

Si votre friteuse s'arrête subitement de fonctionner, cela signifie que le thermostat de sécurité a sauté.

Débranchez la friteuse et sortez le boîtier de commande. Sur la partie inférieure du boîtier de commande, vous verrez un trou par lequel vous avez accès au thermostat de sécurité. Pour réarmer le thermostat de sécurité, il vous suffit d'insérer la pointe d'un stylo dans ce trou sur la pointe du thermostat.

Si le thermostat de sécurité coupe trop souvent, vérifiez que vous ne cuisinez pas à trop forte température, sachant que 180°C suffisent. Assurez-vous aussi qu'il reste suffisamment d'huile dans la cuve.

If your fryer stops heating suddenly, it means that the safety thermostat cuts the power.

Disconnect the fryer and take off the control-box. Underneath you will find a hole through which you can reach the safety thermostat. To reset the thermostat, you just have to pull the small head with a pen.

If the safety thermostat cuts too often, check whether you are not cooking at a too high temperature. 180°C are enough. Check also that there is enough oil in the container.

Wenn die Friteuse plötzlich abschaltet, ist der Sicherheitsthermostat herausgesprungen.

Ziehen Sie den Netzstecker und heben Sie den Schaltkasten heraus. Unter diesem befindet sich das Loch, durch das Sie den Sicherheitsthermostat erreichen. Beim Eindrücken des Sicherheitsthermostaten hören Sie ein Einrastgeräusch (siehe Skizze).

Wenn der Sicherheitsthermostat häufiger herausspringt, liegt dies wahrscheinlich an einer zu hohen Fritiertemperatur. Bedenken Sie, daß Sie am besten bei 180°C fritieren. Beachten Sie, daß es genug Öl gibt.

Indien uw friteuse plotseling ophoudt te functioneren, betekent dit dat de veiligheidsthermostaat in werking is getreden.

Neem vervolgens de stekker uit het stopcontact en neem het controle-paneel uit het apparaat. Aan het binnenkant van het controle-bord zal U een opening opmerken langs dewelke U de veiligheidsthermostaat kan bereiken. Om de thermostaat terug op te starten, volstaat het van het knopje - duidelijk zichtbaar - in te drukken.

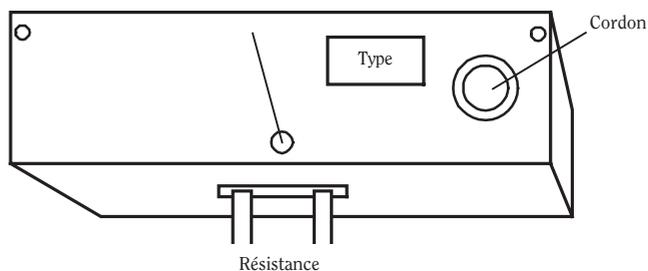
Indien de veiligheidsthermostaat al te vaak in werking treedt, moet U trachten na te gaan in hoeverre U niet op te hoge temperaturen werkt, wetende dat de 180 gr. meer dan voldoende is. Ga ook voldoende na of er wel degelijk genoeg frituur-olie in de kuip is gebleven.

Si su freidora se para de repente, significa que el termostato de seguridad ha cortado el suministro eléctrico.

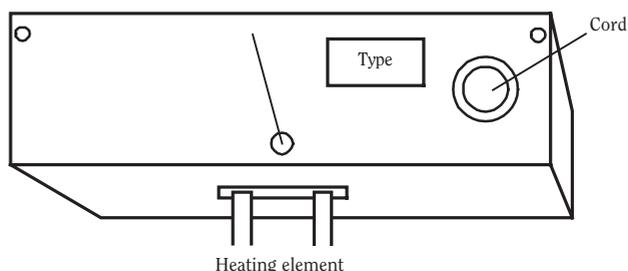
Desconecte la freidora de la red y extraiga el panel de control con la resistencia para acceder al termostato de seguridad, a través de un agujero por el que accederá al mismo. Para resetearlo, deberá utilizar la punta de un bolígrafo, por ejemplo.

Si el termostato de seguridad salta a menudo, compruebe que no está cocinando con demasiada temperatura, pues con 180°C es suficiente. Además compruebe que la cubeta tiene el suficiente nivel de aceite recomendado.

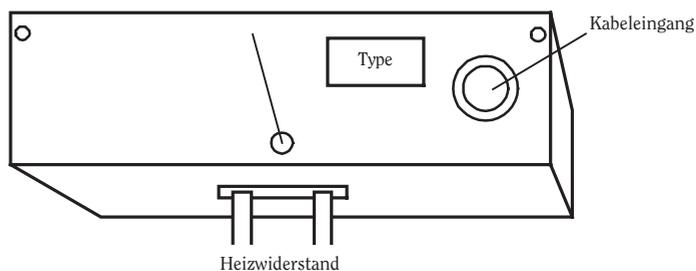
*Veillez appuyer ici avec la pointe d'un stylo*



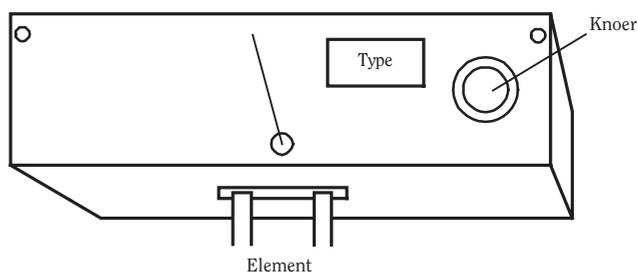
*Please pull here with a pen*



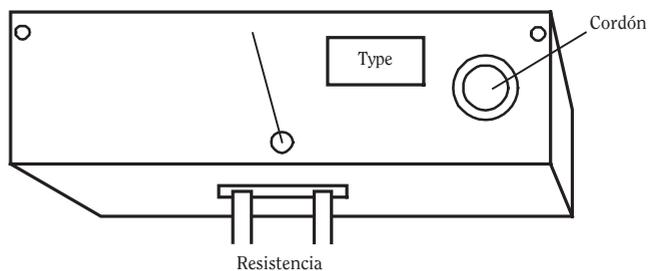
*Hier mit Schraubendreher Sicherheitsthermostat wieder eindrücken*



*Gelieve alhier de knop in te drukken met de punt van een kogelpen*



*Quiere apoyar aquí con la punta de una pluma*



Si votre friteuse s'arrête subitement de fonctionner, cela signifie que le thermostat de sécurité a sauté.

Débranchez la friteuse et sortez le boîtier de commande. Sur la partie inférieure du boîtier de commande, vous verrez un trou par lequel vous avez accès au thermostat de sécurité. Pour réarmer le thermostat de sécurité, il vous suffit d'insérer la pointe d'un stylo dans ce trou sur la pointe du thermostat.

