

SNACK I - SNACK II - SNACK III - SNACK IV



**A162410E - A162412E - A162810E -
A162812E**

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

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



Versione: 2.0

Data di redazione: 2024-12-17

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 del primo utilizzo, leggere le istruzioni per l'uso e conservarle in prossimità dell'apparecchio!

Le presenti istruzioni per l'uso descrivono l'installazione dell'apparecchio, il suo utilizzo e la manutenzione e inoltre, contengono informazioni e consigli importanti. 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'apparecchio.

Prima di iniziare le attività con l'uso dell'apparecchio e in particolare, prima del suo avviamento, leggere le presenti istruzioni per evitare danni a persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

In ogni fase di utilizzo, tutte le informazioni pertinenti contenute nelle istruzioni per l'uso devono essere accessibili al personale competente. L'operatore è responsabile della loro disponibilità.

Oltre alle istruzioni per l'uso, osservare le norme generali, legali e di altro tipo relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione dell'ambiente.

IT

1 Sicurezza

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

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

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



PERICOLO!

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

**AVVERTENZA!**

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

**PRUDENZA!**

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

ATTENZIONE!

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

AVVISO!

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

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

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

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

Materiali infiammabili

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

Sicurezza durante la frittura

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

Responsabilità dell'operatore

L'operatore è responsabile del rispetto delle prescrizioni, disposizioni legislative, esecutive, regolamenti, nonché delle prescrizioni nazionali vigenti in materia di prevenzione degli incidenti, protezione ambientale, così come anche delle istruzioni operative, di esercizio e di sicurezza vigenti nel luogo in cui è installato l'apparecchio.

Obblighi dell'operatore:

- Uso dell'apparecchio e dei componenti ad esso collegati solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e se è provvisto di efficaci elementi protettivi e di sicurezza.
- Valutazione dei rischi sulle postazioni di lavoro.
- Istruzione e formazione sistematica del personale. In particolare, leggere e seguire la sezione inerente alla sicurezza e alle indicazioni sulla sicurezza.
- Messa a disposizione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) idonei
- Rispetto delle scadenze di manutenzione e di pulizia.
- Documentazione dei corsi di formazione/istruzione, sostituzione dei sottogruppi dell'apparecchio.

Personale

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

Uso scorretto

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

1.3 Uso conforme alla destinazione

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso descritto nelle istruzioni per l'uso e con i componenti forniti e approvati.

Qualsiasi altro uso è considerato non conforme allo scopo previsto. Il costruttore non risponde per i danni che ne derivano. In tali casi, l'utente operatore è l'unico responsabile.

L'uso seguente 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

L'apparecchio è stato costruito in conformità alle norme tecniche e di sicurezza attualmente riconosciute e a regola d'arte. Tuttavia, durante il suo utilizzo, potrebbero esserci rischi per la salute e la vita dell'utente o del personale non addetto all'uso, o rischi di danni all'apparecchio o ad altri beni materiali. Sono escluse le richieste di rimborso in garanzia e responsabilità per danni alle persone/ai beni e per difetti di lavoro se attribuibili a uno o più dei seguenti motivi:

- Uso non conforme alla destinazione
- L'inosservanza/negligenza in riferimento a quanto stabilito nelle istruzioni e a tutte le informazioni ad essa correlate
- Modifiche tecniche o progettuali non autorizzate all'apparecchio
- Assumere personale scarsamente addestrato e non sufficientemente qualificato
- L'utilizzo con dispositivi di sicurezza e di protezione difettosi o installati in modo errato
- Manutenzione o pulizia inadeguate
- Guasti non eliminati
- L'uso di mezzi, detersivi ecc. non consentiti
- L'uso di pezzi di ricambio non autorizzati
- Errori durante l'uso o altri usi impropri
- Calamità causate da corpi estranei o forza maggiore
- Distruzione della targhetta dati e delle etichette adesive importanti per il funzionamento e la sicurezza

