

*La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.*

## **FRIGGITRICE** libretto istruzioni

IT

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

## **FRYER** operating instructions

GB

*Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le constructeur décline toutes responsabilités pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.*

## **FRITEUSE** notice d'emploi

FR

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

## **FRITIERGERÄT** Bedienungsanleitung

DE

*El constructor declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El constructor se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales.*

## **FREIDORA** manual de instrucciones

ES

De Fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor enige onjuistheden in deze brochure welke geweten kunnen worden aan copie - of drukfouten. Hij behoudt zich het recht voor aan zijn eigen producten wijzigingen aan te brengen die hij voor noodzakelijk of nuttig houdt zonder dat de wezenlijke kenmerken erdoor benadeeld worden.

## **FRITEUSE** instructieboekje

NL

*O Fabricante não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexactidões contidas na presente publicação, devidas a erros de impressão ou de transcrição. Reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as eventuais modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as características essenciais.*

## **FRIGIDEIRA** manual de instruções

PT

# **DOMINO**

**COD. 1.000.45.0**

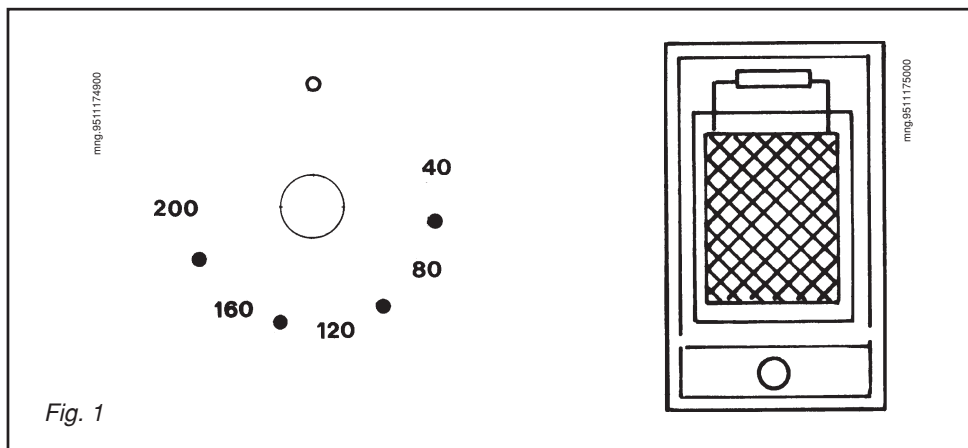


Fig. 1

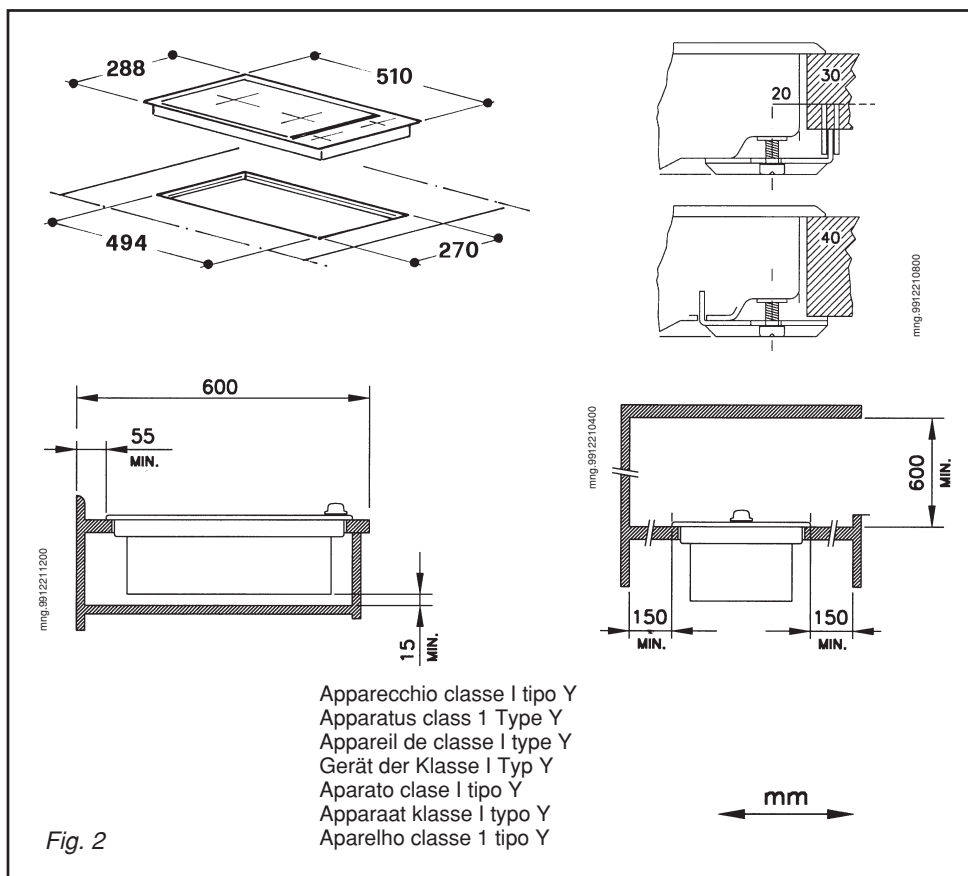


Fig. 2

FRIGGITRICE	libretto istruzioni	1
FRYER	operating instructions	5
FRITEUSE	notice d'emploi	9
FRITIERGERÄT	Bedienungsanleitung	13
FREIDORA	manual de instrucciones	17
FRITEUSE	instructieboekje	21
FRIGIDEIRA	manual de instruções	25

*QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.*

*THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.*

*CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.*

*DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHER INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.*

*ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.*

*DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUDELIJK APPARAAT GEDACHT. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.*

*ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.*

Caro Cliente,

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.

Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato attentamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione.

Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE

## INDICE

### Istruzioni per l'utente

Installazione	2
Uso	2
Manutenzione	3

### Istruzioni per l'installatore

Installazione	4
Posizionamento	4
Collegamento elettrico	4

## Dati tecnici

Alimentazione	~ 230 V
Potenza	2300 W
Cavo di alimentazione	H05RR-F (3x1,5 mm <sup>2</sup> ) H05RN-F (3x1,5 mm <sup>2</sup> )

# Istruzioni per l'utente

## Installazione

Tutte le operazioni relative all'installazione (allacciamento elettrico) devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme vigenti.

Per le istruzioni specifiche vedi la parte riservata all'installatore.

## Uso

(Fig.1) La messa in funzione dell'apparecchio si effettua agendo sulla manopola di comando posta sul frontalino che consente di impostare una temperatura compresa fra 40 e 200 °C.

Una spia luminosa segnala l'entrata in funzione della resistenza, mentre lo spegnimento indica che la temperatura desiderata è stata raggiunta.

Una seconda spia (generale) rimane sempre accesa quando l'apparecchio è in funzione.

La friggitrice è dotata di un termostato che mantiene costante la temperatura del bagno d'olio, inoltre un termostato di sicurezza entra automaticamente in funzione in caso di difettoso funzionamento del termostato principale, impedendo all'olio di raggiungere temperature troppo elevate, circa 220 °C.

L'uso di questo apparecchio è molto semplice, tuttavia per ottenere i migliori risultati è opportuno adottare alcuni facili accorgimenti come:

- prima di mettere l'olio per la prima volta, pulire accuratamente le parti d'acciaio e la resistenza in modo da eliminare gli eventuali residui di lavorazione.

- Non accendere mai l'apparecchio con le resistenze ruotate fuori dalla vasca

- Non accendere mai l'apparecchio senza che vi sia l'olio nella vaschetta.

- Usare sempre olii vegetali adatti per friggere: sono sconsigliati gli olii di semi vari e l'olio di semi di girasole.

- La quantità di olio contenuta nella vasca varia da un minimo di l 2 ad un massimo di l 2,7. Se durante l'uso il livello dell'olio dovesse scendere sotto il minimo, si dovrà intervenire con un'aggiunta di olio fresco.

Si consiglia di effettuare le aggiunte con olio dello stesso tipo. I livelli massimo e minimo sono contrassegnati con due incisioni sulla parete verticale della vaschetta.

- L'olio può essere usato più volte, si consiglia però di filtrarlo fra una cottura e l'altra, in modo da eliminare i depositi che si possono verificare.
- Si consiglia comunque di cambiare l'olio molto spesso perché anche se ben filtrato piccole particelle residue possono prendere fuoco durante la cottura.
- Prima di introdurre i cibi nella friggitrice, controllare che siano perfettamente asciutti. Attendere che l'olio abbia raggiunto la temperatura desiderata.
- Per i cibi surgelati si consiglia di scongelare a bassa temperatura e successivamente friggere ad alta temperatura.
- Nella preparazione di alcuni piatti (patatine fritte) i migliori risultati si ottengono effettuando una precottura a 160 °C ed una cottura successiva a 180 °C.
- Spesso durante la cottura si devono aggiungere sale o aromi: evitate, per quanto possibile, di effettuare queste aggiunte direttamente nella friggitrice perché il sale, cadendo nei bagni d'olio, ne riduce la qualità.
- In caso di mancato funzionamento, prima di richiedere l'intervento tecnico, provare a ripristinare il termostato di sicurezza premendo il pulsantino visibile, dopo aver tolto la vaschetta dell'olio e svitato il tappo di protezione, sulla parete interna anteriore.

## **Manutenzione**

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

Per una maggiore durata dell'apparecchiatura è indispensabile eseguire periodicamente un'accurata pulizia generale tenendo presente quanto segue:

- le parti in acciaio e/o smaltate devono essere pulite con prodotti idonei (reperibili in commercio) non abrasivi o corrosivi. Evitare prodotti a base di cloro (varechina, ecc);
- evitare di lasciare sul piano lavoro sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone, ecc.).

# Istruzioni per l'installatore

## Installazione

Le presenti istruzioni sono rivolte all'installatore qualificato quale guida all'installazione, regolazione e manutenzione secondo le leggi e le normative in vigore. Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

## Posizionamento

(Fig. 2) L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano di lavoro come illustrato nell'apposita figura. Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo.

## Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano:
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente.

Desiderando un collegamento diretto alla rete, è necessario interporre un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato per il carico di targa e rispondere alle norme in vigore (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore). La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

N.B.: Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antiinfortunistiche non vengano rispettate.

*Dear Customer,*

*We would like to congratulate you on the choice you have made.*

*This new product, carefully designed and constructed from materials of the highest quality, has been carefully tested so as to be able to meet all your requirements for perfect cooking.*

*We would ask you, nevertheless, to read and follow the simple instructions that will allow you to obtain excellent results right from the beginning.*

*With this up-to-date apparatus, we would like to wish you every success.*

THE MANUFACTURER

## CONTENTS

### **Instructions for the user**

Installation	6
Use	6
Maintenance	7

### **Instructions for the installationist**

Installation	8
Positioning	8
Electrical connections	8

## Technical data

Power supply	~ 230 V
Power	2300 W
Supply cable	H05RR-F (3x1,5 sq. mm) H05RN-F (3x1,5 sq. mm)

# Instructions for the user

**Installation** All the operations relating to the installation (electrical connection) must be carried out by qualified personnel according to the regulations in force.

**Use** (Fig. 1) The apparatus is switched on by turning the control knob on the front that allows a temperature to be set from 40 to 200 °C.

A signal light comes on to show that the resistance is operating, and when it goes off it shows that it has reached the required temperature.

