non-inflammable and heat-resistant material. A minimum height from ground of 80 cm is necessary.

The room in which the appliance is placed should be sufficiently aired. Keep a distance of at least 5 cm between the appliance and the walls or adjacent shelving and if the latter should not have an adequate resistance to heat, it is necessary to assure insulation from heat by means of protections.

3.2 - ELECTRICAL CONNECTION

Be sure that the power supply comply with the power indicated on the technical plate and connect the appliance to a socket having perfectly efficient earth line. The mains or socket must be close to the appliance and easily accessible.

Chapter 4 - USE AND MAINTENANCE

4.1- BEFORE USE

Before using the appliance, carefully remove the film which protects the steel surfaces and clean any glue residue. Do not use pointed implements, abrasive or inflammable substances for this operation. The insulating materials used during the first minutes of functioning produce an unpleasant odour and smoke. As a result, when using the appliance for the first time, it is recommended to leave it function while keeping the room as well ventilated as possible.

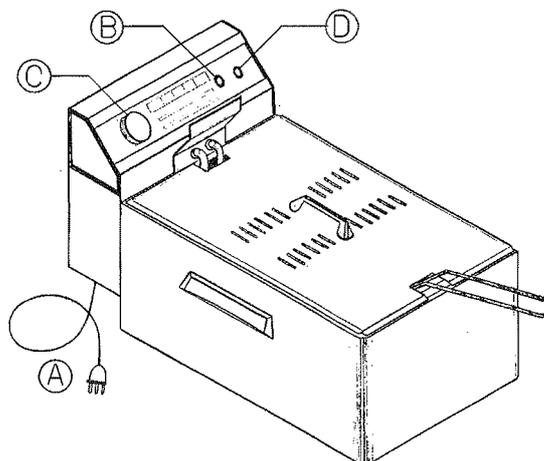
4.2 - CONTROLS AND SWITCHING THE FRYER ON

Before switching the appliance on, make sure that the heating elements-controls panel fits properly into its support between the two pins so that the micro-switch can start.

Pour 2 litres of oil in the basin and do not exceed the maximum level mark inside the basin.

Fit the plug (A) into a socket and the light (B) will turn on showing that the appliance is on.

Turn knob (C) activating the thermostat to heat the oil and then set the desired heat. The green light (D) lit by this operation will switch off after 8-10 minutes, once the set temperature has been reached.



We recommend introducing basket with the food to be fried into the oil slowly; the water contained inside the food (especially when frying vegetables) will start to boil immediately, therefore the oil may pour out. This may also happen when the basket is overloaded. The maximum amount of food that the basket can contain, according to the type of frying and size - in case of potatoes in pieces - is 300 grams.

4.3 - COOKING TEMPERATURE

The best cooking temperature of oil should be between 140 and 180°C. Obviously if the basin temperature is 180°C when food is put into the oil, the temperature will drop. Cooking conditions will be abnormal if the temperature drops suddenly because the food will remain for a longer time in the oil absorbing fat. Vice

versa, high cooking temperatures will make a hard crust form on the surface of the food while the interior will not be cooked sufficiently. In addition, high temperatures cause molecular deformations that may be harmful when ingested.

Warning: when one cooking cycle is over, always wait for the green thermostat light to turn off, to ensure that the oil has reached the right temperature, before putting the basket back in with some more food to be cooked.

4.4 COOKING EXAMPLES

FOOD TO BE FRIED	MINUTES	TEMPERATURE
Croutons	2-4	180°C
Shrimps	3-5	180°C
Breaded fish fillets	3-5	190°C
Fish-fry	3-6	170-180°C
Sausages	2-5	170-180°C
Spring chickens	5-10	190°C
Potatoes in pieces	4-6	190°C
Artichokes and eggplants	3-5	180°C
Zucchini and cauliflower	3-5	180°C
Fritters	4-5	180°C
Rice croquettes	4-6	170°C

4.5 FRYING TIPS

Olive oil is ideal for frying, however excellent results can also be achieved using a good peanut oil. Do not mix different oils.

- Replace the filter periodically as it loses its effectiveness in time.
- Always keep the oil level under control and replace it completely when it has a bad smell and becomes dark.
- Always fry food at the recommended temperature.

HOW TO COOK CRISP FRENCH FRIES:

- A) Cut pieces of the same size.
- B) Dip the pieces into cold water as soon as they have been cut.
- C) Allow them to drip and then dry thoroughly.
- D) Cook for 8 minutes then hang the basket onto its support and wait for the green thermostat light to turn off again.
- E) Dip the basket back into the oil for another 4-5 minutes.
- F) Lift the basket again and let the potatoes drip.

4.6 - ORDINARY CLEANING OPERATIONS

Cleaning should be carried out when the supply cable is disconnected from the mains and when the oil is cool.

The appliance must be cleaned daily, in particular the parts that come into contact with food. Take off the heating elements-control panel and clean it with a damp cloth without using jets of water, metal pads and abrasive substances. The casing, lid, basket and oil basin can normally be cleaned in a dishwasher or under running water, as long as perfectly dried before being reassembled. We recommend using excellent oil without impurities for frying. Replace the oil frequently as it loses its organoleptic features in time and becomes toxic. Replace the oil only when it is cool to avoid danger of burns. Before pouring fresh or filtered oil into the vat, make sure that the latter can be thoroughly cleaned, rinsed and dried. Keep the lid on the appliance when not in use.

4.7 - REPAIRS AND MAINTENANCE

All maintenance and repair operations must be carried out exclusively by qualified personnel. Disconnect the plug or turn off the switch placed above it before beginning.

To reach the electric components : switches, heating elements, thermostat, etc., remove the rear control panel by loosening the six screws.

If the supply cable must be replaced, the new one must be of the following kind: type H05RN-F with a cross section of at least 1 mm and with the earth conductor longer than the others in order that in the event the fairlead should break, the earth conductor should disconnect after the power wiring.

4.5 - GUARANTEE

The guarantee starts from the date of purchase and is valid for 12 (twelve) months.

Any of the component parts of the appliance which become spoiled due to a defect in the material or manufacturing, according to the unquestionable judgement of our Company, will be repaired and replaced free of charge in the nearest service centre.

The following, however, are not covered by the guarantee:

- Damage during transport (scratches, dents etc.).
- Breakdowns due to incorrect installation.
- Damage caused by negligence, tampering, incompetence, repairs carried out by non-authorized personnel.
- Bulbs, glass and plastic parts, dials, rubber gaskets, electrical parts and all accessories.
- Installation or regulation of appliance.
- Maintenance.

The company is not responsible for any damage caused to persons or objects by breakdowns or the forced suspension of the appliance's use.

4.9– WIRING DIAGRAM

1 Power terminal board

2 Micro switch

- 3 Safety thermostat
- 4 White warning light
- 5 Thermostat 50-190
- 6 Green warning light
- 7 Heating element