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

Nome:	Friggitrice SNACK I
Articolo n.:	A162410E
Materiale:	acciaio inox
Numero di bacini:	1
Capacità della vasca in litri:	4
Numero di cestelli:	1
Dimensione cesto (L x P x A) in mm:	135 x 205 x 123
Contenuto del cestino in l:	2,4
Numero di coperchi:	1
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 190
Grado di protezione:	IPX3
Potenza elettrica:	2,0 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensioni: (L x P x A) in mm:	245 x 590 x 315
Peso in kg:	5,1

IT

Nome:	Friggitrice SNACK II
Articolo n.:	A162412E
Materiale:	acciaio inox
Numero di bacini:	2
Capacità della vasca in litri:	4
Numero di cestelli:	2
Dimensione cesto (L x P x A) in mm:	135 x 205 x 123
Contenuto del cestino in l:	2,4
Numero di coperchi:	2
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 190
Grado di protezione:	IPX3
Potenza elettrica:	2 x 2,0 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensioni: (L x P x A) in mm:	445 x 590 x 315
Peso in kg:	9,6

Dati tecnici

Nome:	Friggitrice SNACK III
Articolo n.:	A162810E
Materiale:	acciaio inox
Numero di bacini:	1
Capacità della vasca in litri:	8
Numero di cestelli:	1
Dimensione cesto (L x P x A) in mm:	195 x 245 x 140
Contenuto del cestino in l:	5,5
Numero di coperchi:	1
Grado di protezione:	IPX3
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 190
Valori di allacciamento:	3,25 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensioni: (L x P x A) in mm:	305 x 620 x 340
Peso in kg:	6,7

Nome:	Friggitrice SNACK IV
Articolo n.:	A162812E
Materiale:	acciaio inox
Numero di bacini:	2
Capacità della vasca in litri:	8
Numero di cestelli:	2
Dimensione cesto (L x P x A) in mm:	195 x 245 x 140
Contenuto del cestino in l:	5,5
Numero di coperchi:	2
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 190
Grado di protezione:	IPX3
Potenza elettrica:	2 x 3,25 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensioni: (L x P x A) in mm:	555 x 620 x 340
Peso in kg:	12,5

Versione / caratteristiche

- Collegamento dell'unità: pronto per essere collegato
- Tipo: unità da tavolo
- Tipo di alimentazione: elettrica
- Rubinetto di scarico del grasso: no
- Zona fredda: sì
- Termostato di sicurezza: sì
- Comando: manopola di regolazione
- Regolazione della temperatura: manuale
- Interruttore ON/OFF: no
- Spie di controllo: unità pronta per essere collegata, riscaldamento
- Angoli arrotondati
- Manici laterali per il trasporto
- Adatto per olio di frittura e grasso da bar (grasso a blocchi)

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

IT

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

La friggitrice consente la preparazione rapida e affidabile di prodotti nell'olio caldo. Che si tratti di patatine fritte o spuntini, questa friggitrice ne garantisce una preparazione rapida e uniforme.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