A second (general) light always stays on when the apparatus is operating. The fryer is equipped with a thermostat that constantly maintains the temperature of the oil bath. Furthermore, a safety thermostat automatically goes into operation in case of faulty working of the main thermostat, preventing the oil from reaching too high a temperature, about 220 °C.

The use of this equipment is very simple, however, to obtain the best results, it is advisable to follow these instructions:

- before putting oil in for the first time, carefully clean the steel parts and the resistance, so as to remove any residue left from manufacture.

- Never turn on the apparatus with the resistance turned out of the bowl.

- Never turn on the apparatus unless there is oil in the bowl.

- Always use vegetable oil suitable for frying; we do not recommend oil from assorted seeds or sunflower.

- The quantity of oil contained in the bowl varies from a minimum of 2 litres to a maximum of 2,7 litres. If, during use, the oil level should drop below the minimum, fresh oil must be added.

It is advisable to add oil of the same type. The minimum and maximum levels are shown by two marks cut into the vertical side of the bowl.

- The oil can be used several times, but we recommend it is filtered between one cooking and the next, so as to eliminate deposits which can occur.



- It is best to change the oil very often, however, because, even if it is well filtered, small residual particles can catch fire during cooking.

- Before putting the food into the fryer, check that it is perfectly dry.

Wait until the oil has reached the required temperature.

- For frozen food, it is advisable to defrost it at a low temperature and then fry it at high temperature.

- In preparing certain dishes (fried potatoes) you will get the best results by precooking at a temperature of 160 °C, and then subsequently cooking at 180 °C.

- During cooking, it is often necessary to add salt or flavourings. Avoid, if at all possible, doing this directly into the fryer, because salt, by falling into the oil, has its quality reduced.

- In the case of a breakdown, before calling a technician, try resetting the safety thermostat, by pressing the button visible, after having removed the oil bowl and unscrewed the safety plug on the front, interior side.

## **Maintenance**

Before doing any operation, cut off the electricity from the apparatus.

In order to give your equipment a long life, it is vital to thoroughly clean it all over, remembering the following points:

- the steel and/or painted parts must be cleaned using suitable products (available on the market) which are not abrasive or corrosive. Avoid products based on chlorine (bleach, etc);

- avoid leaving acids or alkalis on the work surface (vinegar, salt, lemon-juice, etc.)

# Instructions for the installationist

**Installation** These instructions are intended to be used by a qualified installationist, who will be responsible for the installation, adjustment and maintenance according to the laws and regulations in force.  
All operations must always be carried out with the equipment disconnected from the electricity.

**Positioning** (Fig. 2) The apparatus is designed to be set into a work surface, as shown in the relevant illustration.  
Fit the seal provided round the whole perimeter of the surface.

**Electric connections** Before connecting up the electricity, ensure that:

- the specification of the system is such as to match that shown on the serial number plate applied to the underneath of the work surface.
- the system is supplied with an efficient earth connection to the ground, according to the regulations and the laws in force. The earth connection is obligatory by law.

In the case where the equipment is not supplied with cable and/or relevant plug, make use of materials suited to the input current shown on the serial number plate, and to the working temperature. The cable must not reach a temperature of more than 50°C higher than the ambient temperature in any part of its length.

In order to connect directly to the mains supply, it is necessary to insert a multipolar switch with a minimum aperture between contacts of 3 mm, of a size suitable for the load marked on the plate, and conforming to the regulations in force (the yellow and green earth cable must not be turned off by the switch). The plug or multipolar switch must be easily reached with the equipment installed in position.

N.B.: The manufacturer declines any responsibility in the case where the above and the normal accident prevention regulations have not been respected.

*Cher Client,*

*nous vous remercions beaucoup et nous nous congratulons du choix que vous avez fait.*

*Ce nouveau produit, conçu et réalisé soigneusement avec des matériaux de première qualité, a été attentivement essayé pour pouvoir satisfaire toutes vos exigences pour une parfaite cuisson.*

*Pourtant nous vous prions de bien lire et respecter ces instructions faciles qui vous permettront d'atteindre des résultats excellents dès votre premier emploi.*

*Avec ce moderne appareil nous vous souhaitons nos meilleurs voeux.*

LE CONSTRUCTEUR

## INDEX

### **Instructions pour l'utilisateur**

Installation	10
Emploi	10
Entretien	11

### **Instructions pour l'installateur**

Installation	12
Positionnement	12
Enclenchement électrique	12

## Données techniques

Alimentation	~230 V
Puissance	2300 W
Câble d'alimentation	H05RR-F (3x1,5 mm <sup>2</sup> ) H05RN-F (3x1,5 mm <sup>2</sup> )

# Instructions pour l'utilisateur

**Installation** Toutes les opérations concernant l'installation (branchement électrique) doivent être effectuées par personnel qualifié suivant les normes en vigueur.

**Emploi** (Fig. 1) La mise en fonction de cet appareil a lieu en tournant le bouton de commande placé sur la partie devant qui permet de programmer une température qui va de 40 à 220 °C.

Un témoin lumineux allumé signale l'entrée en fonction de la résistance, tandis que s'il est éteint indique que la température souhaitée a été atteinte.

Un deuxième témoin lumineux (général) reste allumé continuellement lorsque l'appareil est en marche. La friteuse est équipée d'un thermostat qui maintient constante la température du bain d'huile, en plus un thermostat de sécurité entre automatiquement en marche en cas de fonctionnement défectueux du thermostat principal, en empêchant que l'huile atteigne des températures trop élevées, 220 °C environ.

