

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrische Fritteusen

Professionelle elektrische Fritteusen für den Einsatz in Großküchen.
Vor Installation und Betrieb Bedienungs- und Wartungsanweisungen lesen. Installation und elektrische Anschlussarbeiten durch befähigtes Personal ausführen. Gerät nur von geschulten Personen betreiben; bei Fehlfunktionen abschalten und autorisierten Service kontaktieren. Unbefugte Eingriffe machen die Garantie ungültig; nur Originalersatzteile verwenden.

Geltungsbereich: MRG.6FE010 · MRG.6FE020 · MRG.6FG010 · MRG.6FG020 ·
MRG.PLS.7FE010 · MRG.PLS.7FE020 · MRG.PLS.7FE010-D ·
MRG.PLS.7FE020-D · MRG.PLS.9FE010 · MRG.PLS.9FE020



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
10

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

ELEKTRISCHE FRITTEUSEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden. Beim Transport nicht stoßen oder fallen lassen.
- Auspacken entsprechend den örtlichen Vorschriften. Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Stahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichen versehen. Nach dem Versand prüfen, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; Sicherungsmaßnahmen gegen Umsturz treffen.
- Installations- und Servicearbeiten dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechender Lizenz durchgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Die angeschlossene Spannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Dieses Gerät muss gemäß den Sicherheitsregeln und Normen an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden.
- Die Erdung des Geräts ist an die Erdungsleitung im nächstgelegenen Schaltschrank zu führen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter entsprechend den geltenden Vorschriften ausführen.
- Ist der Aufstellort mit nichtbrennbarem Wärmedämmmaterial verkleidet, beträgt der Abstand mindestens 5 cm; sonst mindestens 20 cm.
- Das Gerät darf nicht unter einer Dunstabzugshaube (Abzugshaube) betrieben werden.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

ELEKTRISCHE FRITTEUSEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsgefährlichen Materialien installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Nennkapazität laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer am Einsatzort Gasventile und den elektrischen Schützschalter schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Schäden, die durch fehlende Erdungsverbindung entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Der Ölstand darf nicht unter der Mindestmarke liegen; sonst kann es zur Entzündung kommen.
- Der Ölstand darf die Maximalmarke nicht überschreiten; überlaufendes Öl kann Brände verursachen.
- Keine ungetauten bzw. gefrorenen Lebensmittel in heißes Öl geben.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Wärmeeinstellknopf
- Bedienfeld: B = Kontrollleuchte
- Bedienfeld: C = Schiebeanordnung
- Vor Inbetriebnahme Filter(n) in die Tankkammer einsetzen.
- Die Ratsche am Ölablassröhrchen nach links drehen und die Ablasshähne schließen.
- Deckel öffnen und Öl in den Tank einfüllen; auf Mindest- und Maximalmarkierung achten.
- Stecker einstecken (Gerät ans Netz anschließen).
- Thermostatschalter auf die gewünschte Heizstufe stellen, um das Gerät zu betreiben.
- Fritteusen gibt es als Einzel- und Doppelbecken; in jedem Becken sind zwei Heizwiderstände und Thermostate vorhanden.
- Ist der Thermostatschalter eingeschaltet, beginnen die Heizelemente zu arbeiten und die Kontrollleuchte am Thermostat leuchtet.
- Erreicht die Öltemperatur die eingestellte Temperatur, unterbricht der Begrenzungsthermostat die Heizung; sinkt die Temperatur, schaltet der Begrenzungsthermostat die Heizung wieder ein.
- Während des Aufheizens das zu frittierende Gut im Korb in den Tank legen.
- Nach Einlegen der Lebensmittel Deckel schließen und mit dem Frittieren beginnen.
- Öl nachfüllen, wenn der Ölstand die Mindestmarke erreicht.
- Nach Ende des Frittiervorgangs den Thermostatschalter auf (0) stellen und das Gerät vom Netz trennen.
- Deckel öffnen und den Korb aus dem Tank nehmen.
- Zum Ablassen des Öls zunächst abkühlen lassen, dann das Ablassrohr an die Ablassöffnung anschließen.
- Die Schliffenvorrichtung nach rechts schieben, um