A162410E / A162810E

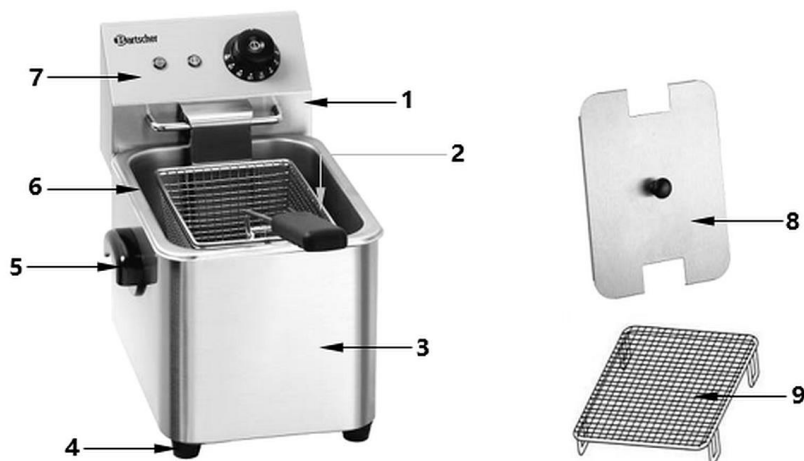


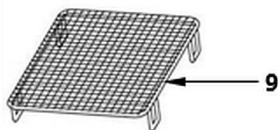
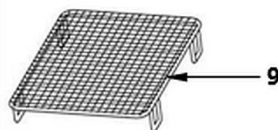
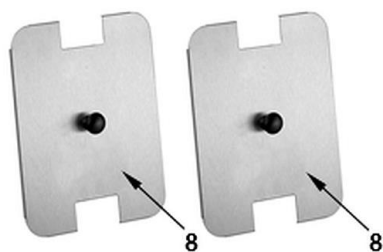
Fig. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Scatola di controllo con elemento riscaldante | 2. Cestello per friggere con impugnatura |
| 3. Unità principale | 4. Piedino (4x) |
| 5. Manico per il trasporto (2x) | 6. Vasca |
| 7. Pannello di controllo | 8. Coperchio |
| 9. Protezione dell'elemento riscaldante | |

A162412E / A162812E



Fig. 2



1. Scatola di controllo con elemento riscaldante (2x)
2. Cestello per friggere con impugnatura (2x)
3. Vasca (2x)
4. Unità principale
5. Piedino (4x)
6. Manico per il trasporto (2x)
7. Pannello di controllo (2x)
8. Coperchio (2x)
9. Protezione dell'elemento riscaldante (2x)

5 Installazione e uso

5.1 Installazione

Rimozione dell'imballo / posizionamento

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



AVVISO IMPORTANTE!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con i materiali d'imballo, come sacchetti di plastica ed elementi in polistirolo.

- Se l'apparecchio è protetto con il film protettivo, rimuoverlo. Il film protettivo va rimosso lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Gli eventuali residui di colla vanno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchio in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchio deve essere collocato in modo tale da poterlo scollegare in modo facile e veloce in caso di necessità.
- Quando si sceglie un luogo di installazione, tenere presente quanto segue:
 - La superficie di montaggio deve essere piana, sufficientemente portante, impermeabile, asciutta e resistente a temperature elevate.
 - Provvedere a che le vie di fuga designate siano libere.
 - Garantire una posizione stabile.
 - Prevedere spazio sufficiente per il lavoro, la manutenzione e la pulizia.
 - Mantenere libere le aperture di ventilazione per l'aria in entrata e in uscita (se presenti).
 - Rispettare le norme tecniche e di costruzione applicabili.
- 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.

Preparazione dell'apparecchio

1. Togliere gli accessori dall'apparecchio (coperchio cestello/i), protezione/i dell'elemento riscaldante).
2. Togliere la scatola di controllo dall'apparecchio, tirandola delicatamente in alto (fino al sentire un „click”).
3. Estrarre la vasca.
4. Avvitare i manici per il trasporto su entrambi i lati del corpo esterno, col foro orientato verso il basso. Per farlo, inserire le viti di fissaggio attraverso il corpo esterno all'interno e avvitarle ai manici per il trasporto.
5. Prima del primo uso, l'apparecchio deve essere pulito come da indicazioni di cui alla sezione **6 “Pulizia”**. Proteggere l'impianto elettrico e la scatola di controllo dall'accesso dell'acqua.
6. L'apparecchio e gli accessori in dotazione vanno accuratamente asciugati.
7. Collocare la vasca nell'apparecchio.

8. Installare la scatola di controllo con cautela, inserendola sulla guida sul retro del corpo esterno (fino a sentire un "click").

ATTENZIONE!

Per garantire il posizionamento corretto della scatola, assicurarsi che entrambi i perni nella parte bassa della scatola di controllo siano inseriti nei fori.

Per motivi di sicurezza, l'apparecchio funziona unicamente quando la scatola di controllo è correttamente collocata sul corpo esterno: in questo modo con il microinterruttore è possibile stabilire la prontezza per l'uso.

9. Collocare la protezione sull'elemento riscaldante.
10. Assicurarsi che l'apparecchio sia disattivato (portare la manopola di regolazione della temperatura nella posizione "0").

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 panetto 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.