L'emploi de cet appareil est très simple, toutefois pour obtenir les résultats les meilleurs il est opportun d'adopter des moyens astucieux comme:

- avant de verser l'huile pour la première fois, nettoyer soigneusement les parties en acier et la résistance de façon à éliminer les résidus éventuels d'usinage.
- Ne jamais allumer l'appareil si les résistances sont tournées dehors du bac.
- Ne jamais allumer l'appareil s'il n'y a pas d'huile dans le bac.
- Employer toujours des huiles végétales adéquates pour frire: on déconseille les huiles de différentes graines et l'huile de tournesol.
- La quantité d'huile contenue dans le bac varie d'un minimum de 2 l à un maximum de 2,7 l. Si pendant l'utilisation le niveau de l'huile devait descendre au dessous du minimum, il sera nécessaire d'ajouter de l'huile fraîche.

Il est conseillé d'ajouter de l'huile du même type. Les niveaux maximum et minimum sont marqués de deux

entailles sur le côté vertical du bac.

- L'huile peut être employée plusieurs fois, mais il est conseillé de la filtrer entre une cuisson et l'autre, de façon à éliminer les résidus qui peuvent se trouver.

- Il est de toute façon conseillé de changer l'huile très souvent parce que, même si elle est bien filtrée, de petites particules résiduelles peuvent se brûler pendant la cuisson.

- Avant d'introduire les nourritures dans la friteuse, il faut contrôler qu'elles soient parfaitement sèches. Attendre que l'huile atteigne la température souhaitée.

- Pour les nourritures surgelées, il est conseillé de les décongeler à basse température et ensuite frire à haute température.

- Au cours de la confection de certains plats (pommes frites) l'on peut obtenir de très bons résultats en effectuant une précuisson à 160 °C et une cuisson successive à 180 °C.

- Souvent pendant la cuisson on doit ajouter du sel ou des aromes: il faut éviter, si possible, de les ajouter directement dans la friteuse parce que le sel, par exemple, en tombant dans les bains d'huile, en réduit la qualité.

- En cas de mauvais fonctionnement, avant d'appeler un technicien, on peut essayer de remettre en état le thermostat de sécurité en appuyant sur la touche que l'on voit après avoir enlevé le bac de l'huile et dévissé le bouchon de protection, sur la paroi intérieur devant.

## **Entretien**

Avant de chaque opération il faut débrancher électriquement l'appareil.

Pour une durée de vie plus longue de l'appareil, il est indispensable d'effectuer périodiquement un nettoyage général soigné en tenant compte des points suivants:

- les parties en acier et/ou vernies doivent être nettoyées avec des produits appropriés (se trouvant en commerce) non abrasifs ou corrosifs. Eviter les produits à base de chlore (eau de Javel, etc.);

- éviter de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.) sur le plan.

# Instructions pour l'installateur

## Installation

Les instructions présentes sont adressées à l'installateur qualifié, qui est responsable de l'installation, du réglage et de l'entretien suivant les lois et les normes en vigueur. Les interventions doivent toujours être effectuées lorsque l'appareil est débranché électriquement.

## Positionnement

L'appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail comme d'après photo (fig. 2).  
Disposer la colle le long du périmètre du plan.

## Enclenchement électrique

Avant d'effectuer le branchement électrique il faut s'assurer que:

- les caractéristiques de l'installation puissent satisfaire ce qui est indiqué sur la plaque avec numéro de série appliquée sur le fond du plan;

- l'installation soit équipée d'une bonne connexion de terre suivant les normes et les termes de la loi en vigueur. La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi. Au cas où l'appareil ne serait pas muni de câble et/ou de fiche correspondante, employer du matériau approprié pour l'absorption indiquée sur la plaque et pour la température de travail. Le câble ne devra atteindre en aucun point une température supérieure de 50 °C à la température ambiante.

Si l'on désire un branchement direct au réseau, il est nécessaire de placer un interrupteur multipolaire avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm approprié pour la charge comme indiqué sur la plaque et de respecter les normes en vigueur (le câble de terre jaune / vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). La prise ou l'interrupteur multipolaire doivent être aisément atteints avec l'appareil installé.

N.B.: Le constructeur décline toute responsabilité au cas où l'on ne respecterait pas ce qu'on vient de mentionner ci-dessus et les normes habituelles pour la prévention des accidents.

Verehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen.

Dieses neue, sorgfältig geplante und entwickelte Produkt wurde mit erstklassigen Materialien konstruiert und genauestens erprobt, um allen Ihren Ansprüchen an perfektes Kochen zu entsprechen. Wir bitten Sie daher, diese einfachen Anleitungen aufmerksam zu lesen, damit Sie von Anfang an beste Ergebnisse erzielen können.

Mit diesem modernen Gerät sprechen wir Ihnen unsere besten Wünsche aus.

DER HERSTELLER

## INHALT

### Gebrauchsanleitungen

Installation	14
Gebrauch	14
Wartung	15

### Anleitungen für den Installateur

Installation	16
Aufstellung	16
Elektroanschluß	16

## Technische Daten

Speisung	~230 V
Leistung	2300 W
Speisekabel	H05 RR - F (3 x 1,5 mm <sup>2</sup> ) H05 RN - F (3 x 1,5 mm <sup>2</sup> )

# Gebrauchsanleitungen

## Installation

Sämtliche Installationsarbeiten (Elektroanschluß) müssen laut der geltenden Vorschriften durch Fachpersonal ausgeführt werden. Für die speziellen Anleitungen verweisen wir an den dem Installateur vorbehaltenen Teil.

## Gebrauch

(Fig. 1) Die Einregulierung des Geräts erfolgt durch Verstellen des Drehknopfes auf der Stirnseite, durch welchen eine Temperatur zwischen 40 und 200 °C vorgegeben werden kann.

Eine Kontrollleuchte zeigt den Betrieb des Widerstandes an; bei Erreichen der gewünschten Temperatur erlischt sie.

Eine zweite Betriebs-Kontrollleuchte bleibt immer erleuchtet, solange das Gerät in Betrieb ist.