Si le thermostat de sécurité coupe trop souvent, vérifiez que vous ne cuisinez pas à trop forte température, sachant que 180°C suffisent. Assurez-vous aussi qu'il reste suffisamment d'huile dans la cuve.

If your fryer stops heating suddenly, it means that the safety thermostat cuts the power.

Disconnect the fryer and take off the control-box. Underneath you will find a hole through which you can reach the safety thermostat. To reset the thermostat, you just have to pull the small head with a pen.

If the safety thermostat cuts too often, check whether you are not cooking at a too high temperature. 180°C are enough. Check also that there is enough oil in the container.

Wenn die Friteuse plötzlich abschaltet, ist der Sicherheitsthermostat herausgesprungen.

Ziehen Sie den Netzstecker und heben Sie den Schaltkasten heraus. Unter diesem befindet sich das Loch, durch das Sie den Sicherheitsthermostat erreichen. Beim Eindrücken des Sicherheitsthermostaten hören Sie ein Einrastgeräusch (siehe Skizze).

Wenn der Sicherheitsthermostat häufiger herausspringt, liegt dies wahrscheinlich an einer zu hohen Fritiertemperatur. Bedenken Sie, daß Sie am besten bei 180°C fritieren. Beachten Sie, daß es genug Öl gibt.

Indien uw friteuse plotseling ophoudt te functioneren, betekent dit dat de veiligheidsthermostaat in werking is getreden.

Neem vervolgens de stekker uit het stopcontact en neem het controle-paneel uit het apparaat. Aan het binnenkant van het controle-bord zal U een opening opmerken langs dewelke U de veiligheidsthermostaat kan bereiken. Om de thermostaat terug op te starten, volstaat het van het knopje - duidelijk zichtbaar - in te drukken.

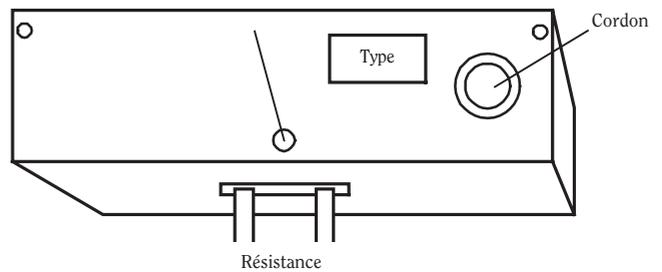
Indien de veiligheidsthermostaat al te vaak in werking treedt, moet U trachten na te gaan in hoeverre U niet op te hoge temperaturen werkt, wetende dat de 180 gr. meer dan voldoende is. Ga ook voldoende na of er wel degelijk genoeg frituur-olie in de kuip is gebleven.

Si su freidora se para de repente, significa que el termostato de seguridad ha cortado el suministro eléctrico.

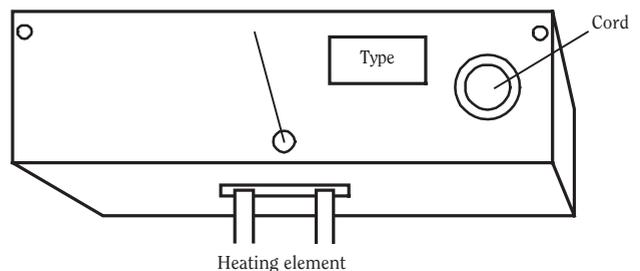
Desconecte la freidora de la red y extraiga el panel de control con la resistencia para acceder al termostato de seguridad, a través de un agujero por el que accederá al mismo. Para resetearlo, deberá utilizar la punta de un bolígrafo, por ejemplo.

Si el termostato de seguridad salta a menudo, compruebe que no está cocinando con demasiada temperatura, pues con 180°C es suficiente. Además compruebe que la cubeta tiene el suficiente nivel de aceite recomendado.

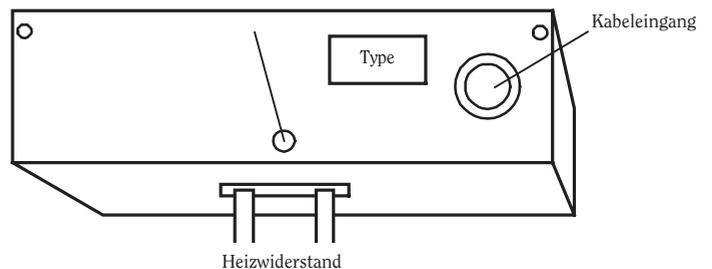
*Veillez appuyer ici avec la pointe d'un stylo*



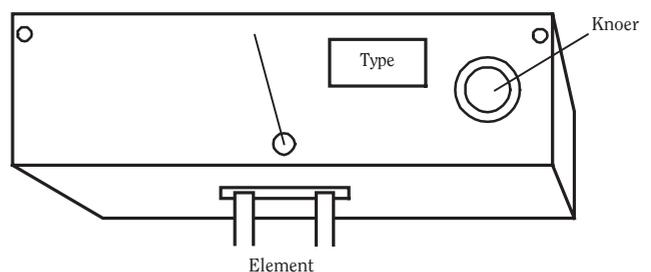
*Please pull here with a pen*



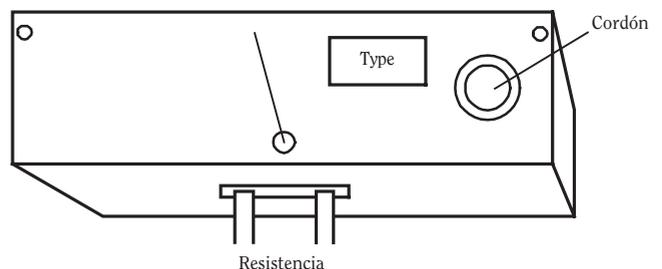
*Hier mit Schraubendreher Sicherheitsthermostat wieder eindrücken*