Installazione e uso

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 vasca con l'olio di frittura o grasso da bar (grasso a blocchi)

CON CAUTELA

Prima di riempire la vasca con l'olio di frittura o grasso da bar (grasso a blocchi), occorre pulirla ed asciugarla.

1. Prima di accendere l'apparecchio, riempire la vasca con l'olio di frittura o grasso da bar (grasso a blocchi) nella quantità richiesta.
2. Versare cautamente l'olio nella vasca fino al raggiungimento di un adeguato livello (tra i simboli "MIN" e "MAX"). Il simbolo si trova all'interno della vasca.
3. Durante il funzionamento osservare il livello dell'olio nella vasca e ripristinarlo, se necessario, aggiungendo l'olio di frittura e grasso da bar (grasso a blocchi).

Elementi di comando

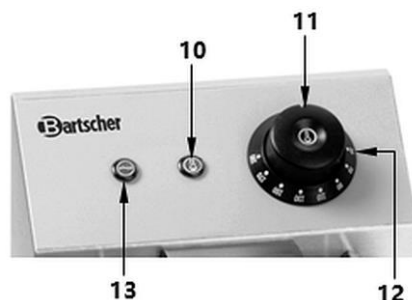


Fig. 3

- 10. Spia di riscaldamento (arancione)
- 11. Manopola di regolazione della temperatura
- 12. Posizione del punto di fusione
- 13. Spia di funzionamento (verde)

IT

Avviamento

1. Collegare l'apparecchio ad un'adeguata presa singola.
Si accenderà la spia di funzionamento verde.

2. Girare la manopola di regolazione della temperatura in senso orario fino alla temperatura desiderata tra 50 °C e 190 °C.

Durante il processo di riscaldamento è accesa la spia di controllo arancione. Dopo aver raggiunto la temperatura impostata, la spia di riscaldamento si spegne. Se la temperatura nella vasca si abbassa, l'apparecchio si riscalda nuovamente e la spia di riscaldamento arancione si riaccende.

3. Nel frattempo preparare i prodotti da friggere.
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 di frittura o grasso da bar (grasso a blocchi) per troppo tempo a temperatura alta, poiché perde la sua idoneità all'uso.

In caso di eventuali pause prolungate tra i processi di frittura, impostare la manopola di regolazione della temperatura su un valore inferiore.

Frittura delle pietanze

1. Mettere nel cestello i prodotti da friggere.

Il cestello per friggere (cestino) è destinato per friggere le pietanze adatte. È munito di un'impugnatura pieghevole e due ganci.

NOTA BENE!

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

ATTENZIONE!

Durante il processo di frittura non superare le seguenti quantità di patatine fritte surgelate:

Modello friggitrice singola/doppia da 4 litri, 0,6 kg per vasca

Modello friggitrice singola/doppia da 8 litri, 0,9 kg per vasca

2. Afferrando l'impugnatura, abbassare lentamente il cestello nella vasca contenente l'olio di frittura e grasso da bar (grasso a 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 **(a)** sull'apposito elemento **(b)** posto sulla scatola di controllo.
6. Attendere che l'eccesso di grasso coli dai cibi fritti nel cestello.

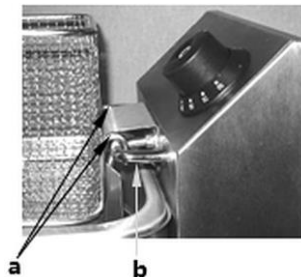


Fig. 4

7. Quando il processo di frittura è terminato e l'apparecchio non è più in uso, girare la manopola di regolazione della temperatura nella posizione "0".
8. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica (staccare la spina dalla presa!).

Sostituzione e smaltimento dell'olio di frittura/grasso da bar (grasso a blocchi)

1. L'olio di frittura e grasso da bar (grasso a blocchi) deve essere sistematicamente sostituito appena cessa di rispettare le caratteristiche previste dalle prescrizioni di legge.
2. Lasciare raffreddare l'apparecchio, quindi togliere la vasca contenente l'olio di frittura/grasso da bar (grasso a blocchi) dall'apparecchio.
3. Versare l'olio di frittura/grasso da bar (grasso a blocchi) nel contenitore di raccolta.