Das Fritiergerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatur des Ölbadest kontrolliert; ein zweiter Sicherheitsthermostat schaltet automatisch immer dann aus, wenn der Hauptthermostat nicht mehr richtig funktionieren sollte und vermeidet in solchen Fällen das Aufheizen des Öles auf mehr als 220 °C.

Der Gebrauch des Geräts ist sehr einfach; um einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer zu versichern, sollten dennoch die nachstehenden einfachen Richtlinien beachtet werden:

- Vor dem ersten Öleinfüllen sind die Stahlteile und der Widerstand sorgfältig zu reinigen, um alle eventuell verbliebenen Rückstände zu beseitigen.
- Das Gerät darf nicht mit den Widerständen außerhalb der Wanne eingeschaltet werden.
- Das Gerät darf nicht eingeschaltet werden, wenn sich kein Öl in der Wanne befindet.
- Pflanzliches, zum Braten geeignetes Öl verwenden: der Gebrauch von Samen- und Sonnenblumenöl ist zu vermeiden.
- Die in der Wanne enthaltene Ölmenge liegt zwischen mindestens 2 l und höchstens 2,7 l. Wenn der Ölstand während des Fritierens unter den Mindeststand sinken sollte, ist unverzüglich frisches Öl nachzugießen. Zum Nachfüllen ist vorzugsweise Öl der gleichen Art zu verwenden. Der Öl-Mindest- und Höchststand sind durch



zwei Kerben auf der Wannenwand ersichtlich.

- Das Öl kann mehrere Male verwendet werden, sollte aber bei jedem neuen Gebrauch gefiltert werden, um die verbliebenen Rückstände zu entfernen.

- Es empfiehlt sich, das Öl sehr oft zu wechseln, auch wenn es gut filtriert wird; kleine verbliebene Rückstände können nämlich beim Kochen verbrennen.

- Vor dem Einlegen der Speisen in das Fritiergerät ist darauf zu achten, sie vorher sorgfältig zu trocknen; das Öl muß die gewünschte Temperatur erreicht haben.

- Tiefgefrorene Speisen sollten zunächst bei niedriger Temperatur aufgefroren und anschließend bei hoher Temperatur gegart werden.

- Bei der Zubereitung einiger Gerichte (zum Beispiel Pommes frites) erzielt man bessere Ergebnisse, wenn zunächst bei 160° vorgekocht und schließlich auf 180 °C gar gebacken wird.

- Oft müssen während des Fritierens Salz oder Aromen zugegeben werden. Diese Zugaben sollten vorzugsweise nicht direkt in das Fritiergerät erfolgen, da Salz und Gewürze die Qualität des Öles beeinträchtigen.

- Wenn das Gerät nicht funktioniert, bevor Sie den Eingriff eines Technikers anfordern, versuchen Sie den Sicherheitsthermostat durch Drücken des kleinen Druckknopfes wieder einzustellen, der nach Entfernung der Ölwanne und nach Losschrauben des Schutzstopfens an der vorderen Innenwand sichtbar wird.

## **Wartung**

Vor jeder Wartungsarbeit das Gerät ausschalten.

Für eine lange Lebensdauer des Geräts muß es unbedingt regelmäßig gründlich gereinigt werden. Dazu folgendes beachten:

Die Teile aus Stahl und/oder Email müssen mit milden, im Handel erhältlichen Mitteln gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall chlorhaltige Mittel (Bleichmittel, usw.).

Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Speisereste (Essig, Zitronensaft, usw.) auf der Arbeitsfläche.

# Anleitungen für den Installateur

**Installation** Diese Anleitungen sind als Hilfe für den Fachmann bei der Installation, Einstellung und Wartung nach den gesetzlichen Vorschriften gedacht. Sämtliche Eingriffe müssen stets bei ausgeschaltetem Gerät durchgeführt werden.

**Aufstellung** (Abb.2) Das Gerät ist für den Einbau in einer Arbeitsfläche vorgesehen, wie aus der Abbildung ersichtlich wird. Die gesamte Außenlinie der Fläche mit dem mitgelieferten Abdichtungsmittel versiegeln.

**Elektroanschluß** Bevor der Elektroanschluß hergestellt wird, versichern Sie sich:

- ob die Merkmale der Anlage den Angaben des Kennzeichenschildes an der Unterseite der Kochfläche entsprechen;
- ob die Anlage selbst nach den gesetzlichen Vorschriften geerdet ist. Die Erdung ist bindend vorgeschrieben.

Falls das Gerät kein Kabel und/oder keinen Stecker besitzt, verwenden Sie den Kenndaten und der Betriebstemperatur entsprechendes Material. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die mehr als 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Falls direkt an das Netz angeschlossen werden soll, wird ein allpoliger Schalter mit einer minimalen Öffnung der Kontakte von 3 mm entsprechend der Kenndaten und der geltenden Vorschriften (das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden) benötigt. Die Steckdose oder der allpoliger Schalter müssen bei installiertem Gerät einfach zu erreichen sein.

N.B. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung falls die angeführten Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

*Querido cliente,*

*sinceramente le agradecemos y nos congratulamos por su elección.*

*Este nuevo producto, esmeradamente proyectado y construido con materiales de primísima calidad, ha sido cuidadosamente ensayado para satisfacer todas sus exigencias para una cocción perfecta.*

*Por lo tanto, por favor lea y respete las fáciles instrucciones que le consentirán alcanzar excelentes resultados ya desde la primera utilización.*

*Con este moderno aparato le expresamos nuestros deseos más vivos.*

EL CONSTRUCTOR

## INDICE

### Instrucciones para el usuario

Instalación	18
Uso	18
Mantenimiento	19

### Instrucciones para el instalador

Instalación	20
Colocación	20
Conexión eléctrica	20

## Datos técnicos

Alimentación	~230 V
Potencia	2300W
Cable de alimentación	H05RR-F (3x1,5 mm <sup>2</sup> ) H05RN-F (3x1,5 mm <sup>2</sup> )

# Instrucciones para el usuario

## Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) se deben siempre efectuar por personal calificado según las normas vigentes.