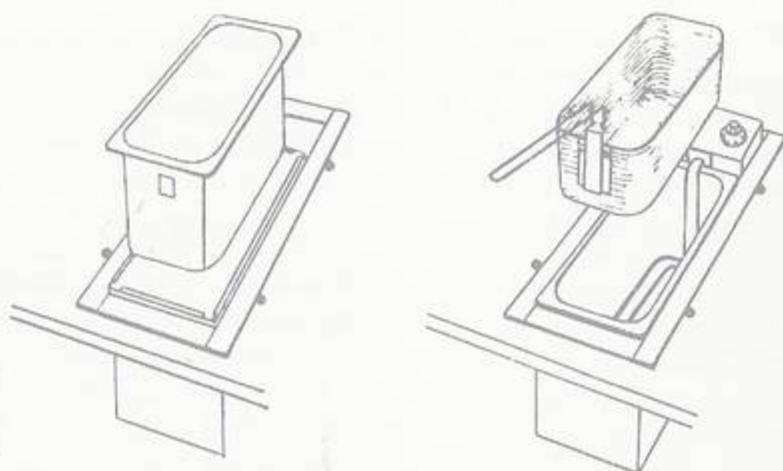


*Gelieve alhier de knop in te drukken met de punt van een kogelpen*



*Quiere apoyar aquí con la punta de una pluma*





## INSTRUCTIONS POUR ENCASTREMENT DE VOTRE FRITEUSE DANS VOTRE PLAN DE TRAVAIL

*(Fourniture en option de la platine 460 x 290 x 30 mm)*

Dans une ouverture rectangulaire de 170 x 395 mm, monter la carrosserie de la friteuse par dessous jusqu'à buter sur les poignées. Placer le cadre sur le plan de travail autour de la carrosserie et le fixer sur celle-ci avec les 4 vis parker. Poser la cuve en ayant soin de placer le crochet vers soi. Mettre en place le boîtier avec le corps de chauffe dans l'encastrement prévu à l'arrière. Compléter avec le panier et poser le couvercle.

## INSTRUCTIONS FOR FITTING THE FRYER INTO YOUR WORKING PLACE

*(Optional built-in frame 460 x 290 x 30 mm)*

In a rectangular opening (170 x 395 mm), put the fryer's casing from below until the handles come against the working unit. Place the frame on the working place round the casing and fix it on the casing with the 4 screws. Put in the oil pan with the hook in front of you. Put the control box with the heating element into the provided arear cavity. Complete with the basket and cover with the lid.

## GEBRAUCHSANLEITUNG ZUM EINBAU IHRER FRITEUSE

*(Lieferung des Rahmes nach Wahl 460 x 290 x 30 mm)*

Das Gehäuse der Friteuse wird von unten in eine rechteckige Öffnung (170 x 395 mm) in der Arbeitsplatte eingeschoben, bis der Rand der Friteuse die Höhe der Arbeitsplatte erreicht hat. Ausschließend wird der Rahmen (460 x 230 mm) über die Friteuse gesetzt und die Friteuse wird mittels der 4 Zylinderschrauben fixiert. Ölwanne und Korb einsetzen.

## AANWIJZINGEN VOOR HET INBOUWEN VAN UW FRITURPAN IN UW WERKVLAK

*(Kan naar keuze ter vervanging van de plaat geleverd worden)*

Plaats het onderstel van de frituurpan van onderaan in de rechthoekige opening, totdat het tegen de bakelieten handvatten stoot. Bevestig het raam rondom het onderstel op het bovenvlak van het element en schroef het raam op het onderstel met behulp van de 4 plaatijzerschroeven vast. Monteer nu de pan zo, dat u de klamp, die de mandje moet ontvangen, naar u toe houdt. Plaats het blok met het verwarmingselement in de aan de achterkant voorziene inbouwruimte. Plaats de mandje met neerslaand hengsel en monteer het deksel.

## INSTRUCCIONES PARA EMPOTRAR SU FREIDORA EN LOS ELEMENTOS DE SU COCINA

*(Suministrada en opcion de su cuadro 460 x 290 x 30 mm)*

Dentro de un abertura rectangular de 170 x 395 mm, montar la tina de la freidora por debajo del orificio hasta apoyarse sobre las manillas de baquelita. Colocar el cuadro (460 x 230) encima del elemento alrededor de la tina y fijarlo sobre esta; colocar así la cubeta con cuatros tornillos "parker". Ajustar cuidadosamente la una al fin de recibir el cesto. Alojarse el carter con el cuerpo de caldeo dentro de la muesca prevista por atrás. Acabar al colocar el cesto con sus manillas abatibles y bajar la tapa.

## Using and installation note

### Fryer RF 8 S / RF 8 DS

#### Item presentation

Your fryer is equipped with a stainless steel container, with a cold zone insuring a longer using of the oil, thanks to the absence of scraps carbonization. Indeed, by revolving these scraps are going to lay down the bottom of the container, where the oil temperature is at the minimum.

You have at your disposal the following equipment:

A regulation thermostat (200°C - 390 F°) insuring a quick cooking of frozen or fresh food.

A safety thermostat (230°C - 450 F°) Cutting the electrical alimentation in case of overheating.

A microswitch  
Avoiding the heating of the elements when they are out of the container.

This fryer is especially made for a professional use and must be used by qualified persons

#### Technical characteristics

Product	Dimensions	Util volum	Power
RF 8 S	300x405x270	8L	3KW
RF 8 DS	600x405x270	2x8L	2x3KW

#### Working order

You must put the oil into the container when the heating elements are cool.

The setting oil temperature must be adjusted thanks to the thermostat, for the pre-heating turn it on the maxi position till the thermostatical pilot light switches off.

When the oil becomes dark and foaming, you'll have to change it urgently and entirely. Do not add any fresh oil to used one.

#### Using precautions

Take care that food is not fall of water, you may risk a boiling over ; same thing for bigger food. Do not put the lid on the container when the oil remains hot.

Avoid using a vegetable oil, if you don't have any alternative make several holes into the block oil to reduce any pulverisation risks.

Old oil can easily make a boiling over.

Cold or hot, the oil level must be situated between the minimum and the maximum levels indicated on the board of the container.

Don't connect the fryer if the heating elements are not lay under oil, you may risk to make a fire.

When the oil level is not corresponding with the specifications, the safety thermostat is going to cut the electrical alimentation. To reset it, you must press on the knob which is on the front side.

In case it doesn't reset, read the cleaning advices.

#### Connection

The electrical connection must be carried out by qualified persons.

The plugging-in will be made on the network in 230/400 V 3 phases + Neutral.

