

FE SERIES

FRIGGITRICE



MANUALE D'USO



Index S.r.l.

Via Pascoli 91, 21044 Cavaria con Premezzo (VA)

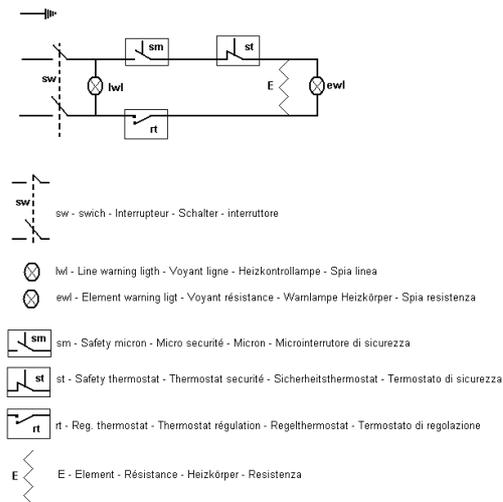
Tel. 0331 212721

P. IVA 03726850120

Sito internet: www.indexcom.eu

Email: info@indexcom.eu

Schema elettrico



Leggere attentamente questo manuale prima dell'utilizzazione dell'apparecchiatura. Da conservare per eventuali ulteriori consultazioni. Le operazioni indicate nel punto 1 del manuale "istruzioni per l'installazione" non devono essere svolte dall'utente, ma esclusivamente da personale specializzato. Il produttore non si assume la responsabilità del non rispetto delle norme contenute in questo manuale.

1) ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Tutte le operazioni relative al presente manuale devono essere eseguite da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, rimuovere la pellicola adesiva plastificata che deve essere tolta prima di mettere in funzione l'apparecchio. Residui di collante devono essere rimossi accuratamente (non usare sostanze abrasive).

Verificare che l'apparecchio sia perfettamente appoggiato in piano.

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento di corrente alternata alla tensione corrispondente al dato riportato sulla targhetta dati tecnici. Il conduttore di terra del cavo di alimentazione è contrassegnato dai colori giallo/verde.

L'apparecchio è fornito di un cavo normalizzato per il carico indicato sulla targhetta matricola. Gli apparecchi a 230 V. sono già forniti con spina Schuko; quelli a 400V/3+N va collegata una spina adeguata; desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore magnetotermico dimensionato al carico corrispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto.

Prima di effettuare l'allacciamento è necessario la verifica per:

- A) L'interruttore magnetotermico automatico e l'impianto che possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (come da dati tecnici indicati nella targhetta);

B) L'impianto di alimentazione abbia un'efficace presa di terra, come da norme e le disposizioni vigenti.

C) La presa o l'interruttore usati nell'allacciamento risultino facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui non siano rispettate norme anti infortunistiche. 2) ISTRUZIONI D'USO Prima:

Togliere il coperchio, il cestello, il filtro (optional da richiedere al fornitore sulle friggitrici da 4 litri), la testata e lavare con detergenti e spugne non abrasive e risciacquare accuratamente la vasca, l'involucro esterno, il coperchio, il cestello, il filtro. Pulire con un panno umido le resistenze e la parte di supporto delle stesse. Asciugare il tutto, riposizionare le resistenze nella vasca così come i vari componenti asportati.

Messa in funzione:

Versare l'olio nella vasca della friggitrice curando attentamente di non superare il livello massimo segnato all'interno della stessa.

Controllare che il termostato sia su 0, quindi inserire la spina nella presa oppure azionare l'interruttore installato a monte dell'apparecchio. Mettere la friggitrice in funzione

portando l'interruttore sulla posizione 1 e ruotando il termostato sulla temperatura desiderata. Le spie luminose si accendono, il riscaldamento ha inizio. Al raggiungimento

della temperatura impostata la spia si spegne e la friggitrice è pronta. Se la temperatura si abbassa il termostato riattiva il riscaldamento e la spia luminosa si riaccende.

2.1) Frittura con olio: consigliamo di utilizzare olio di semi di arachidi di prima qualità oppure olio speciale per friggere.

N.B.: ad olio freddo preriscaldare sempre a 150°C e portare in temperatura d'esercizio solo dopo il raggiungimento di 150°C.

2.2) Frittura con grasso: per friggere con il grasso utilizzare un grasso vegetale adatto alla frittura.

Note importanti:

Al primo utilizzo utilizzando grasso per friggitrice, occorre prima sciogliere il grasso in una padella e poi versarlo nella friggitrice.

