

SNACK I Plus - II Plus - III Plus - IV Plus



**A162820E - A162821E - A162823E -
A162824E**

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: 2024-02-16

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	7
1.4	Uso non conforme alla destinazione	7
2	Informazioni generali	8
2.1	Responsabilità e garanzia.....	8
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	8
2.3	Dichiarazione di conformità.....	8
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	9
3.1	Controllo della consegna	9
3.2	Imballaggio	9
3.3	Stoccaggio	9
4	Dati tecnici	10
4.1	Dati tecnici	10
4.2	Funzioni dell'apparecchiatura	12
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	13
5	Installazione e uso.....	15
5.1	Installazione.....	15
5.2	Uso	16
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 istruzioni e conservarle in un luogo sicuro!

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

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

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

1 Sicurezza

IT

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

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

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



PERICOLO!

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

**AVVERTENZA!**

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

**PRUDENZA!**

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

ATTENZIONE!

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

AVVISO!

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

IT

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

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

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

Materiali infiammabili

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

Sicurezza durante la frittura

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

Uso scorretto

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

Personale

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

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.

L'apparecchiatura è destinata all'uso in ambiente domestico o in contesti simili, quali ad esempio:

- cucine per i dipendenti nei negozi, uffici o luoghi simili;
- in aziende agricole;
- da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali tipiche;
- in strutture alberghiere.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

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

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

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

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

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

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

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

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

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

IT

2.2 Tutela dei diritti d'autore

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

2.3 Dichiarazione di conformità

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

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

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

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

3.2 Imballaggio

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

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 magazzinaggio. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

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

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

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

Versione / caratteristiche

- Tipo: apparecchio da tavolo
- Tipo di alimentazione: elettrica
- Allacciamento dell'apparecchio: pronto ad essere allacciato
- Elemento riscaldante: oscillante
- Rubinetto scarico grassi
- Zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Controllo: manopola
- Interruttore ON/OFF
- Spie di controllo: ON/OFF, riscaldamento
- Adatta all'olio per friggere e al grasso in panetto (blocco)

IT

Nome:	Friggitrice SNACK I Plus
Numero art.:	A162820E
Materiale:	acciaio inox
Numero di vaschette:	1
Capacità della vaschetta in litri:	4
Dimensioni della vaschetta (larg. x prof. x alt.) in mm:	150 x 300 x 150
Numero di cestelli:	1
Dimensioni del cestello (larg. x prof. x alt.) in mm:	130 x 220 x 105
Contenuto del cestello in l:	2,5
Numero di coperchi:	1
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 190
Potenza allacciata:	2,0 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	200 x 640 x 340
Peso in kg:	4,2

Dati tecnici

Nome:	Friggitrice SNACK II Plus
Numero art.:	A162821E
Materiale:	acciaio inox
Numero di vaschette:	2
Capacità della vaschetta in litri:	4
Dimensioni della vaschetta (larg. x prof. x alt.) in mm:	150 x 300 x 150
Numero di cestelli:	2
Dimensioni del cestello (larg. x prof. x alt.) in mm:	130 x 220 x 105
Contenuto del cestello in l:	2,5
Numero di coperchi:	2
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 190
Potenza allacciata:	4,0 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	400 x 640 x 340
Peso in kg:	9,0

IT

Nome:	Friggitrice SNACK III Plus
Numero art.:	A162823E
Materiale:	acciaio inox
Numero di vaschette:	1
Capacità della vaschetta in litri:	9
Dimensioni della vaschetta (larg. x prof. x alt.) in mm:	240 x 300 x 200
Numero di cestelli:	1
Dimensioni del cestello (larg. x prof. x alt.) in mm:	210 x 220 x 120
Contenuto del cestello in l:	5,5
Numero di coperchi:	1
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 190
Valori di allacciamento:	3,3 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	285 x 640 x 400
Peso in kg:	6,2

Nome:	Friggitrice SNACK IV Plus
Numero art.:	A162824E
Materiale:	acciaio inox
Numero di vaschette:	2
Capacità della vaschetta in litri:	9
Dimensioni della vaschetta (larg. x prof. x alt.) in mm:	240 x 300 x 200
Numero di cestelli:	2
Dimensioni del cestello (larg. x prof. x alt.) in mm:	210 x 220 x 120
Contenuto del cestello in l:	5,5
Numero di coperchi:	2
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 190
Potenza allacciata:	6,6 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	565 x 640 x 400
Peso in kg:	11,5