ELEKTRISCHE FRITTEUSEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
- Äußere Oberflächen mit feuchtem Tuch und Chrompolitur reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da Rückstände verbleiben können.
- Nicht durch direktes Aufsprühen von Wasser reinigen; dadurch kann der Elektromotor beschädigt werden.
- Beim Reinigen des Inneren den Heizgriff anheben, die Heizkörper aus der Tankposition lösen und in die vertikale Stellung bringen; Körbe und Filter entfernen.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten sind von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen.
- Den Öltank periodisch reinigen: Tank mit Wasser füllen und erhitzen, um gefrorene und anhaftende Ölreste zu entfernen.
- Wartung des Kontaktschalters (Schütz) nach Gebrauchshäufigkeit mit Druckluft durchführen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

ELEKTRISCHE FRITTEUSEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Verbindungen und Spannung prüfen; die Heizwiderstände prüfen.
Das Gerät frittiert nicht zufriedenstellend.	Ölstand prüfen; Thermostatschalter prüfen. Falls das Öl nicht auf die gewünschte Temperatur erhitzt werden kann, autorisierten Service kontaktieren.
Das Gerät hat abgeschaltet.	Wenn die Öltemperatur während des Betriebs 230°C erreicht, unterbricht der Begrenzungsthermostat den Stromkreis. In diesem Fall das Öl abkühlen lassen, um wieder zu arbeiten. Dann den Thermostatschalter an der Frontplatte abnehmen und die rote Taste mit einem dünnen Werkzeug drücken. Das Gerät kann auch bei Unterspannung stoppen – in diesem Fall die Spannung prüfen.
Ungeeignete Frittiererergebnisse oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht.	Gerät nicht verwenden. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Friteuses électriques

Friteuses électriques professionnelles destinées aux cuisines collectives. Lire attentivement le mode d'emploi avant l'installation et l'utilisation. L'installation et les liaisons électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié. L'appareil doit être utilisé par du personnel formé ; en cas de panne, couper l'appareil et contacter le service agréé. Toute intervention non autorisée annule la garantie ; n'utiliser que des pièces d'origine.

Champ d'application: MRG.6FE010 · MRG.6FE020 · MRG.6FG010 · MRG.6FG020 · MRG.PLS.7FE010 · MRG.PLS.7FE020 · MRG.PLS.7FE010-D · MRG.PLS.7FE020-D · MRG.PLS.9FE010 · MRG.PLS.9FE020



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
10

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé à la main d'une zone à l'autre. Ne pas heurter ni laisser tomber l'appareil pendant le transport.
- Déballer conformément aux règles locales. Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces en plastique sont marquées. Vérifier à la réception que toutes les pièces sont présentes et non endommagées.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre des mesures pour éviter tout renversement.
- Les opérations d'installation et d'entretien doivent être réalisées par un personnel qualifié et titulaire des licences requises.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension fournie correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil doit être relié à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- La terre de l'appareil doit être raccordée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement à l'interrupteur général et au dispositif différentiel doit être réalisé conformément aux règlements en vigueur.
- Si l'emplacement est revêtu d'un isolant thermique ininflammable, la distance entre appareils doit être de 5 cm ; sinon au moins 20 cm.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sous une hotte aspirante.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les éléments mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si la cuve est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, fermer rapidement toutes les vannes de gaz et l'interrupteur du contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Le niveau d'huile ne doit pas être inférieur au niveau minimum sous peine de risque d'inflammation.
- Le niveau d'huile ne doit pas dépasser le niveau maximum, l'huile débordante pouvant provoquer un incendie.
- Ne pas plonger d'aliments non égouttés ou congelés dans l'huile chaude.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = bouton de réglage de la chauffe
- Panneau de commande : B = témoin lumineux
- Panneau de commande : C = dispositif coulissant
- Avant utilisation, placer le(s) filtre(s) dans la cuve.
- Tourner la molette coulissante de la tubulure d'évacuation d'huile vers la gauche et fermer les robinets de vidange.
- Ouvrir le couvercle et verser l'huile dans la cuve en respectant les repères mini et maxi.
- Brancher l'appareil.
- Régler l'interrupteur du thermostat sur la température désirée pour faire fonctionner l'appareil.
- Les friteuses existent en version simple ou double bac ; chaque bac possède deux résistances et deux thermostats.
- Si l'interrupteur du thermostat est en position marche, les éléments chauffants démarrent et le témoin du thermostat s'allume.
- Lorsque la température de l'huile atteint la température indiquée, le thermostat de sécurité coupe les résistances ; si la température descend en dessous, il réenclenche la chauffe.
- Pendant la montée en température, placer les aliments à frire dans le panier et dans la cuve.
- Après l'introduction des aliments, fermer le couvercle et commencer la friture.
- Ajouter de l'huile lorsque le niveau atteint la marque minimale.
- Après la friture, mettre le thermostat sur (0) et débrancher l'appareil.
- Ouvrir le couvercle et retirer le panier de la cuve.
- Pour vidanger l'huile, laisser d'abord refroidir, puis fixer le tuyau de vidange à l'orifice de vidange.
- Faire glisser le chariot coulissant vers la droite pour