The cables models are fitted with 2 supplies cords allowing an independent connection of the two parts

The current of your main supply should be more than 10 A :

Correspondance of the cable colors	Live	Brown or black
	Neutral	Blue
	Earth	Yellow-green

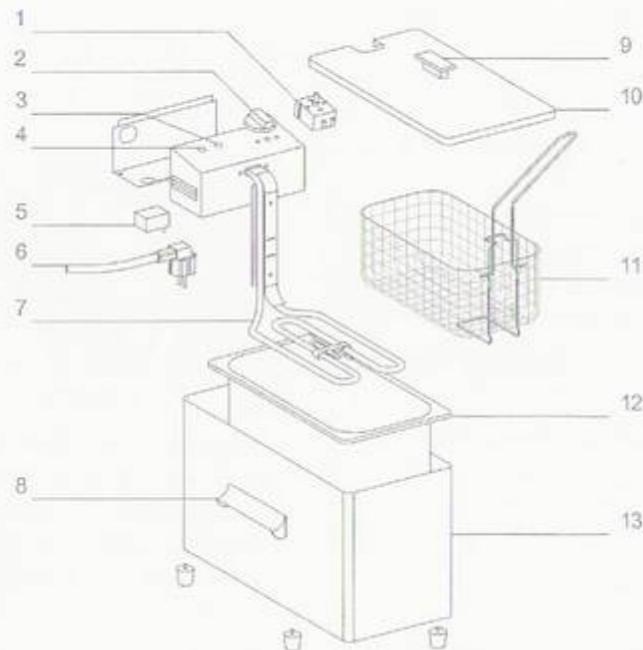
#### Maintenance

Before any maintenance operation, completely let cool the item.

Clean regularly the out sides with hot water, washing liquid and a soft sponge. Rinse it with a wet sponge. Don't clean the item under a water jet, the infiltrations could damage it.

The heating element's box should not laid under water during the cleaning.

All the cleaning operations for electrical components must be made by a competent electrician.



### Friteuse à "zone froide"

### Deep fryer with "cold zone"

### Friteuse mit "Kaltölzone"

### Frituurpan "koude zone"

### Freidora con "zona fria"

### Composition de la friteuse (commune à tous les modèles)

1. Thermostat de régulation
2. Bouton de thermostat
3. Voyant mise sous tension
4. Voyant de chauffe
5. Thermostat de sécurité
6. Cordon avec prise
7. Résistance
8. Poignée latérale
9. Poignée couvercle
10. Couvercle
11. Panier
12. Cuve
13. Ceinture

### Composition of fryer (common to all models)

1. Regulation thermostat
2. Thermostat knob
3. ON/OFF pilot light
4. Heating pilot light
5. Safety thermostat
6. Cord and plug
7. Heating element
8. Side handle
9. Lid handle
10. Lid
11. Basket
12. Oil pan
13. Outside casing

### Zusammensetzung der Friteuse (für alle Modelle gleich)

1. Regelthermostat
2. Thermostatkноп
3. Ein/Auskontrolllampe
4. Wärmekontrolllampe
5. Sicherheitsthermostat
6. Zuleitung
7. Heizelement
8. Gehäusegriff
9. Deckelgriff
10. Deckel
11. Korb
12. Ölwanne
13. Gehäuse

### Bestaat de frituurpan (Hetzellide voor alle uitvoeringen)

1. Vervolgenthermostaat
2. Thermostaatknop
3. Controlelamje
4. Controlelamje
5. Veiligheidsthermostaat
6. Snoer met steker
7. Element
8. Handvat
9. Handvat van de deksel
10. Deksel
11. Mandje
12. Oliepan
13. Behuizing

### Composición de la freidora (comun a todos los modelos)

1. Termostato de regular
2. Boton del termostato
3. Piloto luminoso
4. Piloto luminoso
5. Termostato de seguridad
6. Cordon con enchufe
7. Resistencia
8. Manilla
9. Manilla del tapa
10. Tapa
11. Cesto
12. Cubeta
13. Carter

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Vérifier la tension d'alimentation avant usage :

110 V = 18 ampères - 220 V = 9 ampères  
240 V = 8 ampères.

Ne jamais mettre la friteuse en marche lorsque la cuve (7) est vide ou lorsque le niveau d'huile est inférieur au niveau minimum indiqué par la jauge (10).

Pendant l'utilisation, placer l'appareil hors de portée des enfants.

Ne jamais passer les éléments suivants sous l'eau ou tout autre liquide : le boîtier (5), la résistance (8), le cordon avec prise (9). Ne les nettoyer qu'avec un chiffon humide.

Ne jamais transporter la friteuse lorsque l'huile est chaude au risque de se brûler. Pendant le fonctionnement de l'appareil, se servir des poignées pour toute manœuvre.

Veiller à ce que le cordon (9) ne soit pas en contact avec les parties chaudes du boîtier.

Ne pas placer l'appareil à proximité ou au contact d'une source de chaleur (*plaque de cuisson, four...*).

Comme le font les professionnels de la restauration, retirer le couvercle (1) lors de la cuisson qui doit se faire à l'air libre afin de garder aux aliments tout leur croustillant.

Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que pour frire des aliments.

## MODE D'EMPLOI

Avant d'utiliser la friteuse, rincer la cuve (7) et le panier (3) à l'eau chaude avec un peu de détergent vaisselle. Bien les sécher. Nettoyer la partie électrique avec un chiffon humide sans détergent.

Remplir la cuve d'huile spéciale pour friture entre le niveau minimum et le niveau maximum (10). On peut aussi

utiliser de la graisse végétale spéciale friture qui doit être fondue lors du premier emploi, avant d'être versée dans la cuve. Pour les cuissons suivantes, faire des trous dans la graisse jusqu'au niveau de la résistance (8). Puis régler le thermostat (4) sur 180° C ou en position 10 pour les cadrans numériques et faire chauffer pendant 1 mn avant de remettre à 0. Répéter l'opération après quelques minutes, jusqu'à ce que la graisse devienne liquide.

Une fois l'appareil sous tension, positionner le thermostat (4) sur la température voulue ; la lampe témoin (6) s'allume. Lorsque la température désirée est atteinte, la lampe témoin s'éteint : la friteuse est prête à l'emploi.

Afin d'éviter vapeur d'eau et jaillissements, bien égoutter les aliments avant de remplir le panier aux 2/3.

Immerger le panier dans l'huile lentement pour permettre l'évaporation de l'eau contenue dans les aliments.

Pour réussir vos frites, les blanchir pendant 4 mn, lever le panier, puis replonger les frites pour les dorer pendant 2 mn.

Pour la cuisson d'aliments surgelés, prendre soin de ne faire frire qu'une petite quantité à la fois. En effet, l'évaporation soudaine de l'eau contenue dans les aliments pourrait faire déborder l'huile.

Viandes, poissons, volailles peuvent être plongés directement dans l'huile sans utiliser le panier.

Afin d'éviter une dégradation prématurée de l'huile, ne jamais assaisonner les mets pendant la cuisson.

Si l'huile fume ou mousse abondamment : soit la température est trop élevée ou trop basse, soit l'huile est altérée ou usée (*de couleur marron très foncé*). Il convient alors de changer l'huile dans son intégralité et non pas de se contenter d'ajouter de l'huile fraîche.

## APRÈS LA CUISSON

Retirer le panier et le suspendre au crochet (12) pour égoutter l'huile. Régler le thermostat en position 0 et débrancher l'appareil.