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

La friggitrice consente la preparazione rapida e affidabile di prodotti nell'olio caldo. Grazie al pratico rubinetto di scarico del grasso e all'elemento riscaldante oscillante, anche la pulizia può essere effettuata con rapidità.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

A162820E / A162823E

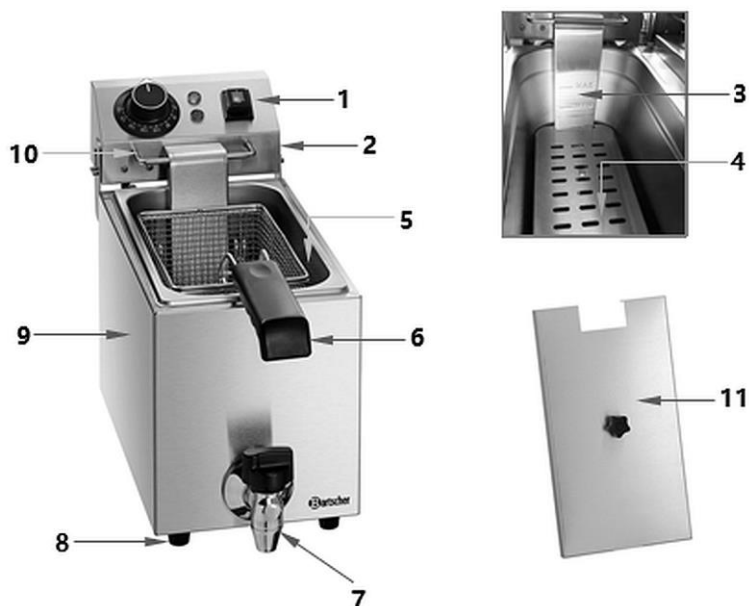


Fig. 1

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Pannello di controllo | 2. Scatola di controllo |
| 3. Simbolo MIN/MAX | 4. Elemento riscaldante con protezione fissa |
| 5. Vaschetta | 6. Cestello con impugnatura |
| 7. Rubinetto di scarico del grasso | 8. Piedi (4x) |
| 9. Unità principale | 10. Elemento per appendere il cestello |
| 11. Coperchio | |

A162821E / A162824E

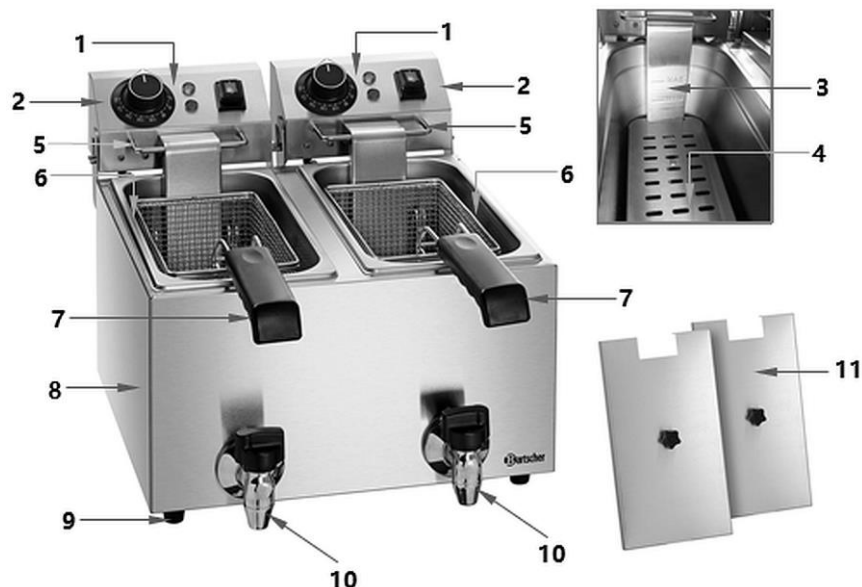


Fig. 2

- | | |
|--|---|
| 1. Pannello di controllo (2x) | 2. Scatola di controllo (2x) |
| 3. Simbolo MIN/MAX | 4. Elemento riscaldante con protezione fissa (2x) |
| 5. Elemento per appendere il cestello (2x) | 6. Vaschetta (2x) |
| 7. Cestello con impugnatura (2x) | 8. Unità principale |
| 9. Piedi (4x) | 10. Rubinetto di scarico del grasso (2x) |
| 11. Coperchio (2x) | |

5 Installazione e uso

5.1 Installazione

Rimozione dell'imballo / installazione

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



PRUDENZA!

