

06/2015

Mod: EF72-N

Production code: 1200501960AZF



Mod.	Puissance Potencia Power	Tension Tensión Tension	Charge max. Carga max. Max. load
EF41-N	3000W	230V	0,4Kg
EF71-N	3200W	230V	0,8Kg
EF72-N	2x 3200W	2x 230V	2x 0,8kg
EF81-KN	3500W	230V	0,8Kg
EF82-KN	2x 3500W	2x 230V	2x 0,8Kg
EF101-TN	4500W	400V (230/3)	0,9Kg
EF102-TN	2x 4500W	2x 400V (230/3)	2x 0,9Kg

Friteuse Professional

Quand vous avez choisi cet appareil, vous avez choisi la meilleure friteuse de leur catégorie avec élément-chauffant submersé.

Leur dessin et sa fonctionnalité, associée au fait d'avoir toutes les normes de qualité, vous donnera pendant long temps une totale satisfaction.

Description

- 1 - Couvercle,
- 2 - Interrupteur général,
- 3 - Bouton du thermostat régl. de la température,
- 4 Lampe témoin,
- 5 - Anses du corps,
- 6 - Interrupteur automatique de sécurité,
- 7 - Panneau frontal,
- 8 - Élément-chauffant,
- 9 - Panier,
- 10 Poigné du panier,
- 11 - Cordon d'alimentation,
- 12 - Cuve inox,
- 13 - Indicateur du niveau de l'huile,
- 14 - Corps.
- 15 - Valve.

Attention

VOTRE FRITEUSE EST PROTÉGÉE AVEC UNE PELICULE EN PLASTIQUE COUVRANT LE CORPS DE L'APPAREIL ET LE RESPECTIVE COUVERCLE, LAQUELLE IL EST NECESSAIRE ENLEVER AVANT DE LA PREMIERE UTILISATION.

- Avant de mettre l'appareil en fonctionnement, lire attentivement ce notice d'instructions.
 - Déballer totalement l'appareil, enlevant le panier du récipient et tous les documents qu'y contient.
 - Vérifier son parfait état et le fonctionnement de l'appareil après le déballé.
 - Ne pas utiliser la friteuse sans avant avoir le récipient plein d'huile. Respecter les niveaux Min. et Max. d'huile. Ces marques se trouvent dedans la cuve.
 - Ne trop charger le panier de la friteuse, principalement avec des produits congelés, afin d'éviter risques de ébullition et débordement d'huile chaude.
 - Il est recommandable sécher légèrement les aliments avant les introduire dans l'huile chaude, afin d'éviter ébullition et éclaboussures.
- Pendant le temps de fonctionnement ou immédiatement après:
- **NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE**
 - Ne pas toucher dans les zones chaudes.
 - Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
 - Ne pas verser d'eau dans l'appareil quand l'huile est chaude et maintenir l'appareil loin des sorties d'eau et de source de chaleur.
 - Dans le cas d'inflammation de l'huile, éteindre le feu avec le couvercle ou avec une couverture, mais jamais avec de l'eau.
 - Quand vous finissez votre friture, éteignez l'appareil avec le contrôle du thermostat et après débrayez de la courant électrique.

Sécurité

- L'interrupteur automatique de sécurité garantie que l'élément-chauffant fonctionne seulement si le panneau de contrôle est encaissé.
- A l'intérieur du panneau de contrôle il y a un thermostat de sécurité que débraye l'appareil quand il y a une surchauffe, laquelle peut être produite à faute d'huile.
- Le niveau d'huile doit être au-dessus du niveau minimum indiqué. Risques d'incendie lorsque le niveau d'huile est en dessous du niveau minimum indiqué.
- Vérifier la saturation en huile. L'huile saturée a un point d'éclair plus bas flash et seront plus facilement susceptibles d'être soudainement en ébullition.
- La valve (**Fig.1**) il est équipé avec un dispositif de sécurité.

Utilisation

- Enlever le panier et placer l'anse du même.
- Remplir le récipient d'huile jusqu'à la marque du niveau max.
- Brancher l'appareil à une fiche de courant électrique avec connection terre.
- Sélectionner la température désirée à travers du thermostat de régulation et attendre que l'huile arrive à la température désirée (en s'éteignant la lampe témoin, l'huile est prêt à frire).
- Préparer et mettre dans le panier les aliments à frire.
- Lorsque l'huile est chaude, introduire le panier dans le récipient doucement, afin d'éviter débordement et éclaboussures d'huile.
- Lorsque la friture est terminée, enlever le panier et l'accrocher pour que l'excès d'huile s'écoule des aliments.

Nettoyage et Entretien

- Avant de faire quelque opération de nettoyage, débrancher d'abord l'appareil.
- Laisser refroidir l'huile de la friteuse.
- Enlever le panier et l'unité de contrôle.
- Verser l'huile dans un récipient (ou dans le lave-vaisselle).
- Jamais immerger l'unité de contrôle dans l'eau ou en d'autre liquide. Utilisez un chiffon humide et ne jamais se vanter d'eau pour le nettoyage.
- Nettoyer l'unité de contrôle de la friteuse et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide mais jamais avec un produit abrasif.
- Le panier, le couvercle, la cuve et le corps peuvent être lavés dans la machine.
- Les modèles **KN** et **TN** sont équipés avec valve pour faciliter le vider de la cuve (huile), fig.1.

Anomalies et réparations

En cas de dommage de connexion au courant électrique, n'essayez pas de la réparer; Portez l'appareil chez un Service Technique autorisé, une fois que pour cela il est nécessaire des outils spéciaux. Procéder de la même façon, en cas d'autres anomalies.

- Si le câble d'alimentation s'abîme il doit être remplacé par le fabricant, agents autorisés ou personnel qualifié pour ce travail, afin d'éviter des situations de danger.

Cet appareil remplit les principes de la Directive 73/23/CEE de Basse Tension et la Directive 89/336/CEE de Compatibilité Electromagnétique.