## Uso

(Fig. 1) La puesta en función del aparato se efectúa actuando sobre el botón de mando colocado en la parte delantera que permite programar una temperatura comprendida entre 40 y 200 °C.

Una luz de aviso señala la entrada en función de la resistencia, mientras el apagado indica que la temperatura deseada ha sido alcanzada.

Una segunda luz de aviso (general) queda siempre encendida durante el funcionamiento del aparato. La freidora está provista de un termostato que mantiene constante la temperatura del baño de aceite. Además, un termostato de seguridad entra automáticamente en función en caso de funcionamiento defectuoso del termostato principal, impidiendo al aceite alcanzar temperaturas demasiado elevadas, aproximadamente 220 °C.

El uso de este aparato es muy sencillo, sin embargo para obtener los mejores resultados es oportuno adoptar unas fáciles precauciones como:

- antes de poner el aceite por primera vez, limpiar esmeradamente las partes de acero y la resistencia para eliminar los eventuales residuos de transporte.
- No encender nunca el aparato con las resistencias giradas fuera de la cubeta.
- No encender nunca el aparato si no hay aceite en la cubeta.
- Utilizar siempre aceites vegetales adecuados para freír: se desaconsejan los aceites de semillas variadas y el aceite de semillas de girasol.
- La cantidad de aceite contenida en la cubeta oscila de un mínimo de 2 litros a un máximo de 2,7 litros. Si durante el uso el nivel de aceite descende bajo el mínimo, es necesario intervenir añadiendo aceite fresco. Se aconseja añadir aceite del mismo tipo. Los niveles máximo y mínimo están marcados con dos incisiones en la pared vertical de la cubeta.

- El aceite se puede utilizar varias veces; se aconseja, sin embargo, filtrarlo después de cada cocción, para eliminar los eventuales depósitos.
- De todo modo, se aconseja cambiar el aceite muy frecuentemente porque, también si bien filtrado, pequeñas partículas residuas pueden incendiarse durante la cocción.
- Antes de introducir los alimentos en la freidora, controlar que sean perfectamente secos.  
Esperar que el aceite haya alcanzado la temperatura deseada.
- Para los alimentos congelados se aconseja descongelar a baja temperatura y sucesivamente freír a temperatura elevada.
- En la elaboración de ciertos platos (patatas fritas) los mejores resultados se obtienen efectuando una precocción a 160 °C y una cocción sucesiva a 180 °C.
- A menudo durante la cocción se deben añadir sal o aromas: eviten, lo más posible, efectuar estas adiciones directamente en la freidora porque la sal, cayendo en los baños de aceite, reduce su calidad.
- Si el aparato no funciona, antes de solicitar la intervención técnica, tratar de reponer el termostato de seguridad presionando el pequeño pulsador visible después de haber quitado la cubeta del aceite y destornillado el tapón de protección, en la pared interna anterior.

## Mantenimiento

Antes de cada operación desconectar eléctricamente el equipo.

Para una mayor duración del equipo es indispensable efectuar periódicamente una esmerada limpieza general, teniendo presente lo siguiente:

- las partes de acero y/o esmaltadas se deben limpiar con productos idóneos (disponibles en comercio) no abrasivos o corrosivos. Evitar productos a base de cloro (lejía, etc.);
- evitar dejar sobre el tablero de trabajo sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, etc.).

# Instrucciones para el instalador

## Instalación

Las presentes instrucciones se dirigen al instalador calificado como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y normativas vigentes. Las intervenciones se deben siempre efectuar con el equipo desconectado eléctricamente.

## Colocación

(Fig. 2) El aparato está previsto para ser empotrado en un tablero de trabajo como representado en la relativa figura. Predisponer a lo largo de todo el perímetro del tablero la masilla impermeable del equipamiento.

## Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión eléctrica asegurarse de que:

- las características de la instalación sean conformes a lo indicado en la placa de característica aplicada en el fondo del tablero;

- la instalación esté provista de una eficaz conexión de tierra según las normas y las disposiciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria según la ley.

Si el aparato no está provisto de cable y/o de relativa clavija, debe utilizar material idóneo para la absorción indicada en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo. En ningún punto el cable deberá alcanzar una temperatura superior de 50 °C a la del aire ambiente.

Si se desea una conexión directa a la red, es necesario interponer un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm, dimensionado para la carga de placa, conforme a las normas vigentes (el cable de tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el interruptor). La base o el interruptor omnipolar deben ser fácilmente alcanzables con el equipo instalado.

N.B.: El constructor rechaza toda responsabilidad en la eventualidad de que no se observe cuanto arriba indicado ni las usuales normas para la prevención de accidentes.

*Geachte Klant,*

*Wij danken u vriendelijk voor de uitstekende keuze die u gedaan heeft. Dit nieuw produkt, op een zorgvuldige wijze ontworpen en vervaardigd met materialen van bijzondere kwaliteit, is gekeurd om aan al uw bakeisen te voldoen.*

*Wij verzoeken u de instructies aandachtig te lezen en te volgen om buitengewone resultaten te bereiken vanaf het eerste gebruik van uw apparaat.*

*Met dit zeer modern bakapparaat wensen wij u het allerbeste.*

*DE FABRIKANT*

## **INDEX**

### **Instructies voor de gebruiker**

Installatie	22
Gebruik	22
Onderhoud	23

### **Instructies voor de installateur**

Installatie	24
Plaatsing	24
Elektrische aansluiting	24

## **Technische gegevens**

Voeding	~230 V
Vermogen	2300 W
Voedingskabel	H05RR-F (3x1,5 mm <sup>2</sup> )
	H05RN-F (3x1,5 mm <sup>2</sup> )

# Instructies voor de gebruiker

**Installatie** Alle handelingen die betrekking hebben op de installatie (elektrische aansluiting) moeten verricht worden door gekwalificeerd personeel volgens de bestaande geldende normen.