Attendre que l'huile ait refroidi pour remettre le couvercle (1).

## FILTRAGE DE L'HUILE

Les résidus de friture flottant à la surface de l'huile peuvent être enlevés avec une écumoire. Les autres résidus se déposent dans la zone froide, sous la résistance, évitant ainsi toute transmission de goût et d'odeur entre les différents mets. Il n'est donc pas nécessaire de filtrer l'huile après chaque emploi, même en cas de préparations successives de mets différents. Toutefois, une huile régulièrement filtrée dure beaucoup plus longtemps. Pour cela, attendre que l'huile soit refroidie. La verser alors dans un

réceptif propre, nettoyer la cuve (7) à l'eau chaude avec un détergent doux. Bien rincer et sécher. Verser l'huile dans la cuve à travers une passoire et vérifier le niveau d'huile.

## INCIDENTS

Le fusible a sauté : contrôler le fusible.

**En option :** pour les friteuses livrées avec un thermostat de sécurité (13). Si la lampe témoin de chauffage (6) reste continuellement allumée alors que le corps de chauffe n'a pas été mis en marche : le thermostat de sécurité a fonctionné. La friteuse doit être réparée.

**Le respect de ces importantes instructions conditionne la garantie d'un an, à date de facturation. Nous déclinons toute responsabilité pour les dégâts éventuels dus à une mauvaise utilisation de votre friteuse semi-professionnelle à zone froide.**

## TEMPÉRATURES ET TEMPS DE CUISSON

	Degrés C	N°	Minutes
Amuse-gueule .....	190°	MAXI	2
Beignets et pâtes pâtisseries .....	180°	7	5
Poulets et rôtis .....	190°	MAXI	8
Escalopes de veau .....	190°	MAXI	3
Saucisses à cuire .....	190°	MAXI	3
Pommes de terre frites :			
• Blanchir .....	170°	6	4
• Dorer .....	180°	7	2
Pommes de terre : • Chips .....	180°	7	4
• Pailles .....	170°	6	3
• Dauphines .....	190°	MAXI	4
Beignets légumes .....	190°	MAXI	4
Cervelles et abats .....	190°	MAXI	3
Croquettes diverses : poissons, pommes de terre .....	190°	MAXI	4
Filets de poissons panés : soles, limandes ou poissons d'eau douce .....	190°	MAXI	4

## **SAFETY MEASURES**

Check your electrical supply before connecting:

110 V = 8 amps - 220 V = 9 amps

240 V = 18 amps.

Never switch on the fryer when the pan (7) is empty or when the oil level is under the minimum level marked by the indicator (10).

When you use it, put the fryer out of children's reach.

Never immerse the following parts in water or any other liquid: the control-box (5), the heating element (8), the electric cord (9). These are only to be cleaned with a damp cloth.

Do not move the fryer when it is hot, oil's dripping can cause severe burns. In any case, only hold the fryer by its handles.

Be sure the cord does (9) not stick out beyond the table's edge and is not in contact with the control-box's hot parts.

Do not put the appliance near or in contact with any heat source (*cooking-plate, oven...*).

As catering professionals do, put the lid (4) off during the cooking which has to be done in the open air to keep food crusty.

Do not use the appliance for any other purpose than frying food.

## **INSTRUCTIONS FOR USE**

Before using your fryer, rinse out the pan (7) and the basket (3) with warm water and some washing powder. Dry them carefully. Clean the electric part with a damp cloth (*above all with no washing agent*).

Fill the pan (7) with special frying oil, the right level being between the minimum and maximum marks (10).

If you wish to fry with solid fat, only use a special vegetable frying fat. For the first time, let fat melt in a saucepan before pouring it into your fryer. Then each time you use it, make holes into the solidified fat, down to the heating element (8). Then turn on the thermostat (4) to 180°C or on position 10 for numerical dials and heat up for 1 mn before turning off the thermostat to 0. Repeat this process a few minutes later, until fat becomes liquid.

Once the appliance is connected, turn on the thermostat knob (4) clockwise to choose the required temperature. The pilot light (6) goes on showing the fryer is heating; when the chosen temperature is reached, the pilot light goes off: your fryer is ready for use.

To avoid steam and spoutings, drain food. Dip slowly the basket (*approximately 2/3 full*) into oil to enable the evaporation of the water food contain.

To fry chips, first blanch them (*4 mn*), lift the basket and then dip it once more into the oil to brown chips (*2 mn*).

Meat, fish, and pieces of poultry can be directly cooked into the oil without using the basket.

For the cooking of deep-frozen food, only fry small quantities at once. Indeed the sudden evaporation of the water food contain might make the oil boil over.

To avoid untimely degradation of the oil, do not sprinkle with salt or spices above oil during cooking.

If the oil smokes or bubbles a lot: either the temperature is too high or too low, or the oil has deteriorated (*very dark brown colour*) and has to be changed. Do not only add new oil but entirely renew it.

## AFTER FRYING

Take out the basket and hang it up on the hook (12) to drain off the oil. Put the thermostat knob (4) back to 0 and disconnect the appliance.

Wait till the oil is cooled to cover the fryer with the lid (1).

## OIL FILTERING

The frying residues which float on the oil's surface can be removed with a stainer. The other residues settle down in the "cold zone" under the heating element, avoiding any flavour and smell transmission between different dishes. It is so not necessary to filter the oil after each use, even when you prepare different dishes successively. However, oil lasts longer when it is regularly filtered. To do that, first wait till the oil is cooled. Then

pour it into a clean pot and wash the pan (7) with warm water and a washing agent, rinse out and dry. Pour the oil into the pan through a strainer. Check the oil's level.

## FAULTS

The fuse blows out: check fuse value.

**Optional:** for the fryers delivered with a safety thermostat (13). The pilot light (6) keeps going on although the heating element is not switched on: the safety thermostat worked. The fryer has to be repaired.

*The 1 year warranty, invoice date, is subject to respect of these important instructions of use. We decline any responsibility for possible damages due to misuse of your semi-professional deep fryer.*

## TEMPERATURES AND COOKING TIMES CHART

	Degrees °C	N°	Minutes
Sausages and cocktail snacks .....	190°	MAXI	2
Fruit fritters and pastries .....	180°	7	5
Chickens and roasts .....	190°	MAXI	8
Escalopes of veal .....	190°	MAXI	3
Sausages .....	190°	MAXI	3
Chips:			
• To blanch .....	170°	6	4
• To brown .....	180°	7	2
Potatoes: • Crisps .....	180°	7	4
• Straws .....	170°	6	3
• Dauphines .....	190°	MAXI	4
Vegetables fritters .....	190°	MAXI	4
Brains and other offals .....	190°	MAXI	3
All kinds of croquettes: fishes, potatoes .....	190°	MAXI	4
Fillets of fishes in breadcrumbs: soles, dabs or fresh water fishes .....	190°	MAXI	4

## **IHRE NEUE PROFI-FRITEUSE**

Ihre neue Friteuse hat am Boden eine Kaltölzone, in der die Temperatur ca. 60 °C niedriger ist als im restlichen Öl. Der besondere Vorteil davon ist, daß Fritierückstände nicht verbrennen, Sie dasselbe Öl länger als bisher verwenden können, und es zu keinen Geschmacksübertragungen kommt. Wie bei allen professionellen Friteusen wird bei der KPI 50 M mit offenem Deckel fritiert, so daß der entstehende Wasserdampf entweichen kann und Sie knusprigste Fritierergebnisse erhalten.