Prima di riutilizzare la friggitrice, fare alcuni fori al centro della massa di grasso fredda fino a raggiungere le resistenze. Selezionare il termostato a 150°C, far riscaldare per un minuto e riportare il termostato a 0.

Ripetere l'operazione dopo alcuni minuti fino allo scioglimento completo del grasso. Questo eviterà un dannoso surriscaldamento sia per la resistenza che per il liquido di frittura.

2.3) Livello: riempire la vasca fino a un livello compreso tra il minimo e il massimo. Mai al di sotto del livello minimo.

E' necessario verificare dopo ripetute frittore che il livello non si sia abbassato al di sotto del minimo.

2.4) Preparazione del cestello: per portare il cestello in posizione di lavoro immergerlo nell'olio appoggiandolo delicatamente sopra l'apposita retina filtro. Appendere il cestello al gancio sia per il carico degli alimenti che a fine frittura per sgocciolare il prodotto.

2.5) Per friggere: riempire il cestello (non più di 2/3) con l'alimento da friggere, precedentemente asciugato. Si consiglia di immergere il cestello nell'olio lentamente in modo da lasciare evaporare l'acqua contenuta negli alimenti.

Nota importante:

Per frittore di carne, pesce, pollame, frittelle di frutta, ecc., abbassare prima il cestello vuoto nell'olio e successivamente aggiungere l'alimento, al fine di evitare che l'alimento attacchi al cestello. Per evitare che l'olio o il grasso degradino troppo presto, non aggiungere mai sale durante la frittura. Evitare di caricare eccessivamente il cestello con gli alimenti da friggere. Gli alimenti dovranno essere sempre immersi nell'olio.

AVVERTENZE

-Non riscaldare mai la friggitrice senza olio o con un livello di olio insufficiente.

-Non toccare le superfici calde ma utilizzare le apposite maniglie e manopole.

-Non versare acqua nè altri liquidi sulle testate delle resistenze o sul cavo con spina.

-Durante il funzionamento controllare l'apparecchio, soprattutto se sono presenti bambini.

-Terminato l'utilizzo estrarre immediatamente la spina dalla presa.

-Prima di effettuare le operazioni di pulizia, lasciar raffreddare l'olio.-

Tutte le friggitrici sono dotate di termostato di sicurezza; questo interviene bloccando il funzionamento della resistenza qualora il liquido di frittura dovesse superare la temperatura di 220° per un eventuale mal funzionamento o rottura del termostato di regolazione.

-E' opportuno non riarmare autonomamente il termostato ma rivolgersi al servizio di assistenza per evitare rischi di autocombustione dell'olio.

- Utilizzare solo gli accessori consigliati dal produttore.
- Non utilizzare la friggitrice all'aperto se non in condizioni ottimali di tempo.
- Controllare che il cavo non penda dal bordo del banco di lavoro e non venga a contatto con fonti di calore. -Qualora il cavo o la spina non siano perfettamente in ordine, è consigliabile evitare di accendere l'apparecchio e far sostituire urgentemente gli stessi da personale specializzato.
- Non spostare mai la friggitrice con olio caldo.
- Utilizzare la friggitrice solo per friggere in olio o grasso apposito.
- Non friggere mai tenendo il coperchio chiuso.

3) PULIZIA E MANUTENZIONE

Qualsiasi tipo di manutenzione deve essere effettuata disinserendo l'apparecchio dalla rete elettrica. Non lavare mai l'apparecchiatura con un getto d'acqua corrente per evitare infiltrazioni nei componenti elettrici e non immergere la testata resistenze nell'acqua.

Dopo la frittura: estrarre il cestello, scuoterlo leggermente ed appenderlo al gancio per farlo sgocciolare. A fine lavoro posizionare il termostato su 0, portare l'interruttore sulla posizione 0 ed estrarre la spina. Se necessario, dopo l'uso lavare il cestello, asciugarlo a fondo e riporlo nella vasca dell'olio. Richiudere il coperchio solo ad olio freddo.

Filtraggio dell'olio: i residui di alimenti che galleggiano in superficie possono venire prelevati con un utensile di metallo. Gli altri residui si depositano nella zona fredda sotto l'elemento riscaldante, impedendo così che il sapore venga trasferito agli altri alimenti. Non è quindi necessario filtrare l'olio dopo ogni utilizzo, nemmeno se vengono fritti consecutivamente alimenti diversi. Si consiglia comunque un filtraggio regolare per prolungare la durata dell'olio. Il filtraggio dell'olio si può effettuare solo quando è freddo ed il grasso intiepidito.