**Gebruik** (Fig. 1) Het apparaat wordt in bedrijf gesteld door de bedieningsknop die zich op het frontpaneel bevindt en die toestaat een temperatuur tussen 40 en 200 °C in te stellen.

Een controlelampje geeft aan dat de weerstand in bedrijf is, terwijl het uitgaan van het lampje aangeeft dat de gewenste temperatuur is bereikt.

Een tweede (algemeen) controlelampje blijft steeds branden wanneer het apparaat in bedrijf is. De friteuse is voorzien van een thermostaat die de temperatuur van het oliebad constant houdt, terwijl een veiligheids-thermostaat automatisch in werking treedt wanneer de hoofdthermostaat slecht functioneert, en verhindert dat de olie te hoge temperaturen bereikt, ongeveer 220 °C.

Het gebruik van dit apparaat is gewoon, maar om de beste resultaten te bereiken is het noodzakelijk enkele maatregelen te nemen en wel:

- maak de stalen onderdelen en de weerstand goed schoon alvorens de olie voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele bewerkings-overblijfselen te verwijderen;
- zet het apparaat nooit aan indien de weerstanden buiten de kuip zijn gedraaid;
- zet het apparaat nooit aan indien geen olie in het bakje zit;
- gebruik steeds voor het bakken geschikte plantaardige olie;

niet aan te raden is olie van algemene zaden en zonnebloem-olie.

- de in het bakje aanwezige olie varieert tussen 2 liter als minimum en 2,7 liter als maximum. Indien tijdens het gebruik de hoogte van de olie onder de minimum hoogte komt te liggen, dient verse olie bijgevoegd te worden.

Aangeraden wordt olie van dezelfde soort bij te voegen.



De maximum en minimum peilhoogte van de olie is aangeduid door twee peilschalen op de verticale wand van het bakje.

- de olie kan meer keren gebruikt worden, maar het is beter de olie tussen een en andere bakprocedure te filteren, om eventuele aanwezige neerslagen te verwijderen.

- Aan te raden is echter de olie dikwijls te vervangen met nieuwe olie, daar kleine na de filtratie achtergebleven resten tijdens het bakken in brand kunnen vliegen.

- alvorens de gerechten in het bakapparaat te plaatsen, zie dat ze goed droog zijn. Wacht totdat de olie de gewenste temperatuur heeft bereikt.

- voor diepvries gerechten ontvries deze eerst op lage temperatuur en bak ze daarna op hoge temperatuur.

- Bij het klaarmaken van bepaalde gerechten (frietjes) bereikt men de beste resultaten door de gerechten eerst op 160 °C te bakken en daarna op 180 °C.

- Tijdens het bakken moet men vaak zout of aroma's bijvoegen: voeg deze bij, indien mogelijk, niet rechtsreeks in de friteuse daar zout dat in het oliebad valt de kwaliteit van de olie aantast.

- In het geval dat het apparaat een storing vertoont, vraag niet direkt de interventie van de technische dienst, maar probeer zelf de veiligheidsthermostaat weer in werking te stellen. Verwijder het oliebakje, schroef de beschermingsdop los en druk op de knop die zich op de binnenste voorste wand bevindt.

## Onderhoud

Schakel het apparaat elektrisch uit alvorens met het bakken te beginnen. Om het apparaat goed te behouden, maak het regelmatig schoon en volg zorgvuldig die hieronder staande handelingen:

- de stalen en/of geëmailleerde gedeelten moeten schoon-gemaakt worden met een passend niet bijtend reinigings-middel die op de markt te vinden is. Gebruik geen chloor bevattende produkten (bleekwater en dergelijke);

- zorg dat op de werkvlakken geen zuur- of alkalische stoffen blijven liggen (zoals azijn, zout, citroensap, enz.)

# Instructies voor de installateur

**Installatie** Deze instructies zijn bestemd voor de bevoegde gekwalificeerde installateur en gelden voor de installatie, de regeling en het onderhoud van het apparaat volgens de bestaande geldende wetten en normen. De interventies dienen uitsluitend verricht te worden nadat het apparaat elektrisch is uitgeschakeld.

**Plaatsing/inbouw** (Fig. 2) Het apparaat kan tussen een werkvlak geplaatst worden zoals in de betreffende figuur is aangeduid. Verzegel de omtrek van het vlak met de moegeleverde silicone.

**Elektrische aansluiting** Alvorens over te gaan tot de elektrische aansluiting overtuig u ervan:

- dat de netspanning van uw woning overeenkomt met de netspanning die op het typeplaatje, dat zich op de bodem van het vlak bevindt, aangegeven is.
- dat de installatie voorzien is van een deugdelijk aardcontact overeenkomstig de plaatselijke geldende voorschriften en normen. Het aard-contact is volgens de wet verplicht.

Indien het apparaat niet is voorzien van snoer en/of passende stekker, gebruik materiaal dat geschikt is voor het op het typeplaatje aangegeven opnemingsvermogen en werk-temperatuur. De snoer mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50 °C hoger is dan de omgevingstemperatuur.

Indien een rechtstreekse aansluiting op de netspanning is gewenst, dient een omnipolaire schakelaar ingevoegd te worden met een minimum opening tussen de contacten van 3 mm., afgestemd op de op het typeplaatje aangegeven belasting volgens de bestaande geldende normen. (de geel/groene aardsnoer moet niet door de schakelaar onderbroken worden). Het stopcontact of de omnipolaire schakelaar moeten makkelijk te bereiken zijn nadat het apparaat is gefinstalleerd.

