

# ascaso

Manual del usuario

**Freidora eléctrica**  
**Electrical fryer**

## ascaso

Ascaso Factory SA  
Energía, 39-41  
Pol. Ind. Famadas / 08940 Cornellà  
Barcelona / Spain  
Tel. (34) 93 377 83 11  
Fax (34) 93 377 93 47  
e-mail: [ascaso@ascaso.com](mailto:ascaso@ascaso.com)  
[www.ascaso.com](http://www.ascaso.com)



Certificación Europea



ISO 9001

**ES** Español

## Introducción

Gracias por haber adquirido un producto **INNOVA**. Con él podrá obtener una fritura rápida y profesional. Su freidora ha sido diseñada y construida aplicando las últimas innovaciones tecnológicas tanto a nivel informático como de ingeniería, por lo que el resultado es un producto de alta calidad, seguro y fiable.

**EN** English

## Introduction

Thank you very much for purchasing an **INNOVA** product. With it you will be able to achieve a quick and professional frying. Your fryer has been designed and manufactured by applying the latest technological innovations both on computer and engineering levels. Therefore, the result is a high quality, safe and reliable product.

**F** Français

## Introduction

Merci d'avoir acquis un produit **INNOVA**. Avec lui, vous pourrez obtenir une friture rapide et professionnelle. Votre friteuse a été conçue et fabriquée en appliquant les dernières innovations technologiques, tant en matière d'informatique que d'ingénierie. Le résultat est donc un produit de premier choix, sûr et fiable.

**P** Português

## Introdução

Agradecemos-lhe que tenha adquirido um produto **INNOVA**. Com ele, poderá obter uma fritada rápida e profissional. A sua fritadeira foi concebida e fabricada aplicando as últimas inovações tecnológicas, tanto no nível informático como no da engenharia. Portanto, o resultado é um produto de alta qualidade, seguro e fiável.

## Indice

1. Características técnicas
2. Instalación / puesta en marcha
3. Recomendaciones en la fritura
4. Cambio de aceite
5. Limpieza y mantenimiento
6. Elementos de seguridad
7. Seguridad
8. Declaración de conformidad CE

## Características técnicas

| Modelo            | Potencia    | Voltaje | Cap. cuba* | Cap. aceite* | Grifo vaciado |
|-------------------|-------------|---------|------------|--------------|---------------|
| 6L                | 3000 W      | 220V    | 12         | 6            | NO            |
| 6L+6L             | 3000+3000W  | 220V    | 12+12      | 6+6          | NO            |
| 8L                | 3500W       | 220V    | 13         | 8            | SI            |
| 8L+8L             | 3500+3500W  | 220V    | 13+13      | 8+8          | SI            |
| 10L               | 4500W       | 220V    | 16         | 10           | SI            |
| 10L+10L           | 4500+4500W  | 220V    | 16+16      | 10+10        | SI            |
| 10 L TOP          | 7000W       | 220V    | 16         | 10           | SI            |
| 10 L + 10 L TOP   | 7000+7000W  | 220V    | 16+16      | 10+10        | SI            |
| 10L trifásica     | 6000W       | 380V    | 16         | 10           | SI            |
| 10L+10L trifásica | 6000+6000 W | 380V    | 16+16      | 10+10        | SI            |

\* Litros

## Características

Cuba y cuerpo en acero inoxidable.

Resistencia blindada en acero inoxidable.

Grifo de vaciado con dispositivo de seguridad (modelos 8 y 10 litros).

Cubas con fondo inclinado para su perfecto vaciado. (modelos 8 y 10 litros).

Zona fría donde se depositan los residuos sólidos, de esta manera no se mezclan los sabores de los alimentos.

Termostato graduable hasta 220° C.

Termostato de seguridad interior.

Protector de resistencia.

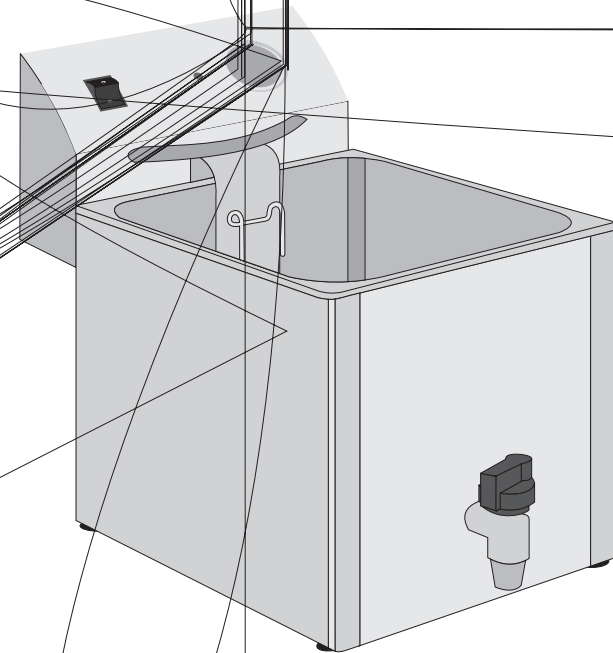
Indicador max-min de nivel de aceite. (modelos 8 y 10 litros)

Cabezal extraíble del cuerpo para una fácil limpieza.

Cabezal equipado con micro de seguridad.

Interruptor general de seguridad.

Tapa cierre en acero inoxidable.



## Puesta en marcha

Quitar la tapa de la cuba de la freidora. ⑤

Comprobar que el grifo de vaciado ⑦ esté perfectamente cerrado y que el termostato de regulación está en posición 0.

Llenar la cubeta ⑧ de aceite hasta el nivel máximo indicado. En la freidora de 6 litros hasta la mitad de la cuba, (aproximadamente 3 litros). Conectar el aparato a la red eléctrica.

## Funcionamiento (Fritura)

Pulsar el interruptor ② de puesta en marcha.

Girar el mando ④ del termostato en el sentido de las agujas de un reloj y colocarlo en la posición de temperatura deseada. El piloto ③ de indicación de temperatura se iluminará y permanecerá encendido hasta que el aceite alcance la temperatura indicada.

En este momento se apagará y es cuando deben situar los alimentos en la cesta, procurando que no se amontonen, e introducirla lentamente en el aceite caliente.

Nunca se freirá con la tapa ⑤ puesta.

Transcurrido el tiempo de fritura (ver tabla adjunta), levantar la cesta ⑨ y sacudirla

horizontalmente sin sacarla de la cuba, a fin de evitar salpicaduras. Sujetarla en el asa ⑥ del cabezal y dejar que escurra el aceite.