NOTA BENE!

Se il grasso a panetti (a blocchi) si solidifica nella friggitrice, può essere sciolto solo con la funzione di fusione disponibile nella friggitrice e poi scaricato in un contenitore di raccolta.

4. Assicurarsi che il contenitore sia in posizione stabile.

NOTA BENE!

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

IT

Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento

Se per caso la friggitrice viene accesa senza olio di frittura o grasso da bar (grasso a blocchi) o se il livello del grasso nella vasca è inferiore al minimo richiesto, il meccanismo di protezione dal surriscaldamento spegnerà automaticamente l'apparecchio. Questa funzione protegge l'apparecchio dal surriscaldamento e da possibili danni.

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Eseguire le seguenti operazioni:
 - lasciare raffreddare completamente l'apparecchio;
 - togliere la protezione in plastica situata sopra il pulsante RESET sulla parete posteriore della scatola di controllo, svitandola in senso antiorario;
 - premere il tasto RESET;
 - riavvitare la protezione in plastica in senso orario;
 - accendere l'apparecchio come al solito.

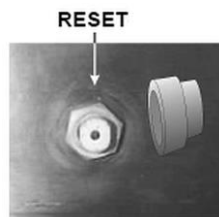


Fig. 5

6 Pulizia

L'operatore deve provvedere a che l'apparecchio e i relativi componenti siano mantenuti in buone condizioni. I sistemi di controllo e di sicurezza devono essere controllati per quanto alla loro efficacia.

Le operazioni di manutenzione, pulizia e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale adeguatamente addestrato e specializzato.

Se i dispositivi di sicurezza devono essere rimossi per il tempo in cui viene eseguita la manutenzione, la pulizia e la riparazione, occorre reinstallarli immediatamente dopo aver completato l'intervento e controllare il loro funzionamento.

Tutte le operazioni di manutenzione e pulizia devono essere eseguiti in conformità alle istruzioni per l'uso e secondo gli intervalli ivi indicati.

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 detergenti abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

6.2 Pulizia

1. Alla fine della giornata di lavoro pulire accuratamente l'apparecchio.
2. Togliere il cestello dalla vasca.
3. Togliere l'elemento riscaldante e la protezione dalla vasca, sollevando la scatola di controllo dalla vasca.
4. Svuotare la vasca, versando l'olio di frittura raffreddato in un contenitore di raccolta.

NOTA BENE!

Osservare le indicazioni riportate nella sezione "Sostituzione e smaltimento dell'olio di frittura e grasso da bar (grasso a blocchi)".



AVVERTIMENTO

Rischio di folgorazione!

L'accesso dell'umidità all'interno dell'impianto elettrico o della scatola di controllo può provocare scosse elettriche all'atto dell'accensione.

Mai pulire l'apparecchio e il cavo di collegamento con acqua, né immergerli nell'acqua o in altri liquidi.

5. Pulire la scatola di controllo e l'elemento riscaldante con un panno morbido e umido con aggiunta di un detersivo delicato. Passare sopra un panno pulito.
6. Pulire il/i cestello/i e la/le protezione/i dell'elemento riscaldante con acqua calda e un detersivo delicato. Per rimuovere lo sporco ostinato, gli elementi sporchi possono essere lasciati in ammollo.
7. Sciacquare i componenti puliti sotto acqua corrente.
8. Lavare la vasca con acqua calda e un detersivo delicato. Usare un panno morbido o una spugna.
9. Infine, sciacquare la vasca con l'acqua pulita.
10. La superficie dell'apparecchio, il pannello di controllo e il cavo di collegamento vanno puliti solo con un panno leggermente umido.
11. Asciugare accuratamente le parti e le superfici pulite con un panno morbido.
12. Rimontare tutti gli elementi precedentemente smontati.

IT

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'esercizio dell'apparecchio. Gli interventi devono essere eseguiti solo da personale tecnico adeguatamente qualificato.

Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza. In tale caso occorre citare il numero di articolo, il modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati dell'apparecchio.

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 arancione 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 arancione 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.