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Bevor Sie die Friteuse in Betrieb nehmen, kontrollieren Sie die Spannung:

110 V = 18 Ampere, 220 V = 9 Ampere,  
240 V = 8 Ampere.

Heizen Sie die Friteuse nie auf, wenn die Ölwanne leer ist, oder wenn der Ölstand das Mindestniveau nicht erreicht hat.

Benutzen Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern.

Tauchen Sie folgende Teile weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten: das Steuerelement (5), das Heizelement (8) und das Netzkabel (9). Diese Teile sollten nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Bewegen Sie die Friteuse nicht, solange das Öl noch heiß ist. Nach dem Abkühlen verwenden Sie zum Transportieren die Handgriffe.

Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht mit Wärmequellen in Berührung kommt (Herdplatte, Öfen).

Setzen Sie nie den Deckel auf, solange die Friteuse in Betrieb ist.

Verwenden Sie die Friteuse zu keinem anderen als dem vorgesehenen Zweck.

## **BEDIENUNG**

Bevor Sie Ihre Friteuse in Betrieb nehmen, spülen Sie die Ölwanne und den Fritierkorb in heißem Seifenwasser und trocknen die Teile anschließend gut ab. Füllen Sie die Ölwanne mit Fritieröl zwischen dem Mindest- und Höchstfüllstand. Verwenden Sie nur qualitativ hochwertige und

zum Fritieren geeignete Öle oder Pflanzenfette. Falls Sie das Fett in der Wanne aufbewahren, sollten Sie beim nächsten Gebrauch in die erstarrte Fettmasse Löcher bis zu den Heizelementen bohren, um ein gleichmäßiges und schnelleres Aufheizen zu erreichen. Drehen Sie den Thermostatknopf (4) auf Position 10 und lassen Sie die Friteuse 1 Minute aufheizen, bevor Sie den Thermostatknopf wieder auf 0 zurückstellen. Wiederholen Sie das einige Male, bis das Fett flüssig ist.

Wenn Sie Fritieren möchten, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen Sie den Thermostatknopf (4) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die Position 10 entspricht 190 °C. Zwei Kontrolllampen leuchten auf. Die rote Kontrolleuchte geht aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die Friteuse ist nun bereit zum Fritieren.

Ihre Friteuse ist mit einem 30-Min.-Timer ausgestattet, der vor allem bei längeren Fritierzeiten (z. B. ganzes Hähnchen) sehr nützlich ist. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signal, das Sie daran erinnern soll, die Friteuse auszuschalten. Der Timer hat keine Abschaltfunktion!

## **TIPS UND TRICKS**

Um die Entstehung von Wasserdampf oder ein Aufspritzen von Fett zu vermeiden, sollte das Fritiergut gut trocken und der Korb höchstens zu  $\frac{2}{3}$  gefüllt sein. Senken Sie den Fritierkorb langsam in das Öl, damit das in dem Fritiergut enthaltene Wasser ungehindert verdampfen kann.

Wenn Sie Pommes Frites zubereiten möchten, sollten Sie diese ca. 4 Min. vorbacken, den Korb aus dem Öl heben und die Pommes Frites anschließend nochmals 2 Min. knusprig ausbacken.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel fritieren möchten, sollten Sie nur kleine Mengen gleichzeitig zubereiten, um durch die hohe, in dem Gefriergut enthaltene Wassermenge ein Übersäuern des Öls zu verhindern.

Fleisch, Fische und Geflügel können Sie auch direkt in die Ölwanne geben, ohne den Korb zu benutzen.

Um eine längere Verwendung des Öl zu sichern, sollten Sie niemals das Fritiergut direkt in der Friteuse salzen oder zuckern.

Wenn sich viel Rauch entwickelt oder das Öl sehr schäumt, ist entweder die Temperatur zu hoch oder das Öl ist schlecht (starke Dunkelfärbung).

Wenn das Öl verbraucht ist, sollte es gewechselt werden. Mischen Sie dabei niemals verbrauchtes mit frischem Öl! Altes Öl ist überdies schneller entzündbar und begünstigt die Schaumbildung.

### NACH DEM FRITIEREN

Nehmen Sie den Korb heraus und lassen Sie das Öl abtropfen. Drehen Sie den Thermostat auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Öl vollständig auskühlen, bevor Sie den Deckel aufsetzen.

### FILTERN DES ÖLS

Entfernen Sie die auf der Öloberfläche schwimmenden Fritierückstände mit einer Schaumkelle. Die restlichen Rückstände setzen sich in der Kaltölzone ab, was eine Geschmacks- und Geruchsübertragung auf andere Speisen verhindert. Es ist daher nicht notwendig, das Öl nach jedem Gebrauch zu filtern, selbst wenn Sie verschiedene Speisen hintereinander fritieren. Dennoch können Sie regelmäßig gefiltertes Öl länger verwenden. Wenn Sie das Öl filtern möchten, warten Sie, bis es völlig abgekühlt ist, nehmen die Ölwanne aus dem Gehäuse und

gießen das Öl durch einen Filter oder Sieb in einen sauberen Behälter. Reinigen Sie die Ölwanne und gießen Sie anschließend das Öl wieder zurück in die Ölwanne. Kontrollieren Sie die Mindestfüllmenge.

### REINIGUNG

Ihre neue Friteuse können Sie zur leichten und gründlichen Reinigung vollständig zerlegen und in heißem Seifenwasser spülen. Tauchen Sie Steuerelement, Heizelement und Netzkabel jedoch nicht in Wasser!

### STÖRUNGEN / KUNDENDIENST

Die Sicherung hat durchgeschlagen: kontrollieren Sie die Sicherung. Friteusen, die mit einem Sicherheitsthermostat (13) ausgestattet sind, sind gegen Überhitzung geschützt. Sollten Sie feststellen, daß die grüne Kontrolleuchte nicht mehr aufleuchtet oder nach kurzer Inbetriebnahme nicht wieder aufleuchtet, so ist das Gerät nicht defekt, sondern der Überhitzungsschutz hat sich abgeschaltet.