Pericolo di soffocamento!

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

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
 - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
 - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
 - facilmente accessibile
 - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
- Garantire la distanza minima di almeno 20 cm da pareti infiammabili e oggetti.

Collegamento alla rete elettrica

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

Per collegare la friggitrice doppia servono 2 prese separate.

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

5.2 Uso



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 segni "MIN" e "MAX" nella vaschetta.

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 segni "MIN" e "MAX" nella vaschetta.

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.

IT

Preparazione dell'apparecchiatura

1. Togliere gli accessori dall'apparecchiatura (coperchio cestello/i).
2. Mettere il manico del cestello in posizione corretta, aprendolo verso l'alto. Tirare il manico di fissaggio e bloccare.
3. Togliere dall'apparecchiatura la cassetta di controllo con l'elemento riscaldante e la protezione fissa, tirandoli dall'elemento di fissaggio verso l'alto.



Fig. 3

4. Prima del primo uso pulire accuratamente l'apparecchiatura e gli accessori, come da indicazioni riportate nel capitolo 6 "Pulizia".

INDICAZIONE!

Per motivi di sicurezza l'apparecchiatura funziona solo se la cassetta di controllo è stata fissata correttamente – in questo modo con il micro-interruttore situato sotto la cassetta stessa è possibile impostare la prontezza d'uso.

5. Dopo le operazioni di pulizia, la cassetta di controllo insieme all'elemento riscaldante devono essere nuovamente fissati all'elemento di fissaggio dell'apparecchiatura.

La valvola di scarico del grasso è dotata di una protezione contro l'apertura accidentale. Prima di poter girare la manopola, occorre premerla.

6. Prima di riempire la vaschetta di olio per la frittura/il grasso in panetto, chiudere la valvola di scarico del grasso.



Fig. 4

Indicazioni riguardanti l'utilizzo dell'olio per friggere o del grasso in panetti (in blocchi).

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

ATTENZIONE!

Per non danneggiare il sensore di temperatura, non sciogliere mai il grasso in panetti (in blocchi) ad alte temperature.

Il grasso in panetti/in blocchi deve essere sciolto nella friggitrice al punto corrispondente alla temperatura di fusione.

Osservare le indicazioni riportate nel capitolo „**Indicazioni sulla fusione del grasso in panetti (in blocchi)**”.

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

Indicazioni sulla fusione del grasso in panetti (in blocchi)

nella friggitrice

1. Togliere il cestello.
2. Il grasso in pannetto va messo direttamente sulla protezione dell'elemento riscaldante, in modo tale da lasciarla coperta.

Per accendere l'apparecchiatura, seguire le indicazioni riportate nel capitolo **"Accensione"**.

3. Girare il regolatore di temperatura alla posizione del punto di fusione indicata.
4. Lasciare il grasso in pannetto sciogliersi.
5. Se l'elemento riscaldante è stato ricoperto di grasso liquido, allora il regolatore di temperatura può essere impostato al massimo.
6. Mettere altri pannetti di grasso da sciogliere, fino a raggiungere il livello adeguato di grasso.

in un recipiente separato

1. Per rendere il grasso in panetto (blocco) liquido più velocemente, è possibile scioglierlo in un recipiente separato (per esempio in una pentola) sulla zona cottura.
2. Mettere la quantità necessaria di grasso in panetto (blocco) in una pentola e farlo sciogliere a fuoco medio.
3. Quindi versare cautamente il grasso sciolto nella vaschetta della friggitrice.

Riempimento della vaschetta con l'olio per friggere o con il grasso liquido in panetto (blocco)

NOTA BENE!

Prima di riempire la vaschetta con l'olio per friggere/grasso in panetto (blocco), occorre pulirla ed asciugarla.