N.B.: De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid van zich af indien deze en vorenstaande veiligheidsmaatregelen niet werden getroffen.

*Ex.mo cliente,  
desejamos agradecer e congratular-nos consigo pela escolha  
que fez.*

*Este novo aparelho, cuidadosamente projectado e montado com  
materiais de primeira qualidade, foi verificado com atenção  
para satisfazer á todas às exigências de fritura perfeita.*

*Pedimo-lhe portanto de ler e respectar as fáceis instruções para  
obter os melhores resultados desde a primeira utilização.*

*Com este moderno aparelho desejamos cumprimentar e  
desejamos também o melhor para si.*

O CONSTRUCTOR

## INDICE

### Instruções para o utilizador

Instalação	26
Uso	26
Manutenção	27

### Instruções para o instalador

Instalação	28
Posição	28
Ligação eléctrica	28

## Dados técnicos

Alimentação	~ 230 V
Potência	2300 W
Cabo de alimentação	H05RR-F (3x1,5 mm <sup>2</sup> ) H05RN-F (3x1,5 mm <sup>2</sup> )

# Instruções para o utilizador

**Instalação** Todas as operações de instalação (ligação eléctrica) tem que ser efectuadas por pessoas qualificadas segundo as leis vigentes.

**Uso** (Fig. 1) O aparelho liga-se pelo botão colocado na frente que permite também a escolha da temperatura entre 40 e 200°C.

Quando a luz está acesa a resistência está a funcionar, quando se apaga indica que a frigideira atingiu a temperatura escolhida.

Uma segunda luz (geral) fica sempre acesa em quanto o aparelho está ligado e funciona. Esta frigideira tem um termostato que mantém constante a temperatura do óleo e um segundo termostato que começa a funcionar so no caso que o primeiro esteja estragado; isso para evitar que o óleo fique demasiado quente, acerca de 220 °C.

A utilização deste aparelho è muito simples, desejamos em todo o caso dar-lhe alguns conselhos para obter os melhores resultados:

- antes de pôr o óleo pela primeira vez, limpe com cuidado todas as partes de aço, e a resistência também, para eliminar possíveis restos de material de trabalho;
- nunca ligue o aparelho com as resistências fora do contentor do óleo;
- nunca ligue o aparelho sem óleo entro do contentor;
- utilize sempre óleos vegetais para fritar (nós desaconselhamos óleo de sementes vários e óleo de sementes de girassol);
- a quantidade de óleo no contentor è de litros 2 (mínimo) até litros 2,7 (máximos). Se o óleo descer debaixo do nível mínimo tem que se juntar novo óleo. E' melhor usar sempre óleo do mesmo tipo. Os níveis de quantidade de óleo (mínimo e máximo) estão indicados no contentor.
- O óleo para fritar pode ser utilizado várias vezes mas è melhor filtra-lo para eliminar possíveis depositos. E' aconselhavel, em todo o caso, mudar completamente de óleo frequentemente porque pequenos resíduos de frituras precedentes podem-se queimar;

- antes de pôr os alimentos dentro do óleo, controle que não estejam molhos;
- espere que o óleo fique quente até a temperatura desejada;
- os alimentos congelados têm que descongelar em temperatura baixa e depois podem fritar-se em alta temperatura;
- alguns pratos (batatas fritas) ficam melhor com duas frituras: a primeira a 160 °C e a segunda a 180 °C;
- se possível, evite por sal o aromas em quanto os alimentos estão a fritar, o sal baixa a qualidade de prato porque cai no óleo;
- no caso de falta de funcionamento, antes de solicitar a intervenção da assistência técnica, restabeleça o termóstato de segurança agindo no seguinte modo: retire o recipiente do óleo e a tampa de protecção seguidamente carregue no botão que se encontra na parte da frente do interior.

## Manutenção

Antes de efectuar todas as operações desligue o aparelho.

Para o bom estado da frigideira nós aconselhamos uma limpeza geral de vez em quando. Atenção:

- os elementos de aço e/ou esmaltados limpam-se com os próprios produtos (encontráveis no mercado) que não sejam abrasivos ou corrosivos. Evite produtos com cloro (lixívia, ecc.)
- evite deixar em cima do piano de trabalho substancias ácidas ou alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, ecc.).

# Instruções para o instalador

## Instalação

As seguintes instruções são aqui postas as pessoas qualificadas que instala, regula e ocupa-se de manutenção do aparelho segundo as leis vigentes.

Desligue sempre o aparelho antes de efectuar qualquer operação.

## Posição

(Fig. 2) O aparelho foi projectado para ficar em cima dum plano de trabalho segundo a ilustração.

Ponha material de lacrar ao longo do perímetro do plano.

## Ligação eléctrica

Antes de ligar o aparelho verifique que:

- as características do aparelho sejam conformes às indicadas na placa debaixo do plano;

- o aparelho fique firme ao chão segundo as leis vigentes. Segundo tais leis o aparelho tem que ficar bem firme ao chão.

Se não haver cabo ou ficha utilize material conforme as instruções da placa e de temperatura. O cabo não tem que atingir uma temperatura superior de 50 °C à do ambiente.

Pode ligar o aparelho directamente ao resto da rede por um interruptor omipolar com abertura mínima de 3 mm entre os contactos, cujas medidas são as indicadas na placa e pelas leis vigentes (o cabo de chão amarelo/verde tem que estar sempre ligado ao interruptor). A tomada de corrente ou o interruptor têm que ficar sempre facilmente atingíveis pelo aparelho instalado.

N.B.: O constructor declina qualquer responsabilidade no caso o cliente não siga os conselhos sobre mencionados ou não respeite as leis de prevenção dos acidentes de trabalho.