Wenden Sie sich an Ihren Händler. Wenn das Gerät beschädigt ist, sollte es nur von einem autorisierten Kenwood-Reparaturbetrieb instandgesetzt werden, da Spezialwerkzeuge dazu erforderlich sind. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Ölwanne	Frites pro Korb
Min. 2/3 l	0,9 kg
Max. 4/5 l	1,3 kg

### BACKZEIT- UND TEMPERATURTABELLE

	Grad °C	Thermostatkнопf	Min.
Fruchtkrapfen .....	180°	7	5
Hähnchen und Braten .....	190°	MAXI	8
Kalbsschnitzel .....	190°	MAXI	3
Bratwürste .....	190°	MAXI	3
Pommes Frites:			
• vorbacken .....	170°	6	4
• fertigbacken .....	180°	7	2
Gemüsekrapfen .....	190°	MAXI	4
Allerlei Krokette:n: Fisch, Kartoffeln .....	190°	MAXI	4
Panierte Fischfilets, Seezungen oder Süßwasserfische .....	190°	MAXI	4

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

*Flamand  
Nederlandais*

Voor het gebruik de netspanning controleren :

110 V = 18 ampères - 220 V = 9 ampères 240 V = 8 ampères.

De frituurpan nooit aanzetten wanneer de pan (7) leeg is of wanneer het oliepeil onder het aangegeven minimum peil is (10).

Bij gebruik het toestel buiten het bereik van kinderen zetten.

De volgende onderdelen nooit onder water of onder een andere vloeistof zetten : de pan (5), het element (8), het snoer met de stekker (9). Deze slechts met een vochtige doek schoonmaken.

De frituurpan nooit vervoeren wanneer de olie heet is, men loopt het risico zich te verbranden. Voor iedere handeling, wanneer het toestel aanstaat, alleen de handvaten gebruiken.

Erop letten dat het snoer (9) niet in aanraking met de warme delen van de pan komt.

Het toestel niet bij een warmtebron zetten of ermee in aanraking laten komen (*kookplaten, oven...*).

Zoals de vakmensen uit het restaurantbedrijf het doen, het deksel tijdens het bakken verwijderen want die dient in de open lucht te geschieden zodat de voedingsmiddelen knapperig blijven.

Het toestel voor geen andere doeleinden dan het bakken van voedingsmiddelen gebruiken.

## **GEBRUIKSAANWIJZING**

Voor het gebruik van Uw frituurpan de pan en het mandje met lauw water en een beetje afwasmiddel spoelen. Goed afdrogen. Het elektrische gedeelte met een vochtige doek zonder afwasmiddel schoonmaken.

De pan met speciale frituur-olie tussen het minimum en maximum peil (10) vullen. Het is eveneens mogelijk om speciaal plantaardig frituurvet te gebruiken die bij het eerste

gebruik eerst gesmolten moet worden alvorens het in de pan te doen. Daarna, voor het warm maken van het vet, gaten in het vet tot op hoogte van het element (8) maken. Vervolgens de thermostaat (4) op 180°C of op stand 10 voor de numerieke wijzerplaten zetten en gedurende 1 minuut laten opwarmen alvorens deze weer op 0 te zetten. De handeling na enkele minuten herhalen, net zolang totdat het vet vloeibaar is geworden.

Wanneer het toestel eenmaal onder spanning staat de thermostaat (4) op de gewenste temperatuur zetten ; het controlelampje (6) gaat branden. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt gaat het controlelampje uit : de frituurpan is klaar voor het gebruik.

Teneinde waterdamp en het spatten te voorkomen moeten de sipjzen, alvorens het mandje voor 2/3 te vullen, eerst goed uitlekken.

Het mandje langzaam in de olie dompelen zodat het vocht dat in de sipjzen zit, verdampt.

Om lekkere patat te krijgen moeten ze eerts 4 min. voor worden gebakken, het mandje weer omhoog halen en vervolgens de patat er weer in laten zakken om ze gedurende 2 min. goudbruin te laten worden.

Voor het klaarmaken van diepvries voedingsmiddelen dient men er te voor zorgen dat er maar een geringe hoeveelheid tegelijkertijd wordt gebraden. De plotselinge verdamping van het water dat in de voedingsmiddelen zit zou de olie doen overlopen.

Vlees, vis en gevogelte kunnen direkt, zonder het mandje, in de olie worden gedaan.

Om vroegtijdige bederving van de olie te voorkomen mogen de gerechten nooit tijdens het bakken worden gekruid.

Indien de olie rookt of erg gaat schuimen : dan is hetzij de temperatuur te hoog of te laag afgesteld, hetzij de olie is bedorven of te oud (*hele donkerbruine kleur*). Het verdient de voorkeur om in dat geval de olie helemaal te verversen en niet alleen maar verse olie erbij te gieten.

## NA HET BAKKEN

Het mandje verwijderen en het aan het haakje (12) hangen om het uit te laten lekken. De thermostaat (4) op 0 zetten en het toestel uitzetten.

Wachten totdat de olie is afgekoeld om vervolgens het deksel er weer op te doen.

## HET FILTEREN VAN DE OLIE

De frituurresten die aan de oppervlakte van de olie drijven kunnen met behulp van een frituurspaan worden verwijderd. De overige resten bezinken in de koude zone, onder het element, zodat de verschillende gerechten noch smaak, noch geur van elkaar overnemen. Het is dus niet nodig de olie na ieder gebruik te filteren, zelfs niet bij de bereiding van verschillende gerechten achter elkaar. Olie die echter regelmatig wordt gefiltreerd is veel langer bruikbaar. Hiertoe moet men wachten totdat de olie is afgekoeld. De olie dan in een schone bak overgieten, de oliepan (1) met warm water

en een zacht afwasmiddel schoonmaken. Goed spoelen en afdrogen. De olie met een zeef in de pan teruggieten en het oliepeil controleren.

## LET OP

Indien het toestel niet werkt : eerst de stop controleren.

**Op aanvraag :** Voor de frituurpannen die met een veiligheidsthermostaat (13) zijn uitgerust. Indien het controlelampje (6) voor het verwarmen steeds blijft branden terwijl het element niet warm wordt, dan heeft de veiligheidsthermostaat gewerkt. De frituurpan moet worden gerepareerd.

**Het naleven van deze belangrijke voorschriften is de voorwaarde voor de garantie van een jaar, vanaf de aankoopdatum. Wij weigeren iedere aansprakelijkheid voor eventuele schade die door een slecht gebruik van Uw semi-beroepsfrituurpan met koude zone wordt veroorzaakt.**

## TEMPERATUREN EN BAKTIJDEN

	grade c	n°	minuten
Worstjes en kleine aperitiefgebakjes .....	190°	MAXI	2
Beignets en deeghapjes .....	180°	7	5
Kip en gebrad .....	190°	MAXI	8
Kalfslapjes .....	190°	MAXI	3
Braadworstjes e.d. (chipolata's enz.) .....	190°	MAXI	3
Frietten :			
• eerste keer .....	170°	6	4
• gaarbakken .....	180°	7	2
Chips .....	180°	7	4
Frietsticks ("pommes pailles") .....	170°	6	3
Aardappelklontjes ("dauphines") .....	190°	MAXI	4
Groentenbeignets .....	190°	MAXI	4
Hersens en ingewanden .....	190°	MAXI	3
Diverse kroketten - vis, aardappelen .....	190°	MAXI	4
Gepaneerde vislapjes - tongetjes, scharren of zoetwatervis .....	190°	MAXI	4

## **IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD**

Verificar la tensión de alimentación antes de la utilización :

110 V = 18 amperos - 220 V = 9 amperos  
240 V = 8 amperos.

Nunca poner en marcha la freidora cuando la cubeta (7) está vacía o cuando el nivel de aceite es inferior al nivel mínimo indicado por el medidor (10).

Durante la utilización, colocar el aparato fuera del alcance de los niños.

Nunca poner los elementos siguientes bajo el agua o cualquier otro líquido : la caja de terminales (5), la resistencia (8), el cordón con enchufe (9). Limpiarlos únicamente con un trapo húmedo.

Nunca transportar la freidora cuando el aceite está caliente, con riesgo de quemarse. Durante el funcionamiento del aparato, utilizar agarradores para toda maniobra.

Asegurarse de que el cordón (9) no esté en contacto con las partes calientes de la caja de terminales (5).

No colocar el aparato cerca o en contacto con una fuente de calor (*placa de cocción, horno...*).

Como lo hacen los profesionales de la restauración, quitar la tapa durante la cocción que se debe hacer al aire libre con el fin de guardar a los alimentos todo su curruscante.

No utilizar el aparato para fines diferentes que las frituras de alimentos.

## **MODO DE UTILIZACION**

Antes de la utilización de su freidora, enjuagar la cubeta (7) y el cesto (3) con agua caliente con un poco de detergente para vajilla. Secarlos bien. Limpiar la parte eléctrica con un trapo húmedo sin detergente.

Llenar la de aceite especial para fritura entre el nivel mínimo y el nivel máximo (10). Se puede utilizar grasas vegetales

especial para fritura, que debe derretirse en la primera utilización, antes de ser echada en la cubeta. Para las próximas cocciones, efectuar orificios en la grasa hasta el nivel de la resistencia (8). Luego regular el termostato (4) en 180°C o en la posición 10 para las esferas numéricas y acer calentar durante un minuto antes de volver a poner en 0. Repetir la operación tras algunos minutos, hasta que la grasa vuelva a ser líquida.

Una vez energizado el aparato, colocar el termostato (4) en la temperatura deseada; el piloto luminoso (6) se enciende.

Cuando se alcanza la temperatura deseada, el piloto luminoso se apaga : la freidora está lista para ser utilizada.

Con la finalidad de evitar el vapor de agua y las salpicaduras, escurrir bien los alimentos antes de llenar el cesto al 2/3.

Sumergir el cesto en el aceite lentamente para permitir la evaporación del agua contenida en los alimentos.

Para que le salgan bien las patatas fritas, blanquearlas durante 4 mn, levantar el cesto, luego volver a sumergirlas para dorarlas durante 2 mn.

Para la cocción de alimentos congelados, esforzarse en freír solamente una pequeña cantidad de una vez. En efecto, la evaporación súbita del agua contenida en los alimentos podría hacer rebasar el aceite.

Las carnes, pescados y aves pueden ser sumergidas directamente en el aceite sin utilizar el cesto.

Para evitar un deterioro prematuro del aceite, nunca sazone los alimentos durante la cocción.

Si el aceite humea a produce abundante espuma : o bien la temperatura es demasiado elevada o demasiado baja, o el aceite está alterado o usado (*de color marron muy oscuro*). Es conveniente entonces cambiar el aceite íntegramente y no contentarse con agregar aceite fresco.

## TRAS LA COCCION

Retirar el cesto y suspenderlo en el gancho para dejar que gotee el aceite. Regular el termostato en la posición 0 y desconectar el aparato.

Esperar que el aceite se haya enfriado para poner la tapa.

## FILTRADO DEL ACEITE

Los residuos de fritura flotando en la superficie del aceite pueden ser retirados con una espumadera. Los otros residuos se depositan en la zona fría, bajo la resistencia, impidiendo así toda transmisión de sabor y de olor entre los diferentes alimentos. Nos es pues necesario filtrar el aceite tras cada utilización, incluso en caso de preparación sucesiva de platos diferentes, sin embargo, un aceite regularmente filtrado dura mucho más tiempo. Para ello, esperar que el aceite se haya enfriado. Entonces, echar el aceite en un recipiente limpio, limpiar

la cubeta (7) con agua caliente y un detergente suave. Enjuagar bien y secar. Echar el aceite en la cuba a través de un colador y verificar el nivel de aceite.

## INCIDENTES

El fusible salta : controlar el fusible.

**En opción :** Para las freidoras entregadas con un termostato de seguridad (13). Si el piloto luminoso (6) de calentamiento permanece continuamente encendida, cuando el cuerpo de calentamiento no ha sido puesto en marcha : el termostato de seguridad ha funcionado. La freidora debe ser reparada.

**El respeto de estas importantes instrucciones es una condición indispensable para la garantía de un año, según la fecha de facturación.**

**Declinamos toda responsabilidad por daños eventuales debidos a una mala utilización de su freidora semi-profesional en zona fría.**

## TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCION

	Tapa	N°	Min.
Bunuelos y pasteles .....	190°	MAXI	2
Pollos y asados .....	180°	7	5
Escalopes de ternera .....	190°	MAXI	8
Salchichas .....	190°	MAXI	3
Patatas :			
• sancochar .....	170°	6	4
• dorar .....	180°	7	2
Patatas : • Chips .....	180°	7	4
• Pajitas .....	170°	6	3
• Dauphines .....	190°	MAXI	4
Bunuelos de legumbre .....	190°	MAXI	4
Sesos y menudillos .....	190°	MAXI	3
Toda clase de croquetas : pescados, patatas .....	190°	MAXI	4
Filetes de pescado empanados - lenguados, gallos o pescados de agua dulce .....	190°	MAXI	4