1. Prima di accendere l'apparecchio, riempire la vaschetta con l'olio per friggere o con il grasso liquido in panetto (blocco) nella quantità richiesta.
2. Versare cautamente l'olio nella vaschetta fino al raggiungimento di un adeguato livello (tra i simboli "MIN" e "MAX"). Il simbolo si trova sulla resistenza all'interno della vaschetta.
3. Durante il funzionamento osservare il livello dell'olio nella vaschetta e ripristinarlo, se necessario, aggiungendo l'olio per friggere o il grasso in panetta (blocco).

Elementi di comando

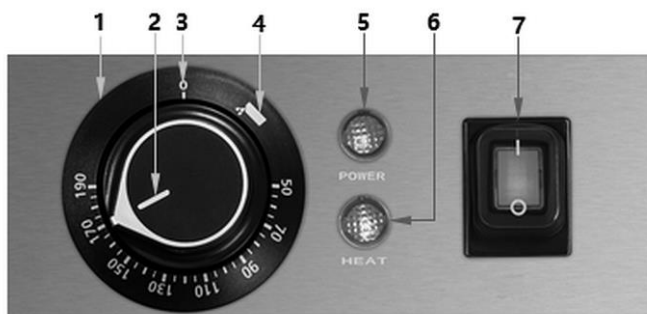


Fig. 5

1. Regolatore di temperatura
2. Segno di regolazione
3. Posizione OFF
4. Posizione del punto di fusione
5. Spia di funzionamento (verde)
6. Spia di riscaldamento (rossa)
7. Interruttore ON/OFF

Avviamento

1. Collegare l'apparecchio ad un'adeguata presa singola.
2. Portare l'interruttore ON/OFF in posizione "I".

Si accenderà la spia di funzionamento verde.

3. Girare il regolatore di temperatura in senso orario fino alla temperatura desiderata tra 50°C e 190°C.

Durante il riscaldamento rimane accesa la spia di riscaldamento rossa. Dopo aver raggiunto la temperatura impostata, la spia di riscaldamento si spegne. Se la temperatura nella vaschetta si abbassa, l'apparecchio si riscalda nuovamente e la spia di riscaldamento rossa si riaccende.

4. Per ottenere risultati migliori, attendere il raggiungimento della temperatura desiderata e solo allora mettere i prodotti adeguati nella friggitrice.

NOTA BENE!

Non usare l'olio per friggere/il grasso in panetto (in blocco) per troppo tempo a temperatura alta, poiché perde la sua idoneità all'uso.

Frittura delle pietanze

1. Mettere nel cestello i prodotti da friggere.

NOTA BENE!

Si sconsiglia di riempire eccessivamente il cestello, perché in tal caso la temperatura dell'olio per friggere/grasso si abbassa e il prodotto fritto diventa troppo unto.

ATTENZIONE!

Le seguenti quantità di patatine fritte surgelate non devono essere superate durante la frittura:

Modello friggitrice singola/doppia da 4 litri 0,3 kg per vaschetta

Modello friggitrice singola/doppia da 9 litri 0,5 kg per vaschetta

2. Afferrando l'impugnatura, abbassare lentamente il cestello nella vaschetta contenente l'olio per friggere o il grasso in panetti (in blocchi).
3. Appoggiare il cestello sulla protezione dell'elemento riscaldante.

4. Friggere i prodotti.
5. Al termine della frittura togliere attentamente il cestello, afferrandolo dall'impugnatura e appenderlo con il gancio sull'apposito elemento posto sulla scatola di controllo.
6. Attendere che l'eccesso di grasso coli dai cibi fritti nel cestello.
7. Servire i prodotti fritti.



Fig. 6

8. Al termine della frittura, se l'apparecchio non sarà più utilizzato, portare il regolatore di temperatura in posizione "0" (OFF) e l'interruttore ON/OFF in posizione "O".

Scarico e smaltimento dell'olio per friggere/del grasso in panetti (in blocchi)

ATTENZIONE!

L'olio per friggere/il grasso in panetti (in blocchi) usato va smaltito conformemente alle norme ambientali e la legislazione locale applicabile.

1. L'olio per friggere/il grasso in panetti (in blocchi) deve essere sostituito non appena oltrepassa i requisiti indicati dalla legge.

NOTA BENE!

Se il grasso in panetti (in blocchi) si solidifica nella friggitrice, può essere sciolto solo con la funzione di fusione disponibile nella friggitrice e poi scaricato attraverso il rubinetto di scarico del grasso.