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer la surface extérieure avec un chiffon humide et un produit pour chrome.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en aspergeant directement de l'eau, sinon le moteur électrique peut être endommagé.
- Lors du nettoyage intérieur, relever la poignée de chauffage, dégager les éléments chauffants présents dans la cuve et les mettre en position verticale. Retirer les paniers et le filtre.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Nettoyer périodiquement la cuve à huile : remplir la cuve d'eau et chauffer pour aider à éliminer les huiles figées et collées.
- L'entretien du contacteur doit être réalisé à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier si l'appareil est branché ; contrôler les connexions électriques et la tension ; vérifier les résistances.
L'appareil ne frit pas correctement.	Vérifier le niveau d'huile ; contrôler l'interrupteur du thermostat. Si l'huile ne peut pas atteindre la température souhaitée, contacter le service agréé.
L'appareil s'est arrêté.	Si la température de l'huile atteint 230°C pendant le fonctionnement, le thermostat de sécurité coupe le circuit. Laisser l'huile refroidir pour pouvoir réutiliser l'appareil. Retirer ensuite l'interrupteur du thermostat sur la face avant et appuyer sur le bouton rouge avec un outil fin. L'appareil peut aussi s'arrêter en cas de basse tension ; vérifier la tension.
Qualité de friture insuffisante ou fonctions de sécurité défectueuses.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service agréé.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Friggitrici elettriche

Friggitrici elettriche professionali progettate per cucine industriali. Prima dell'installazione e dell'uso leggere attentamente le istruzioni di esercizio e manutenzione. Installazione e collegamenti elettrici a cura di personale qualificato. Utilizzo consentito a personale formato; in caso di malfunzionamento spegnere e contattare il servizio autorizzato. Interventi non autorizzati invalidano la garanzia; usare solo ricambi originali.

Campo di applicazione: MRG.6FE010 · MRG.6FE020 · MRG.6FG010 · MRG.6FG020 · MRG.PLS.7FE010 · MRG.PLS.7FE020 · MRG.PLS.7FE010-D · MRG.PLS.7FE020-D · MRG.PLS.9FE010 · MRG.PLS.9FE020



