



Capacidad Capacité Capacidade Capacity	Potencia/Tensión Puissance/Tension Potência/Tensão Potency/Tension	Carga máx. Charge max. Carga máx. Max. load
FI 4L 2.2	2200W/230V	0,4Kg
FI 44L 2x2.2	2x2200W/230V	2x0,4Kg
FI 6L 3.0	3000W/230V	0,7Kg
FI 66L 2x3.0	2x3000W/230V	2x0,7Kg
FI 8L 3.2 TAP	3200W/230V	0,8Kg
FI 88L 2x3.2 TAP	2x3200W/230V	2x0,8Kg
FI 10L 4.5 TAP	4500W/230V	1,1Kg
FI 1010L 2x4.5 TAP	2x4500W/230V	2x1,1Kg

FREIDORA PROFESIONAL

Al seleccionar este aparato, usted ha optado por la mejor freidora de su categoría en la forma de resistencia sumergida.

Su esmerado diseño y su funcionalidad, junto al hecho de superar las más estrictas normas de calidad, le darán, durante mucho tiempo, una total satisfacción.

Descripción

- 1 - Tapa,
- 2 - Asa de la tapa,
- 3 - Botón del termostato regulador temperatura,
- 4 - Señalizador,
- 5 - Asidero del blindage,
- 6 - Interruptor automático de seguridad,
- 7 - Panel frontal,
- 8 - Resistencia,
- 9 - Cesta para freidora,
- 10 - Asa de la cesta,
- 11 - Cable,
- 12 - Cuba inox,
- 13 - Indicador del nivel de aceite,
- 14 - Blindage.

Atención:

SU FREIDORA ESTÁ PROTEGIDA CON UNA PELICULA PLASTICA ENVOLVIENDO EL BLINDADO DEL APARATO Y LA RESPECTIVA TAPA, LA CUAL ES NECESARIO RETIRAR ANTES DEL PRIMER USO.

- Antes de poner el aparato en funcionamiento leer atentamente este folleto de instrucciones.
 - Desembalar completamente el aparato, retirando la cesta del recipiente y todos los documentos impresos que contenga.
 - Verificar su perfecto estado y el funcionamiento del aparato después de desembalarlo.
 - No usar la freidora sin antes llenar el recipiente con aceite.
 - Respetar los niveles mínimo y máximo de aceite. Estas marcas están dentro del recipiente.
 - No cargar excesivamente la cesta de la freidora, sobretodo con productos congelados, con el fin de evitar ebullición y que el aceite caliente pueda transbordar.
 - Es aconsejable secar ligeramente los alimentos antes de introducirlos en el aceite caliente, con el fin de evitar ebullición y salpicaduras.
- Durante el tiempo de funcionamiento o inmediatamente después:
- No tocar las partes sometidas a temperaturas
 - No dejar el aparato al alcance de los niños. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
 - No echar agua dentro del recipiente cuando el aceite esté caliente y mantener el aparato apartado de lugares con salida de agua y de focos de calor.
 - En caso de inflamación del aceite, apagar el incendio con la tapa o con una manta, pero nunca con agua.
 - Al acabar de freir, desenchufar el aparato por medio del comando del termostato y después desconectarlo de la corriente eléctrica.

Seguridad:

- El interruptor automático de seguridad garantiza que la resistencia solo se puede poner en funcionamiento si la unidad de control estuviera encajada.
 - En el interior de la unidad de control existe un termostato de seguridad que desconecta el aparato cuando haya un sobrecalentamiento, el cual puede ser provocado por falta de aceite.
 - El nivel de aceite debe estar por encima del nivel mínimo indicado. Peligro de incendio cuando el nivel de aceite está por debajo del mínimo nivel indicado.
- Compruebe la saturación del aceite. El aceite saturado tiene un punto de ignición más bajo y será más fácilmente susceptible de ebullición repentina.
- La válvula (**Fig.1**) está provisto con un dispositivo de seguridad.