Después del servicio, girar el mando ④ del termostato hasta la posición 0. Cuando se enfríe el aceite coloque la tapa ⑤ en la freidora.

Desconectar la freidora de la red.

Si la freidora no se está utilizando pero se desea que esté dispuesta en cualquier momento, se regulará la temperatura del termostato a 100 ° C. De esta forma, y sin detrimento alguno para el aceite, se tiene en pocos segundos la freidora a punto de servicio.

|                   |      |        |
|-------------------|------|--------|
| Pescado           | 180° | 4 Min. |
| Calamar           | 190° | 4 Min. |
| Verduras          | 160° | 4 Min. |
| Carnes            | 165° | 7 Min. |
| Croquetas         | 160° | 4 Min. |
| Buñuelos          | 190° | 2 Min. |
| Pollo             | 170° | 5 Min. |
| Patata blanqueado | 180° | 4 Min. |
| Patata dorado     | 190° | 2 Min. |
| Patata congelada  | 190° | 3 Min. |

Para una buena fritura de patatas, recomendamos hacerlas en dos etapas, blanquearlas durante 4 minutos, sacar la cesta, dejarlas escurrir y, a continuación volver a freirlas durante 2 minutos para dorarlas.

instantánea del agua contenida en ellos podría provocar un desbordamiento del aceite.

Se recomienda el uso de aceite de grado bajo de acidez, preferentemente de oliva, debido a que se evapora en menor cantidad, pudiéndose también emplear mezclas de aceite de oliva y girasol.

No se recomienda el uso de aceite de soja por su bajo punto de ebullición. No es conveniente utilizar muchas veces el aceite ya usado pues tiene un punto de ignición reducido y es susceptible a bruscas salpicaduras.

Cuando el aceite empiece a adquirir un color marrón oscuro, humee o produzca espuma en abundancia, debe ser sustituido íntegramente, en lugar de añadir aceite nuevo.

El nivel de aceite no debe ser inferior al mínimo. Con un nivel muy bajo puede inflamarse.

En la freidora de 6 litros la cesta debe estar sumergida en aceite como mínimo hasta la mitad.

## Cambio de aceite

Se recomienda que se realice con el aceite frío por el riesgo de quemaduras.

### Modelos 8-10 litros

Colocar un recipiente debajo del grifo de vaciado.

Apretar hacia abajo y girar a la vez el pomo del grifo en el sentido que indica la flecha del símbolo **O** marcado en él.

Vaciar la cuba y limpiarla de los residuos sólidos que puedan quedar.

Para cerrar el grifo apretar hacia abajo y girar a la vez el pomo en el sentido que indica la flecha del símbolo **—**. Llenar la cuba de aceite limpio.

### Modelo de 6 litros

Con la freidora desconectada de la red eléctrica y con el aceite frío, desmontar el cabezal desenroscando el pomo que encontraremos en su parte inferior. Una vez desmontado éste de la cuba, sacarla de su habitáculo tirando de ella hacia arriba.

Vaciar el aceite y limpiar la cuba. Volver a colocar la cuba y el cabezal. Llenarla de aceite limpio.

## Limpieza y mantenimiento

Para proceder a la limpieza de la freidora primero debemos desconectarla de la red eléctrica.

Si no queremos limpiar el interior de la cuba, pasaremos un trapo húmedo bien escurrido por toda la freidora. No se debe mojar ni sumergir en agua para su limpieza.

Podemos limpiar la resistencia con un cepillo con agua y detergente, con la precaución de no mojar el cabezal, después la secaremos bien. No se deben utilizar utensilios cortantes o con puntas para su limpieza.

Para limpiar la cuba separaremos el cabezal (FIG 1) desenroscando el pomo que hay en la parte inferior de éste, una vez hecho esto vaciaremos el aceite (ver punto 4).

Lavar la cuba con agua y detergente, enjuagando con abundante agua y secarla con un trapo limpio.

## Elementos de seguridad

Su freidora dispone de múltiples elementos de seguridad :

- Cable especial. ❶ Fabricado según normas.
- Grifo vaciado. ❷ Con sistema de seguridad para que no pueda abrir por accidente.
- Protector resistencia. ❸ Para protegernos de posibles quemaduras por contacto directo con la resistencia.
- Interruptor de seguridad ❹ . No permite el funcionamiento de la freidora si no lo conectamos.
- Microinterruptor del cabezal. ❺

Colocado en la base del cabezal. Si separamos éste de la cuba desconectará los componentes eléctricos.

-Termostato de seguridad interior. ❻ En el interior del cabezal (cumpliendo con la normativa vigente). Este termostato actuará (cortará la energía a la resistencia) en caso de avería del termostato de regulación de temperatura, evitando que prenda el aceite. Si actúa debemos desconectar la máquina y avisar al servicio técnico.

## Seguridad

No permitir que el aparato sea manipulado por niños o personas inexpertas.

No intervenir para trabajos de limpieza o mantenimiento con la clavija enchufada.

Para desconectar la freidora tirar de la clavija nunca del cable.

Apagar y encender la freidora mediante el interruptor y no desconectándola directamente de la red.

No manipular el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.

No se debe transportar la freidora ni proceder al vaciado de la misma cuando el aceite esté

caliente.

No mojar ni sumergir en agua el cabezal.

En caso que el aceite prenda, nunca pruebe de apagarlo con agua.

En caso de avería o mal funcionamiento apagar el aparato y desenchufarlo de la red, no se debe intentar repararla o intervenir directamente. Llamar a su servicio técnico.

**El no respetar estas advertencias puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.**

## Declaración de Conformidad CE

INNOVA EQUIPMENT, declara que el producto referido en esta Declaración, es conforme a los requisitos de la Directiva de 14 de junio 1989 sobre La aproximación de las leyes de los Estados Miembros con relación a la maquinaria. (89/392/CEE)



## Índice

1. Especificações técnicas
2. Instalação / arranque
3. Recomendações na fritada
4. Troca de óleo
5. Limpeza e manutenção
6. Elementos de segurança
7. Segurança
8. Declaração de Conformidade CE

## Technical specifications

| Modelo          | Potência    | Voltagem | Tank cap.* | Oil cap.* | Outlet tap |
|-----------------|-------------|----------|------------|-----------|------------|
| 6L              | 3000 W      | 220V     | 12         | 6         | NO         |
| 6L+6L           | 3000+3000W  | 220V     | 12+12      | 6+6       | NO         |
| 8L              | 3500W       | 220V     | 13         | 8         | YES        |
| 8L+8L           | 3500+3500W  | 220V     | 13+13      | 8+8       | YES        |
| 10L             | 4500W       | 220V     | 16         | 10        | YES        |
| 10L+10L         | 4500+4500W  | 220V     | 16+16      | 10+10     | YES        |
| 10 L TOP        | 7000W       | 220V     | 16         | 10        | YES        |
| 10 L + 10 L TOP | 7000+7000W  | 220V     | 16+16      | 10+10     | YES        |
| 10L 3-Phase     | 6000W       | 380V     | 16         | 10        | YES        |
| 10L+10L 3-Phase | 6000+6000 W | 380V     | 16+16      | 10+10     | YES        |