2. Scaricare l'olio per friggere/il grasso in panetti (in blocchi) raffreddato in un apposito recipiente, agendo sul rubinetto di scarico. Accertarsi che il recipiente sia in posizione stabile.

Meccanismo di protezione dal surriscaldamento

Se per caso la friggitrice è stata accesa senza olio per la frittura né il grasso in panetto o se nella vaschetta il livello del grasso è inferiore al minimo richiesto, il meccanismo di protezione dal surriscaldamento spegnerà automaticamente l'apparecchiatura. Questa funzione protegge l'apparecchiatura dal surriscaldamento e da possibili danni.

1. Staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione.

2. Eseguire le seguenti operazioni:

- lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura
- togliere la protezione di plastica situata sopra il pulsante RESET nella parete posteriore della cassetta di controllo in direzione antioraria
- premere il pulsante
- nuovamente avvitare la protezione di plastica in direzione oraria
- accendere l'apparecchiatura come al solito.



Fig. 7

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.

IT

6.2 Pulizia

1. Alla fine del giorno di lavoro l'apparecchiatura deve essere accuratamente pulita.
2. Togliere il cestello.
3. Sollevare l'elemento riscaldante superiore e lasciarlo scolare.
4. Scaricare dalla vaschetta l'olio per la frittura precedentemente raffreddato.

INDICAZIONE!

Attenersi alle indicazioni riportate nel capitolo “Scaricare e smaltire l'olio per la frittura/il grasso in pannetto”.



AVVERTIMENTO!

Rischio di fulminazione!

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

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

5. Togliere dall'apparecchiatura la cassetta di controllo insieme all'elemento riscaldante e la protezione. In questo modo è più facile pulire l'elemento riscaldante e la vaschetta.
6. La cassetta di controllo e l'elemento riscaldante con la protezione vanno puliti con un panno morbido e umido con un po' di detersivo delicato. Strofinare con un panno pulito.
7. Il pannello di controllo deve essere pulito con un panno leggermente umido.
8. Il cestello/i cestelli e il coperchio/i coperchi devono essere lavati con l'acqua calda e un detersivo delicato. Per rimuovere lo sporco ostinato, gli elementi sporchi possono essere lasciati in ammollo.
9. La vaschetta andrà pulita con acqua calda e detergente delicato. Usare un panno morbido o una spugna.
10. L'acqua di pulizia va scaricata in un apposito recipiente tramite la valvola di scarico del grasso. Infine sciacquare la vaschetta con l'acqua pulita e nuovamente scaricare tramite la valvola di scarico del grasso.
11. La superficie dell'apparecchiatura e il cavo di collegamento vanno puliti con un panno leggermente umido.
12. Al termine delle operazioni di pulizia, tutti gli elementi devono essere asciugati e nuovamente installati nell'apparecchiatura.

7 Possibili malfunzionamenti

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

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

Possibili malfunzionamenti

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio è collegato alla rete elettrica, ma la spia verde è spenta e la friggitrice non scalda.	La spina non è correttamente inserita nella presa	Staccare la spina dalla presa e ricollegarla correttamente
	È scattato il salvavita	Controllare il salvavita, verificare l'apparecchio dopo averlo collegato ad un'altra presa
	È stata attivata la protezione contro il surriscaldamento	Premere il pulsante RESET nella scatola di controllo
La spia rossa di riscaldamento si accende, ma la temperatura non aumenta	È stato interrotto il contatto con l'elemento riscaldante	Contattare il venditore
	Resistenza danneggiata	Contattare il venditore
La spia verde di funzionamento è accesa, la temperatura è stata impostata, ma la spia rossa di riscaldamento non si accende	È stata raggiunta la temperatura impostata	Cambiare le impostazioni e ricontrollare
	Guasto al regolatore di temperatura	Contattare il venditore
	Guasto alla spia di controllo	Contattare il venditore
Dopo qualche tempo l'apparecchio non si scalda	È stata attivata la protezione contro il surriscaldamento	Premere il pulsante RESET nella scatola di controllo. Se dopo un po' la protezione contro il surriscaldamento si riattiverà, contattare il venditore
L'apparecchio non si scalda	Il commutatore di contatto sotto la scatola di controllo non si attiva	Controllare se la scatola di controllo sia installata correttamente

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.