Modo de empleo:

- Extraer la cesta y colocar la asa de la misma.
 - Echar aceite en el recipiente hasta la marca de indicación del nivel máximo.
 - Conectar el aparato a un enchufe de corriente eléctrica provisto de ligación a tierra.
- Seleccionar la temperatura deseada para freir, por medio del termostato de regulación y esperar que el aceite alcance la temperatura seleccionada (apagándose el señalizador del aceite significa que está a punto para freir).
- Preparar y colocar en la cesta los alimentos para freir.
 - Cuando el aceite esté caliente, introducir lentamente la cesta en el recipiente, con el fin de evitar que el aceite transborde o salpique.
 - Cuando la fritura esté acabada, levantar la cesta y colgarla para permitir que el exceso de aceite de los alimentos pueda escurrir.

Limpieza y manutención:

- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufar previamente el aparato.
- Dejar enfriar el aceite de la freidora.
- Extraer la cesta y la unidad de control.
- Echar cuidadosamente el aceite en un recipiente o en la fregadera.
- Nunca sumergir la unidad de control en el agua o en cualquier otro líquido. Utilizar un pañuelo húmedo y nunca chorros de agua para la limpieza.
- Limpiar la unidad de control de la freidora y el cable con un paño húmedo, pero nunca con un producto abrasivo.
- La cesta, la tapa, el recipiente y el cuerpo pueden limpiarse en el lava-vajillas.
- Algunos modelos están provistos con válvula para facilitar el vaciado de la tina (aceite), fig.1.

Anomalías y reparación:

En caso de avería en la conexión a la corriente eléctrica, no intente repararla, lleve el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado, una vez que pueden ser necesarias herramientas especiales.

Lo mismo habrá que hacer, en caso de cualquier otra anomalía.

- Si el cable de alimentación ó enchufe se daña, deberá ser cambiado por el fabricante, agentes autorizados ó personal cualificado para hacerlo, de modo que se evite situaciones peligrosas.

Este aparato cumple los principios de la Directiva 73/23/CEE de Baja Tensión y la Directiva 89/336/CEE de Compatibilidad Electromagnética.

FRITEUSE PROFESSIONNELLE

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 - Anse de le couvercle,
- 3 - Bouton du thermostat reg. 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.

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 plan 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 congelées, afin d'éviter risques de ébullition et transbordement d'huile chaud.
 - Il est recommandable sécher légèrement les aliments avant les introduire dans l'huile chaud, afin d'éviter ébullition et d'éclaboussures.
- Pendant le temps de fonctionnement ou immédiatement après:
- 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 chaud 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 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 chaud, introduire le panier dans le récipient doucement, afin d'éviter transbordement et éclaboussures d'huile.
- Lorsque la friture est terminée, enlever le panier et l'accroché pour que l'excès d'huile écoule des aliments.

Nettoyage et Entretien

- Avant de faire quelque opération de nettoyage, débrancher premièrement 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 submerger 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.
- Certains modèles sont équipés avec valve pour faciliter le vider de la cuve (huile), fig.1.

Anomalies et réparations

En cas de dommage de connection 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 forme, 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.

FRITADEIRA PROFISSIONAL

Ao seleccionar este aparelho, você optou pela melhor fritadeira da sua categoria em formato de resistência submersa. O seu esmerado desenho e a sua funcionalidade, junto ao facto de superar as mais estritas normas de qualidade, dar-lhe-ão durante muito tempo uma total satisfação.

Descrição

- 1 - Tampa,
- 2 - Asa da Tampa,
- 3 - Botão termostato reg. Temperatura,
- 4 - Sinalizador,
- 5 - Pegadeira da Blindagem,
- 6 - Interruptor automático de segurança,
- 7 - Painel frontal,
- 8 - Resistência,
- 9 - Cesto para fritar,
- 10 - Asa do cesto,
- 11 - Cabo de alimentação,
- 12 - Cuba inox,
- 13 - Indicador de nível do óleo,
- 14 - Blindagem,

Atenção

A SUA FRITADEIRA ESTÁ PROTEGIDA COM UMA PELÍCULA PLÁSTICA ENVOLVENDO A BLINDAGEM DO APARELHO E A RESPECTIVA TAMPA, A QUAL É NECESSÁRIO RETIRAR ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.

- Antes de pôr o aparelho em funcionamento, ler atentamente este folheto de instruções.
- Desembalar completamente o aparelho, retirando o cesto do recipiente e todos os documentos impressos que contém.
- Verificar o seu perfeito estado e o funcionamento do aparelho depois de desembalá-lo.
- Não usar a fritadeira sem antes ter o recipiente cheio de óleo.
- Respeitar os níveis mínimo e máximo de óleo. Estas marcas encontram-se dentro do recipiente.
- Não carregar excessivamente o cesto da fritadeira, sobretudo com produtos congelados, a fim de evitar os riscos de transbordo de óleo quente.
- É aconselhável enxugar ligeiramente os alimentos antes de os introduzir no óleo quente, a fim de evitar salpicadelas.
- Durante o tempo de funcionamento ou imediatamente depois:
- Não tocar nas partes submetidas a temperaturas.
- Não deixar o aparelho ao alcance das crianças.
- Não verter água dentro do recipiente quando o óleo estiver a ferver
- No caso de inflamação do óleo, apagar o incêndio com a tampa ou com um cobertor, mas nunca com água.
- Ao terminar de fritar, desligar o aparelho no botão do termostato (3) e retire também a tomada da corrente eléctrica.

Segurança

- O interruptor automático de segurança garante que a resistência só se possa pôr em funcionamento se a unidade de controlo estiver encaixada.
- No interior da unidade de controlo existe um termostato de segurança que desliga o aparelho quando houver um sobreaquecimento, o qual pode ser produzido por uma falta de óleo.
- A válvula (**Fig.1**) está equipada com um dispositivo de segurança.

Modo de utilização

- Verter o óleo no recipiente até à marca de indicação de nível máximo.
- Ligar o aparelho a uma ficha de corrente eléctrica provida de ligação à terra.
- Seleccionar a temperatura desejada para fritar por meio do termostato de regulação e esperar que o óleo atinja a temperatura seleccionada (apagando-se o sinalizador, o óleo está pronto a fritar).
- Preparar e colocar no cesto os alimentos a fritar.
- Quando o óleo estiver quente introduzir lentamente o cesto no recipiente, a fim de evitar transbordo ou salpicadelas de óleo.
- Quando a fritura estiver terminada, levantar o cesto e pendurá-lo, para assim permitir que o excesso de óleo dos alimentos possa escorrer.

Limpeza e manutenção

- Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligar previamente o aparelho da corrente eléctrica, retirando a ficha da tomada.
- Deixar arrefecer o óleo da fritadeira.
- Extrair o cesto e a unidade de controlo.
- Verter cuidadosamente o óleo num recipiente.
- **NUNCA SUBMERGIR A UNIDADE DE CONTROLO EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO (CONTÉM COMPONENTES ELÉCTRICOS).**
- Limpar a unidade de controlo da fritadeira e o fio de ligação com um pano húmido, mas nunca com um produto abrasivo.
- O cesto, a tampa, a cuba e a blindagem podem ser limpos na máquina de lavar loiça.
- Alguns modelos estão equipados com válvula para facilitar o esvaziamento do óleo da cuba (Fig. 1).

Atenção

- A. Em caso de uma queda accidental de água sobre o aparelho, deve-se desligar de imediato o aparelho da fonte de alimentação e secar convenientemente antes de nova utilização.**
- B. Para efectuar a limpeza e manutenção do aparelho, deve sempre desligá-lo da fonte de alimentação.**
- C. Utilizar um pano húmido e nunca jactos de água para a limpeza.**

Anomalias e reparação

- Em caso de avaria eléctrica ou outra, não tente repará-la, leve a fritadeira a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou pessoal qualificado para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas.

Este aparelho cumpre os princípios da Directiva 73/23/CEE de Baixa Tensão e a Directiva 89/336/CEE de Compatibilidade Electromagnética.

PROFESSIONAL DEEP FAT FRYER

Choosing this appliance, you have buy the best deep fat fryer of its range with submerse heating-element. Its perfect design and its functionality together with the fact of its quality norms, will give you total satisfaction during long time.

Description

- 1 - Cover,
- 2 - Handle cover,
- 3 - Reg. Thermostat knob,
- 4 - Signal light,
- 5 - Handle boby,
- 6 - Automatic switch of security,
- 7 - Frontal panel,
- 8 - Heating-element,
- 9 - Basket,
- 10 - Handle basket,
- 11 - Supply power cord,
- 12 - Stainless steel bowl,
- 13 - Oil level indicator,
- 14 - Body.

Attention

THE DEEP FAT FRYER IS PROTECTED WITH A PLASTIC FILM ENVOLVING THE APPLIANCE'S BODY AND THE RESPECTIVE COVER. WHICH IS NECESSARY TO REMOVE BEFORE THE FIRST UTILIZATION.

- Before you put the appliance working, please read carefully this manual instructions.
- Please take off the appliance from the gift box, taking out the basket and all the papers that it containing.
- Please check the appliance perfect look and the functioning after unpacked it.
- Don't use the deep fat fryer before you have the bowl full of oil.
- Respect the minimum and maximum levels oil. These marks are inside of the bowl.
- Don't full so much the basket, namely with frozen products, in order to avoid boiling and the leakage of hot oil.
- It's advisable to dry the food lightly before to put them into the oil to avoid boiling and splashes.

During the functioning time or immediately upon;

- Don't touch in the parts subjected to temperatures.
- Keep the appliance away from children.
- Don't pour water inside the recipient when the oil is hot and keep the appliance away from the water outs and from heat focus.
- In the case of oil inflammation, extinguish the fire with the cover or with a blanket, but never with water.
- When you finish frying, switch off the appliance in the thermostat control and after disconnect from the wall socket.

Security

- The automatic security switch guarantees the functioning of the heating-element only if the control panel was fitted.
- In the control panel there is a security thermostat that disconnect the appliance when happen a super heating, which can happen by oil missing.
- The oil level should be above the minimum level indicated. Fire hazard when the oil level is below indicated minimum level.
- Check the oil saturation. The saturated oil has a lower flashpoint and will be more easily susceptible to sudden boiling.
- The valve (**Fig.1**) it is equipped with a device of safety.

Using Instructions

- Take off the basket and put the handle on it.
- Pour oil into the bowl till the max.
- Connecting the appliance to a wall socket with earth connection.
- Select the temperature to fry with the regulable thermostat and wait that oil reaches the selected temperature (putting out the signal light the oil is ready to fry).
- Prepare and put the food to fry into the basket.
- When the oil be hot put the basket into the recipient slowly to avoid oil leakage and Splashes.
- When you finish frying, take off the basket from the recipient and suspend it, so that the oil excess can drain from the food.

Maintenance and Clean

- Before making some cleaning operation, disconnect previously the appliance.
- Let the oil to get cool.
- Take off the basket and the control panel.
- Pour carefully the oil into a recipient (or on the kitchen sink).
- Never submerse the control panel into the water or any other liquid. Use only a wet towel to clean the device. Never use water jet.
- Clean the control panel and the cable with a wet cloth, but never with abrasive product.
- The basket, the cover, the bowl and the body can be clean on the dishes-machine.
- Some models are equipped with valve to facilitate the emptying of the vat (oil), fig.1.

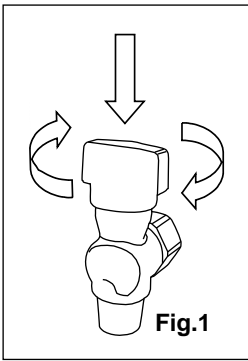
Irregularities and Reparations

In case of damage of connection to the electric current, don't try to repair it; take the appliance to the authorized Technical Service once for that is necessary special tools.

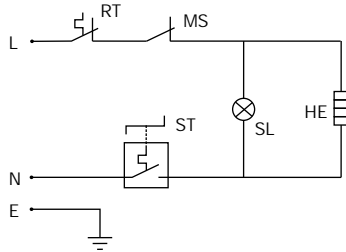
The same thing is necessary to do, in case of some other irregularity.

- If the power supply cord get damaged, only the manufacturer, authorized agents or qualified people for the job can substitute it to avoid dangerous situations.

This appliance fulfils the principles of the Directive 73/23/CEE of Low Tension and the Directive 89/336/CEE of Electromagnetic Compatibility.



FI 4L 2.2
 FI 44L 2x2.2
 FI 6L 3.0
 FI 66L 2x3.0
 FI 8L 3.2 TAP
 FI88L 2x3.2 TAP



RT - Regulating thermostat
 - Thermostat réglable
 - Termostato de regulación
 - Termostato de regulação

ST - Safety thermostat
 - Thermostat de sécurité
 - Termostato de seguridad
 - Termostato de segurança

SL - Signal light
 - Lamp témoin
 - Indicador luminoso

HE - Heating element
 - Resistance
 - Resistência

MS - micro-switch

FI 10L 4.5 TAP
 FI1010L 2x4.5 TAP