\* Litres

## Technical specifications

Tank and body in stainless steel construction.  
Armoured resistance made in stainless steel.  
Safety oil emptiness tap (8 and 10 l models).  
Tanks with inclined bottom for perfect emptiness (8 and 10 l models).  
Cold area where solid residues are kept (food flavours do not mix).  
Adjustable thermostat up to 220° C.  
Internal safety thermostat.  
Resistance protector.  
Max-min oil level indicator. (8L and 10L models)  
Head removable from body for easy cleaning.  
Head equipped with safety microswitch.  
Safety general switch.  
Tank lid in stainless steel construction.



## Dimensions and weights

|                 | Basket  |         |         | Fryer |     |     |
|-----------------|---------|---------|---------|-------|-----|-----|
|                 | Width   | Height  | Depth   |       |     |     |
| 6L              | 196     | 100     | 231     | 260   | 380 | 400 |
| 6L+6L           | 196+196 | 100+100 | 231+231 | 520   | 380 | 400 |
| 8L              | 227     | 100     | 236     | 260   | 380 | 400 |
| 8L+8L           | 227+227 | 100+100 | 236+236 | 520   | 380 | 400 |
| 10L             | 227     | 100     | 290     | 260   | 380 | 450 |
| 10L+10L         | 227+227 | 100+100 | 290+290 | 520   | 380 | 450 |
| 10L TOP         | 227     | 100     | 290     | 260   | 380 | 450 |
| 10L+10L TOP     | 227+227 | 100+100 | 290+290 | 520   | 380 | 450 |
| 10L 3-Phase     | 227     | 100     | 290     | 260   | 380 | 450 |
| 10L+10L 3-Phase | 227+227 | 100+100 | 290+290 | 520   | 380 | 450 |

2

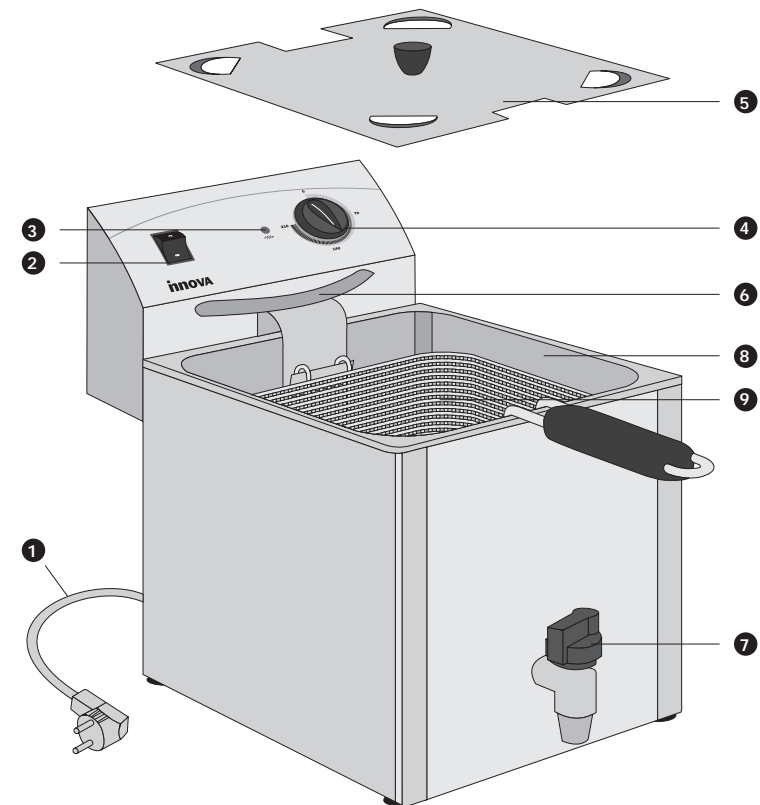
## Installation

The fryer must be installed in a flat and stable surface, at a height which makes operation of the machine comfortable and safe.

The technician in charge of installation must carefully read this manual before operation of the machine, which must be carried out qualified staff, yet respecting safety regulations in force.

The machine operator must be a responsible adult person.

Before connecting the fryer power cord **1** to the mains, be sure of checking that the fryer specifications correspond with those of the power supply. It is not recommended to use cord extensions nor multiple connectors.



- Power cord
- On-off safety switch
- Temperature indicator light
- Thermostat handle
- Fryer lid
- Basket support handle

## Operation

Remove the fryer's lid. ⑤

Check that emptiness tap ⑦ is on and that regulation thermostat is in "0" position.

Fill the tank ⑧ with oil until reaching the maximum indicated level. In case of 6l fryer until reaching half tank (3 litres approximately).

Connect the machine to the mains.

### Frying procedures

Push the ON-OFF switch ② to turn the machine on.

Turn thermostat handle ④ clockwise and adjust it at the desired temperature.

Temperature indicator light ③ will be on until the oil reaches the desired temperature. The moment the light is off is when foods may be put in the basket trying not to heap them up, then putting the bag slowly into hot oil.

Tank lid ⑤ must never located on its position during frying.

After frying time has finished (see attached board), lift the basket

⑨ and shake it horizontally without taking it out of the tank in order to avoid splashes. Hang it on head support handle, ⑥ turn thermostat handle ④ counterclockwise to "0" position. When oil is cold put the lid ⑤ on top of the fryer.

Disconnect the fryer from the mains.

If the fryer is not being used but it should be ready for immediate use in any moment, thermostat temperature must be adjusted to 100° C. In this way, and without causing any damage to the oil, the fryer will be perfectly ready for use in just a few seconds.

|                  |      |        |
|------------------|------|--------|
| Fish             | 180° | 4 Min. |
| Calamari (squid) | 190° | 4 Min. |
| Vegetables       | 160° | 4 Min. |
| Meat             | 165° | 7 Min. |
| Croquettes       | 160° | 4 Min. |
| Buns             | 190° | 2 Min. |
| Chicken          | 170° | 5 Min. |
| Potatoe whitened | 180° | 4 Min. |
| Potatoe crunchy  | 190° | 2 Min. |
| Potatoe frosted  | 190° | 3 Min. |

For achieving excellent "French fries", we recommend to have them fried in two steps, first whiten them during 4 minutes, lift the basket, let them drain and then fry them again during 2 minutes for making them crunchy.

## Frying recommendations

Let all foods to be fried be perfectly drained in order to avoid water steam and splashes.

Do not fill the basket completely. Introduction of big amount of pieces of food to be fried originates a remarkable froth production in the oil, specially if products have a high degree of humidity.

Put the basket into the hot oil in a slowly way to allow water contained in foods evaporate, avoiding eventual oil overflows. Do not immerse foods in oil until it has reached the right temperature, as this would cause oil cooling and water saturation that may boil once the oil reached frying temperature, eventually causing oil overflows. Frost food must be fried in small quantities, as instant evaporation of water contained in them may cause oil overflows.

It is recommended the use of a low acidity oil, preferably olive because of its low evaporation degree, being also possible to use mixes of olive and sunflower oils.

The use of soy oil is not recommended because of its low ebullition point.

It is not recommended to use oil an excessive number of times, as ignition point is reduced considerably and it may cause sudden splashes.

When the oil loses its original colour turning into dark brown colour, produces smoke or plenty of froth, it must be entirely replaced, instead of adding additional new oil.

The added oil level must not be below the minimum level. A very low oil level may be inflammable. On 6l model the basket must be immersed at least half of the level.



## Safety elements

Your fryer is equipped with several safety elements:

Power cord ① according to standards.

Emptiness tap ⑦ with a safety system to avoid it may accidentally turn on.

Resistance protector ⑪ to avoid eventual burning risk due to direct contact with the resistance.

Safety switch ② that ensures that the fryer will not operate if not turned on.

Head safety microswitch ⑩ located on its base. If disassembled from the tank it will automatically disconnect the electrical components.

Safety thermostat ⑩ located inside the head according to safety regulations.

This thermostat will cut off power in case of temperature regulation thermostat failure, avoiding that the oil may become flammable.

Should this device operate disconnect the machine from the mains and contact your technical service.

## Safety

Do not allow children or inexperienced people handle or operate the machine.

Do not clean or make any maintenance operation with the power cord plugged to the mains.

For disconnecting the machine from the mains remove the plug from the mains but not pulling the power cord.

Turn the machine on and off by using the safety switch and not by disconnecting it from the mains.

Do not operate the machine with humid or wet hands or feet.

The fryer must not be moved

away nor emptied with hot oil inside the tank.

Do not immerse the head in water nor make it become wet.

In case of oil becoming flammable never attempt to extinguish it by using water.

In case of failure switch the machine off and disconnect it from the mains. No repairing nor interventions should be made directly on the machine.

Please contact your technical service.

**Not respecting such warnings may affect the machine and the operator's safety.**

## CE declaration of conformity

INNOVA EQUIPMENT declares that the product this Declaration refers to complies with the requirements of the Directive of 14th June, 1989 on approximation of legislations of the Member States with regards to Machines (89/392/EEC).



## Table des matières

1. Caractéristiques techniques
2. Installation / mise en marche
3. Recommandations de friture
4. Changement d'huile
5. Nettoyage et entretien
6. Éléments de sécurité
7. Sécurité
8. Déclaration de conformité CE

## Caractéristiques techniques

| Modèle            | Puissance   | Voltage | Cap. cube* | Cap huile* | Robinet vidange |
|-------------------|-------------|---------|------------|------------|-----------------|
| 6L                | 3000 W      | 220V    | 12         | 6          | NO              |
| 6L+6L             | 3000+3000W  | 220V    | 12+12      | 6+6        | NO              |
| 8L                | 3500W       | 220V    | 13         | 8          | OUI             |
| 8L+8L             | 3500+3500W  | 220V    | 13+13      | 8+8        | OUI             |
| 10L               | 4500W       | 220V    | 16         | 10         | OUI             |
| 10L+10L           | 4500+4500W  | 220V    | 16+16      | 10+10      | OUI             |
| 10 L TOP          | 7000W       | 220V    | 16         | 10         | OUI             |
| 10 L + 10 L TOP   | 7000+7000W  | 220V    | 16+16      | 10+10      | OUI             |
| 10L triphasée     | 6000W       | 380V    | 16         | 10         | OUI             |
| 10L+10L triphasée | 6000+6000 W | 380V    | 16+16      | 10+10      | OUI             |

\* Litres

## Caractéristiques

Cuve et corps en acier inoxydable.

Résistance blindée en acier inoxydable.

Robinet de vidange avec dispositif de sûreté (modèles 8 et 10 litres).

Cuves avec fond incliné pour une parfaite vidange (modèles 8 et 10 litres).

Zone froide où se déposent les résidus solides, ainsi les saveurs des aliments ne se mélangent pas.

Thermostat graduable jusqu'à 220 °C.

Thermostat de sûreté intérieure.

Protecteur de résistance.

Indicateur max-min de niveau d'huile (modèles 8 et 10 litres).

Tête extractible du corps pour un nettoyage aisé.

Tête équipée d'un micro de sûreté.

Interrupteur général de sûreté

Chapeau de fermeture en acier inoxydable.

## Dimensions et poids

|                   | Panier  |         |         | Friteuse |         |       |
|-------------------|---------|---------|---------|----------|---------|-------|
|                   | Largeur | Hauteur | Prof.   | Largeur  | Hauteur | Prof. |
| 6L                | 196     | 100     | 231     | 260      | 380     | 400   |
| 6L+6L             | 196+196 | 100+100 | 231+231 | 520      | 380     | 400   |
| 8L                | 227     | 100     | 236     | 260      | 380     | 400   |
| 8L+8L             | 227+227 | 100+100 | 236+236 | 520      | 380     | 400   |
| 10L               | 227     | 100     | 290     | 260      | 380     | 450   |
| 10L+10L           | 227+227 | 100+100 | 290+290 | 520      | 380     | 450   |
| 10L TOP           | 227     | 100     | 290     | 260      | 380     | 450   |
| 10L+10L TOP       | 227+227 | 100+100 | 290+290 | 520      | 380     | 450   |
| 10L triphasée     | 227     | 100     | 290     | 260      | 380     | 450   |
| 10L+10L triphasée | 227+227 | 100+100 | 290+290 | 520      | 380     | 450   |

2

## Installation

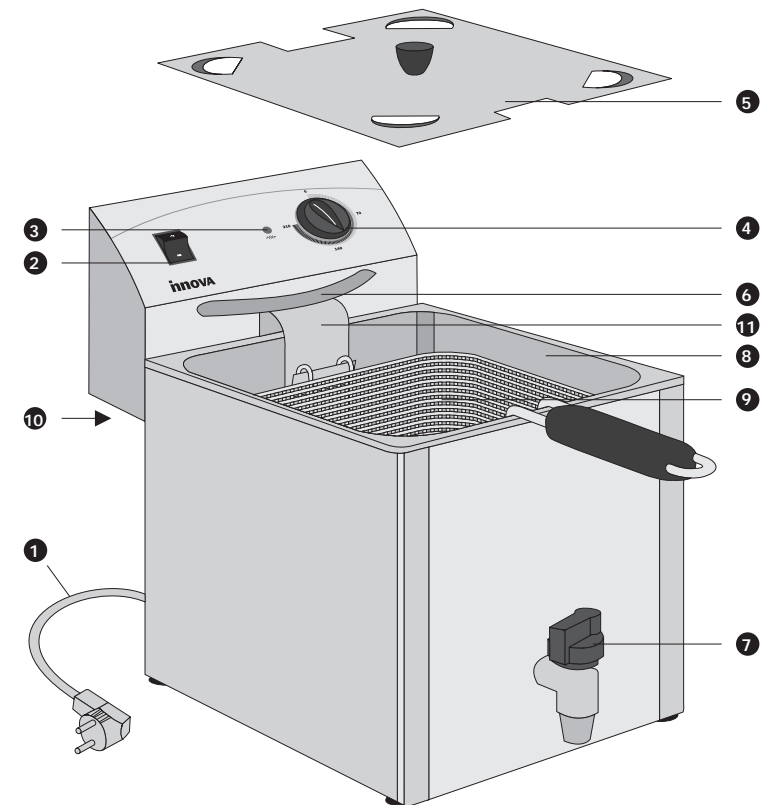
La friteuse doit être installée sur une surface plate, stable et à une hauteur appropriée de façon à permettre un emploi commode et sûr.

L'installateur devra lire attentivement cette notice avant d'installer l'appareil, installation qui devra être effectuée par du personnel qualifié en respectant les normes de sécurité en vigueur.

L'opérateur doit être une personne adulte et responsable.

## Installation électrique

Avant de brancher le cordon d'alimentation ① de la friteuse, vérifier que les renseignements qui y figurent correspondent bien à ceux du secteur.



- ① Cordon secteur
- ② Bouton de marche/arrêt
- ③ Lampe témoin de température
- ④ Pommeau thermostat
- ⑤ Couvercle friteuse
- ⑥ Anse appui panier
- ⑦ Robinet de vidange
- ⑧ Cuve
- ⑨ Pannier
- ⑩ Intern microinterrupteur de sécurité / Intern Thermostat de sécurité
- ⑪ Protecteur résistance

## Mise en marche

Ôter le couvercle de la cuve de la friteuse. ⑤

Vérifier que le robinet de vidange ⑦ est parfaitement fermé et que le thermostat de réglage est sur la position 0.

Remplir le bac ⑧ d'huile jusqu'au niveau maximal indiqué. Dans la friteuse de 6 litres, la cuve doit être remplie jusqu'à la moitié (environ 3 litres). Brancher l'appareil sur le secteur. Connect the machine to the mains.

### Mise en service (friture)

Appuyer sur le bouton ② de mise en marche.

Tourner le bouton ④ du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. La lampe témoin ③ de température s'allumera et restera allumée jusqu'à ce que l'huile atteigne la température indiquée. À ce moment-là, elle s'éteindra et l'on pourra mettre les aliments dans le panier, en évitant de les entasser, que l'on plongera lentement dans l'huile chaude. Ne jamais frire avec le couvercle ⑤ mis.

En fin de cuisson (voir table ci-

jointe), relever le panier ⑨ et le secouer horizontalement sans le sortir de la cuve afin d'éviter des éclaboussures. Le tenir par la anse ⑥ de la tête et laisser l'huile s'égoutter.

Après usage, tourner le bouton ④ du thermostat jusqu'à la position 0. Lorsque l'huile est froide, mettre le couvercle ⑤ sur la friteuse. Débrancher la friteuse.

Si l'on veut pouvoir utiliser la friteuse à tout moment, régler la température du thermostat à 100 ° C. Ainsi, la friture sera à point en quelques secondes et sans que l'huile s'abîme.

|                 |      |        |
|-----------------|------|--------|
| Poisson         | 180° | 4 Min. |
| Calmar          | 190° | 4 Min. |
| Légumes         | 160° | 4 Min. |
| Viandes         | 165° | 7 Min. |
| Croquettes      | 160° | 4 Min. |
| Beignets        | 190° | 2 Min. |
| Poulet          | 170° | 5 Min. |
| Patate blanchie | 180° | 4 Min. |
| Patate dorée    | 190° | 2 Min. |
| Patate surgelée | 190° | 3 Min. |

Pour une bonne friture des pommes de terre, nous recommandons de le faire en deux étapes : les blanchir 4 minutes, relever le panier, les laisser s'égoutter puis les remettre à frire 2 minutes pour les dorer.

## Recommandations de friture

Bien rincer les aliments à frire afin d'éviter la production de vapeur d'eau et les éclaboussures.

Ne pas remplir le panier complètement. Le fait d'introduire de grandes quantités d'aliments à frire donne lieu à une forte production de mousse dans l'huile, surtout si le produit a un degré d'humidité élevé.

Introduire lentement le panier dans l'huile chaude afin de permettre l'évaporation de l'eau contenue dans les aliments, on évitera ainsi que l'huile déborde. Ne pas plonger les aliments dans l'huile tant que celle-ci n'a pas atteint la température adéquate, car cela pourrait refroidir l'huile et la saturer d'eau, qui, en arrivant à la température de friture ferait bouillir cette eau et pourrait déborder.

La friture des aliments surgelés doit se faire en petites quantités, étant donné que l'évaporation instantanée de l'eau qu'ils

contiennent pourrait provoquer un débordement de l'huile.

Il est recommandé d'employer de l'huile à faible degré d'acidité, de préférence de l'huile d'olive, celle-ci s'évaporant en moindre quantité. On peut également employer des mélanges d'huile d'olive et de tournesol.

L'emploi d'huile de soja n'est pas recommandé du fait de son faible point d'ébullition.

Il ne convient pas d'utiliser souvent l'huile usagée car elle a un point d'ignition réduit et peut provoquer de brusques éclaboussures.

Si l'huile commence à prendre une couleur marron foncé, fume ou mousse abondamment, plutôt que d'ajouter de l'huile nouvelle il faut la remplacer complètement. Le niveau d'huile ne doit pas être inférieur au minimum. Avec un niveau très bas, elle peut s'enflammer.

Dans la friteuse de 6 litres, le panier doit être submergé dans l'huile au moins de moitié.

## Changement d'huile

### Modèles 8-10 litres

Placer un récipient sous le robinet de vidange.

Appuyez vers le bas tout en tournant le robinet dans le sens de la flèche du symbole **O** dont il est muni.

Vider la cuve et la nettoyer des résidus solides restants.

Pour fermer le robinet, appuyer vers le bas tout en tournant le pommeau dans le sens de la flèche du symbole **—**.

Remplir la cuve d'huile propre.

### Modèle de 6 litres

La friteuse étant débranchée du secteur et l'huile froide,

démonter la tête en dévissant le pommeau situé dans le bas.

Une fois celui-ci démonté, enlever la cuve de son logement en tirant vers le haut.

Vider l'huile et nettoyer la cuve.

Replacer la cuve et la tête. La remplir d'huile propre.

## Nettoyage et entretien

Pour procéder au nettoyage de la friteuse, commencer par la débrancher du secteur.

Si on ne veut pas nettoyer l'intérieur de la cuve, on passera un chiffon humide bien essoré sur toute la friteuse. Elle ne doit pas être mouillée ni immergée dans de l'eau pour la nettoyer.

On peut nettoyer la résistance à l'eau et au détergent avec une brosse, en prenant soin de ne pas mouiller la tête. Ensuite, on la séchera bien. Ne pas utiliser d'ustensiles coupants ou munis de points pour la nettoyer.

Pour nettoyer la cuve, on séparera la tête (FIG 1) en dévissant le pommeau se trouvant dans le bas. Une fois que c'est fait, on videra la cuve (voir point 4).

Laver la cuve à l'eau chaude et au détergent. Rincer abondamment et sécher avec un chiffon propre. Nettoyer la tête.



## Éléments de sécurité

Votre friteuse dispose de multiples éléments de sécurité :

- Cordon spécial. ❶ Fabriqué selon les normes.
- Robinet de vidange. ❷ Muni d'un système de sécurité afin qu'il ne puisse pas s'ouvrir fortuitement. ❸
- Protecteur de résistance. Prévu pour nous protéger d'éventuelles brûlures par contact direct avec la résistance.
- Interrupteur de sécurité. ❹ Non connecté, il ne permet pas le fonctionnement de la friteuse.
- Microinterrupteur de la tête. ❺

- Placé à la base de la tête. Si on le sépare de la cuve, les composants électriques seront déconnectés.
- Thermostat de sécurité intérieure. ❻ À l'intérieur de la tête (répond aux normes en vigueur). Ce thermostat agira (il coupera l'énergie alimentant la résistance) en cas de défaillance du thermostat de réglage de la température, évitant que l'huile s'enflamme. S'il agit, il faut débrancher la machine et avertir le service technique.

## Sécurité

- Ne pas laisser manipuler l'appareil par des enfants ou des personnes inexpérimentées.
- Ne pas faire de travaux de nettoyage ou d'entretien lorsque la fiche est branchée.
- Pour débrancher la friteuse, tirer sur la fiche jamais sur le cordon.
- Éteindre et allumer la friteuse au moyen du bouton de marche/arrêt, et non en la débranchant directement du secteur.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Il ne faut pas transporter la

- friteuse ni procéder à sa vidange lorsque l'huile est chaude.
- Ne pas mouiller ni immerger la tête dans l'eau.
- Si l'huile prend feu, ne jamais essayer de l'éteindre à l'eau.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et le débrancher du secteur ; ne pas essayer de le réparer ou d'intervenir directement. Contacter votre service technique.

**Le non respect de ces consignes peut compromettre la sécurité de l'appareil comme de l'utilisateur.**

## Déclaration de conformité CE

Nous, INNOVA EQUIPMENT, déclarons que le produit auquel fait référence cette déclaration est conforme aux conditions de la Directive du 14 juin 1989 sur l'approche des lois des États membres en ce qui concerne les machines (89/392/CEE).



## Table des matières

1. Caractéristiques techniques
2. Installation / mise en marche
3. Recommandations de friture
4. Changement d'huile
5. Nettoyage et entretien
6. Éléments de sécurité
7. Sécurité
8. Déclaration de conformité CE

## Caractéristiques techniques

| Modèle            | Puissance   | Voltage | Cap. reserv.* | Cap. óleo* | Torneira esvazia. |
|-------------------|-------------|---------|---------------|------------|-------------------|
| 6L                | 3000 W      | 220V    | 12            | 6          | NO                |
| 6L+6L             | 3000+3000W  | 220V    | 12+12         | 6+6        | NO                |
| 8L                | 3500W       | 220V    | 13            | 8          | OUI               |
| 8L+8L             | 3500+3500W  | 220V    | 13+13         | 8+8        | OUI               |
| 10L               | 4500W       | 220V    | 16            | 10         | OUI               |
| 10L+10L           | 4500+4500W  | 220V    | 16+16         | 10+10      | OUI               |
| 10 L TOP          | 7000W       | 220V    | 16            | 10         | OUI               |
| 10 L + 10 L TOP   | 7000+7000W  | 220V    | 16+16         | 10+10      | OUI               |
| 10L triphasée     | 6000W       | 380V    | 16            | 10         | OUI               |
| 10L+10L triphasée | 6000+6000 W | 380V    | 16+16         | 10+10      | OUI               |

\* Litros

## Características

Reservatório e carcaça em aço inoxidável.

Resistência blindada em aço inoxidável.

Torneira de esvaziamento com dispositivo de segurança (mod. 8 e 10 l.).

Reservatórios com fundo inclinado para o seu perfeito esvaziamento (mod. 8 e 10 l.).

Zona fria onde se depositam os resíduos sólidos, desta maneira não se misturam os sabores dos alimentos.

Termostato regulável até 220° C.

Termostato de segurança interior.

Protector de resistência.

Indicador max-min de nível de óleo (mod. 8 e 10 l.).

Painel de comandos removível da carcaça para uma fácil limpeza.

Painel de comandos equipado com micro de segurança.

Interruptor geral de segurança.

Tampa de fecho em aço inoxidável.

## Dimensões e pesos

|                   | Cesta   |         |         | Fritadeira |        |       |
|-------------------|---------|---------|---------|------------|--------|-------|
|                   | Largura | Altura  | Fundo   | Largura    | Altura | Fundo |
| 6L                | 196     | 100     | 231     | 260        | 380    | 400   |
| 6L+6L             | 196+196 | 100+100 | 231+231 | 520        | 380    | 400   |
| 8L                | 227     | 100     | 236     | 260        | 380    | 400   |
| 8L+8L             | 227+227 | 100+100 | 236+236 | 520        | 380    | 400   |
| 10L               | 227     | 100     | 290     | 260        | 380    | 450   |
| 10L+10L           | 227+227 | 100+100 | 290+290 | 520        | 380    | 450   |
| 10L TOP           | 227     | 100     | 290     | 260        | 380    | 450   |
| 10L+10L TOP       | 227+227 | 100+100 | 290+290 | 520        | 380    | 450   |
| 10L triphasée     | 227     | 100     | 290     | 260        | 380    | 450   |
| 10L+10L triphasée | 227+227 | 100+100 | 290+290 | 520        | 380    | 450   |

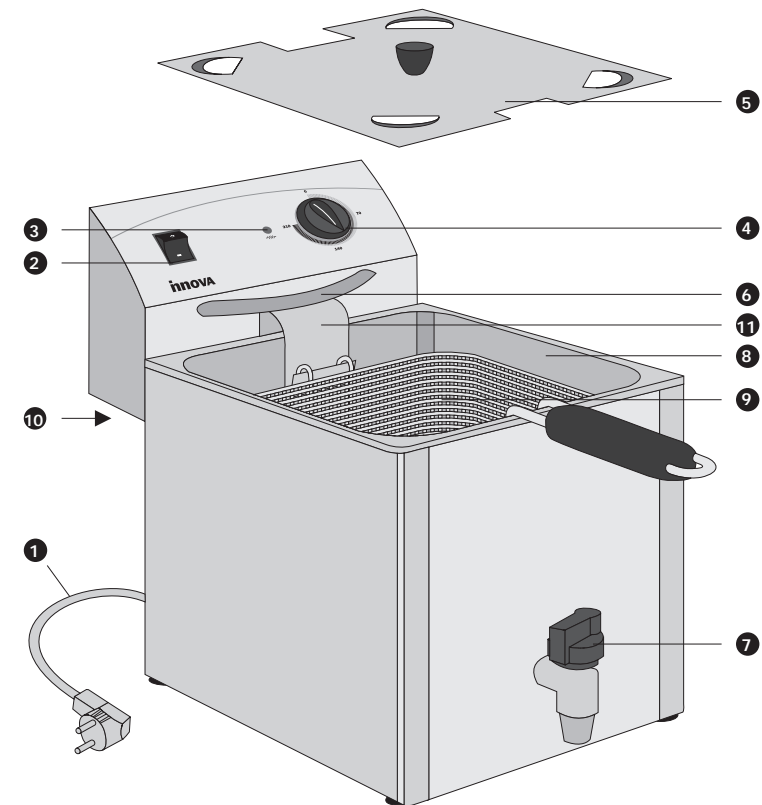
2

## Instalação

A fritadeira deve ser instalada sobre uma superfície plana, estável e a uma altura adequada que permita o seu uso com conforto e segurança. O instalador deve ler com atenção este manual antes de realizar a instalação do aparelho, que deve ser efectuada por um técnico qualificado conforme as normas de segurança locais. O instalador deve ser uma pessoa adulta e responsável.

## Ligação eléctrica

Antes de ligar o cabo de energia **1** da fritadeira, verificar que os seus dados técnicos correspondem aos da rede eléctrica. Desaconselha-se a utilização de extensões e tomadas múltiplas.



- 1** Cabo de rede
- 2** Interruptor de arranque
- 3** Lâmpada-piloto indicadora de temperatura
- 4** Regulador de termostato
- 5** Tampa da fritadeira
- 6** Asa de apoio da cesta
- 7** Torneira de esvaziamento
- 8** Reservatório
- 9** Cesta
- 10** Microinterruptor de segurança interno / Termostato de segurança interno
- 11** Protector de resistência

## Arranque

Tirar a tampa do reservatório da fritadeira. ❸ Verificar que a torneira de esvaziamento ❷ está perfeitamente fechada e que o termostato de regulação se encontra em posição 0. Encher o reservatório ❹ de óleo até ao nível máximo indicado. Na fritadeira de 6 litros até à metade do reservatório (aproximadamente 3 litros). Ligar o aparelho à rede eléctrica.

## Funcionamento (fritada)

Carregue no interruptor ❷ de arranque.

Girar o comando ❹ do termostato no sentido dos ponteiros do relógio e situá-lo na posição de temperatura adequada.

A lâmpada-piloto ❸ de indicação de temperatura iluminar-se-á e ficará iluminada até o óleo atingir a temperatura indicada. Neste momento, desligar-se-á e é então quando é que se devem colocar os alimentos na cesta, tentando que não se amontoem, e introduzi-la devagar no óleo quente.

Nunca se fritará com a tampa ❺ colocada.

Decorrido o tempo de fritada (ver

quadro anexo), levantar a cesta ❾ e sacudi-la horizontalmente sen tirá-la do reservatório, a fim de evitar salpicos. Segurá-la pela asa ❻ do painel de comandos e deixar que escorra o óleo. Depois do uso, girar o comando ❹ do termostato até à posição 0. Quando arrefecido o óleo, coloque a tampa ❺ na fritadeira. Desligar a fritadeira da rede. Se a fritadeira não se estiver a ser utilizada, mas pretende-se tê-la disponível a qualquer momento, deverá regular-se a temperatura do termostato a 100° C. Desta forma, e sem qualquer detrimento para o óleo, a fritadeira estará em poucos segundos pronta para o uso.

|                   |      |        |
|-------------------|------|--------|
| Peixe             | 180° | 4 Min. |
| Lulas             | 190° | 4 Min. |
| Verduras          | 160° | 4 Min. |
| Carnes            | 165° | 7 Min. |
| Croquetes         | 160° | 4 Min. |
| Bolinhos          | 190° | 2 Min. |
| Frango            | 170° | 5 Min. |
| Batata, branquear | 180° | 4 Min. |
| Batata, alourar   | 190° | 2 Min. |
| Batata congelada  | 190° | 3 Min. |

Para uma boa fritada de batatas, recomendamos fritá-las em duas etapas: branqueá-las durante 4 minutos, tirar a cesta, deixá-las escorrer e logo a seguir voltar a fritá-las durante 2 minutos para alourarem.

## Recomendações de fritada

Escorrer perfeitamente os alimentos a fritar com o objectivo de evitar o vapor de água e os salpicos.

Não encher a cesta por completo. A introdução de grandes quantidades de alimentos a fritar origina uma forte produção de espuma no óleo, sobretudo se o produto tem um alto grau de humidade. Introduzir devagar a cesta no óleo quente para permitir a evaporação da água que contém os alimentos, evitando que o óleo transborde.

Não mergulhar os alimentos no óleo até este atingir a temperatura adequada, já que se produziria um arrefecimento do óleo e uma saturação de água nele, que ao alcançar a temperatura de fritada entraria em ebulição, o que poderia fazer com que o óleo transbordasse. A fritada de alimentos congelados deve fazer-se em quantidades pequenas, já que a evaporação

instantânea da água contida nelas poderia fazer com que o óleo transbordasse.

Recomenda-se o uso de óleo de grau baixo de acidez, de preferência azeite, devido a que se evapora em menor quantidade, ainda que se podem utilizar também misturas de azeite e de óleo de girassol. Não se recomenda o uso de óleo de soja pelo seu baixo ponto de ebulição. Não é conveniente utilizar muitas vezes o óleo já usado porque tem um ponto de ignição reduzido e é passivo de salpicos bruscos.

Quando o óleo começar a adquirir uma cor castanho obscura, fumegar ou produzir espuma em abundância, deve ser substituído integralmente, em lugar de acrescentar óleo novo. O nível de óleo não deve ser inferior ao mínimo. Com um nível muito baixo, pode inflamar-se. Na fritadeira de 6 litros, a cesta deve estar submergida em óleo como mínimo até à metade.

## Troca de óleo

Recomenda-se que se realize com o óleo frio pelo risco de queimaduras.

### Modelos 8-10 litros

Colocar um recipiente sob a torneira de esvaziamento.

Apertar para baixo e girar ao mesmo tempo o manípulo da torneira no sentido que indica a seta do símbolo **O** marcado nele. Esvaziar o reservatório e limpá-la dos resíduos sólidos que puderem restar.

Para fechar a torneira, apertar para baixo e girar ao mesmo tempo o manípulo no sentido que indica a seta do símbolo **\_**. Encher o reservatório de óleo limpo.

### Modelo de 6 litros

Com a fritadeira desligada da rede eléctrica e com o óleo frio, desmontar o painel de comandos desenroscando a maçaneta que encontraremos na sua parte inferior. Quando desmontar do reservatório, tirar esta do seu cubículo puxando dela para cima.

Esvaziar o óleo e limpar o reservatório.

Recolocar o reservatório e o painel de comandos.

Encher o reservatório de óleo limpo.

## Limpeza e manutenção

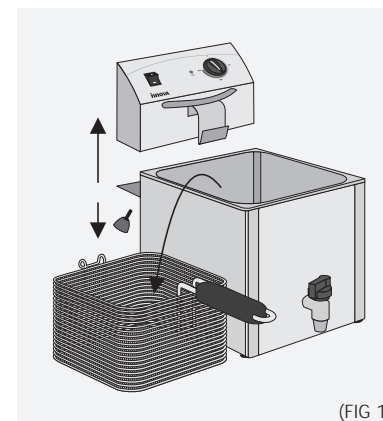
Para proceder à limpeza da fritadeira, em primeiro lugar devemos desligá-la da rede eléctrica.

Se não quisermos limpar o interior do reservatório, passaremos um pano húmido bem escorrido por toda a fritadeira. Não se deve molhar nem submergir em água para a sua limpeza.

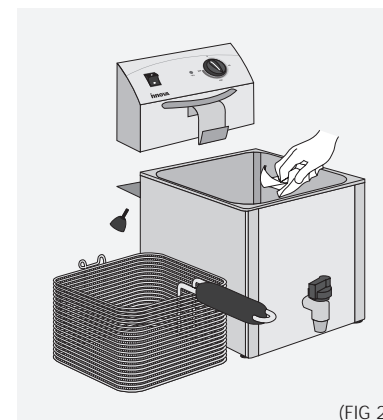
Podemos limpar a resistência com uma escova com água e detergente, com a precaução de não molhar o painel de comandos. Logo a seguir, é preciso secá-la bem. Para a sua limpeza não se devem utilizar utensílios cortantes ou com pontas.

Para limparmos o reservatório, separaremos o painel de comandos (FIG. 1) a desenroscar a maçaneta que há na parte inferior deste; logo a seguir, esvaziaremos o óleo (ver secção 4).

Lavar o reservatório com abundante água quente e detergente, passar por abundante água, secá-la com um pano seco e voltar a montar o painel de comandos (FIG. 2).



(FIG 1)



(FIG 2)

## Elementos de segurança

A sua fritadeira dispõe de múltiplos elementos de segurança:

Cabo especial ① . Fabricado conforme normas.

Torneira de esvaziamento ⑦ . Com sistema de segurança para que não se possa abrir por acidente.

Protector da resistência ⑪ . Para protegermo-nos de possíveis queimaduras por contacto directo com a resistência.

Interruptor de segurança ② . Não permite o funcionamento da fritadeira se o não ligarmos.

Microinterruptor do painel de

comandos ⑩ .

Colocado na base do painel de comandos. Se separarmos o painel de comandos do reservatório, desligará os componentes eléctricos.

Termostato de segurança interior ⑩ . No interior do painel de comandos (de acordo com a normativa em vigor).

Este termostato actuará (desligará a energia à resistência) em caso de avaria do termostato de regulação da temperatura, evitando que o óleo pegue fogo. Se o termostato actuar, devemos desligar o aparelho e contactar o Serviço de Assistência Técnica.

## Segurança

Não permitir que o aparelho seja manuseado por crianças ou pessoas inexperientes.

Não realizar trabalhos de limpeza ou de manutenção com a ficha na tomada.

Para desligar a fritadeira, nunca puxar do cabo mas da ficha.

Desligar e ligar a fritadeira mediante o interruptor e não desligando-a directamente da rede.

Não manusear o aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.

Não se deve transportar a fritadeira nem proceder ao seu esvaziamento quando o óleo

estiver quente.

Não molhar nem mergulhar em água o painel de comandos.

Caso de o óleo pegar fogo, nunca tente apagá-lo com água.

Em caso de avaria ou mal funcionamento, desligar o aparelho e tirar a ficha da tomada; não se deve tentar fazer consertos ou intervir directamente. Contacte o seu Serviço de Assistência Técnica.

**Não respeitar estas advertências pode comprometer a segurança do aparelho e do utilizador.**

## Declaração de Conformidade CE

A INNOVA EQUIPMENT declara que o produto referido nesta Declaração está conforme aos requisitos da Directiva de 14 de Junho de 1989 sobre a aproximação das leis dos Estados Membros com relação à maquinaria (89/392/CEE).



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>