Per svuotare la vasca delle friggitrici senza rubinetto occorre togliere la testata resistenze ed estrarre la vasca. Per svuotare la vasca delle friggitrici con rubinetto occorre premere e ruotare la manopola del rubinetto in un contenitore pulito di adeguate dimensioni. Pulire la vasca con acqua calda e detersivo non abrasivo posizionando sotto al rubinetto un altro contenitore per raccogliere l'acqua di lavaggio, risciacquare, quindi asciugare a fondo.

Questo prodotto rientra nel campo di applicazione della Direttiva 2012/19/UE riguardante la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

PER RAE E DOMESTICI

L'apparecchio non deve essere eliminato con gli scarti domestici in quanto composto da diversi materiali che possono essere riciclati presso le strutture adeguate. Informarsi attraverso l'autorità comunale per quanto riguarda l'ubicazione delle piattaforme ecologiche atte a ricevere il prodotto per lo smaltimento ed il suo successivo corretto riciclaggio.

Si ricorda, inoltre, che a fronte di acquisto di apparecchio equivalente, il distributore è tenuto al ritiro gratuito del prodotto da smaltire.

Il prodotto non è potenzialmente pericoloso per la salute umana e l'ambiente, non contenendo sostanze dannose come da Direttiva 2011/65/UE (RoHS), ma se abbandonato nell'ambiente impatta negativamente sull'ecosistema.

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Si raccomanda di non usare assolutamente il prodotto per un uso diverso da quello a cui è stato destinato, essendoci pericolo di shock elettrico se usato impropriamente.



Il simbolo del bidone barrato, presente sull'etichetta posta sull'apparecchio, indica la rispondenza di tale prodotto alla normativa relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

L'abbandono nell'ambiente dell'apparecchiatura o lo smaltimento abusivo della stessa sono puniti dalla legge.

PER RAEE PROFESSIONALI

Questo prodotto rientra nel campo di applicazione della Direttiva 2012/19/UE riguardante la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Per disfarsi dell'apparecchio, in quanto composto da diversi materiali che possono essere riciclati presso le strutture adeguate, occorre accertarsi di affidarlo ad imprese specializzate sia per il trasporto che per il trattamento dei rifiuti. A tal scopo occorre informarsi e ricercare le imprese atte a ricevere il prodotto per lo smaltimento ed il suo successivo corretto riciclaggio.

Si ricorda, inoltre, che a fronte di acquisto di apparecchio equivalente, il produttore è tenuto al ritiro del prodotto da smaltire.

Il prodotto non è potenzialmente pericoloso per la salute umana e l'ambiente, non contenendo sostanze dannose come da Direttiva 2011/65/UE (RoHS), ma se abbandonato nell'ambiente impatta negativamente sull'ecosistema.

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Si raccomanda di non usare assolutamente l'apparecchio per un uso diverso da quello cui è stato destinato, essendoci il pericolo di shock elettrico se usato impropriamente.



Il simbolo del bidone barrato, presente sull'etichetta posta sull'apparecchio, indica la rispondenza di tale prodotto alla normativa relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). L'abbandono nell'ambiente dell'apparecchiatura o lo smaltimento abusivo della stessa sono puniti dalla legge.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / GARANZIA

Il presente dispositivo è conforme agli standard essenziali e alle altre normative pertinenti dei regolamenti europei applicabili. La Dichiarazione di Conformità è disponibile all'indirizzo Internet www.indexcom.eu

GARANZIA

La garanzia è di UN ANNO dalla consegna dello strumento e consiste nella copertura gratuita della manodopera e dei ricambi per STRUMENTI RESI FRANCO SEDE della VENDITRICE. La garanzia è valida in caso di guasti NON imputabili al Committente (ad es. uso improprio) e NON imputabili al trasporto.

Se, per qualsiasi ragione, l'intervento è richiesto (o è necessario) presso il luogo di utilizzo, saranno a carico del Committente le spese per la trasferta del tecnico: tempi e spese di viaggio ed eventualmente vitto e alloggio.

Se lo strumento è spedito a mezzo corriere, le spese di trasporto (a/r) sono a carico del Committente.

La GARANZIA DECADE nel caso di guasti dovuti ad interventi di personale non autorizzato o di collegamenti ad apparecchiature applicate da altri o per errato inserimento alla rete di alimentazione.

È ESCLUSO qualsiasi indennizzo per danni, diretti o indiretti, provocati al Committente dal mancato o parziale funzionamento degli strumenti od impianti venduti, anche se durante il periodo di garanzia.

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO