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
10

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

FRIGGITRICI ELETTRICHE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra. Durante il trasporto non urtare né far cadere l'apparecchio.
- Disimballare secondo le normative nazionali. Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono marcate. Verificare che tutti i componenti siano presenti e non danneggiati dopo la spedizione.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento diritto e robusto; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Il tecnico incaricato dell'installazione e dell'assistenza deve essere specializzato e in possesso delle licenze previste dall'azienda.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere eseguito da persona autorizzata.
- Verificare che la tensione collegata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa dotata di messa a terra conformemente alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Se il luogo di installazione è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, la distanza tra apparecchi deve essere 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato sotto una cappa di aspirazione.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi scarsamente illuminati.
- Non toccare organi in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a macchina vuota.
- Non caricare al di sotto o al di sopra della capacità prevista.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni causati dalla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Il livello dell'olio non deve essere inferiore al minimo, altrimenti può incendiarsi.
- Il livello dell'olio non deve superare il massimo; l'olio che fuoriesce può causare combustione.
- Non mettere alimenti non sgocciolati o congelati nell'olio bollente.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = pulsante impostazione calore
- Pannello di controllo: B = spia luminosa
- Pannello di controllo: C = dispositivo scorrevole
- Prima di avviare la friggitrice inserire il/i filtro/i nella vasca.
- Ruotare la battuta scorrevole sul tubo di evacuazione dell'olio verso sinistra e chiudere le valvole di scarico.
- Aprire il coperchio e versare l'olio nella vasca; osservare le linee di livello minimo e massimo.
- Collegare l'apparecchio alla rete.
- Impostare l'interruttore del termostato sulla temperatura desiderata per avviare l'apparecchio.
- Le friggitrici sono disponibili a vasca singola o doppia; ogni vasca ha 2 resistenze e 2 termostati.
- Se l'interruttore del termostato è su ON, le resistenze iniziano a funzionare e la spia del termostato si accende.
- Quando la temperatura dell'olio raggiunge la temperatura indicata, il termostato di sicurezza disinserisce le resistenze; quando la temperatura scende sotto il valore indicato il termostato interviene e le resistenze si riaccendono.
- Durante il riscaldamento, porre i materiali da friggere nel cestello dentro la vasca.
- Dopo aver inserito i prodotti nel serbatoio chiudere il coperchio e avviare la frittura.
- Aggiungere olio quando il livello è al minimo.
- Al termine della frittura, porre il termostato su (0) e scollegare l'apparecchio.
- Aprire il coperchio e rimuovere il cestello dalla vasca.
- Per rimuovere l'olio, lasciare prima raffreddare; quindi collegare il tubo di scarico all'apposita apertura.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e un lucida cromo.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente, altrimenti il motore elettrico può danneggiarsi.
- Durante la pulizia interna sollevare la maniglia della resistenza, sganciare le resistenze nella vasca e metterle in posizione verticale. Rimuovere cestelli e filtro presenti nella vasca.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Pulire periodicamente il serbatoio dell'olio: riempire il serbatoio con acqua e riscaldare; questo aiuta a rimuovere olio congelato e incrostato.
- La manutenzione del contattore deve essere eseguita con aria compressa in base alla frequenza d'uso.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	Verificare se l'apparecchio è collegato alla rete; controllare i collegamenti elettrici e la tensione; controllare le resistenze.
L'apparecchio non frigge bene.	Controllare il livello dell'olio; verificare l'interruttore del termostato. Se l'olio non raggiunge la temperatura desiderata, contattare il servizio autorizzato.
L'apparecchio si è fermato.	Se la temperatura dell'olio raggiunge 230°C durante il funzionamento, il termostato di sicurezza interrompe il circuito. In tal caso lasciare raffreddare l'olio per poter riprendere l'uso. Quindi rimuovere l'interruttore del termostato sul pannello frontale e premere il pulsante rosso con uno strumento sottile. L'apparecchio può fermarsi anche per bassa tensione; verificare la tensione.
Frittura di qualità non adeguata o funzioni di sicurezza non operative.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Electric fryers

Professional electric fryers intended for industrial kitchens. Read operating and maintenance instructions before installation. Installation and electrical connections must be carried out by qualified personnel. Operate only by trained staff; switch off immediately in case of malfunction and contact authorized service. Unauthorized interventions invalidate the warranty; use original spare parts only.

Scope: MRG.6FE010 · MRG.6FE020 · MRG.6FG010 · MRG.6FG020 ·
MRG.PLS.7FE010 · MRG.PLS.7FE020 · MRG.PLS.7FE010-D ·
MRG.PLS.7FE020-D · MRG.PLS.9FE010 · MRG.PLS.9FE020



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
10

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

ELECTRIC FRYERS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from one area to another. Do not crash or drop the appliance while transporting.
- Unpack according to local regulations. Parts that contact food are stainless steel; plastic parts are marked with the material symbol. Check that all parts have arrived and are not damaged during shipping.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by personnel who are professional and hold installation/service licenses.
- Connection to the electric power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the voltage connected to the appliance matches the voltage on the appliance label.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- The appliance earth must be connected to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with current regulations.
- If the location is covered with nonflammable thermal insulation material, the distance between units must be 5 cm; otherwise at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

ELECTRIC FRYERS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when the machine is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipment.
- If a fire occurs at the location, turn off all gas valves and the electric contactor switch quickly and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- All damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Oil level must not be less than the minimum level; otherwise it can ignite.
- Oil level must not exceed the maximum level; overflowed oil may cause combustion.
- Do not put un-drained or frozen foods into hot oil.

02 Operation

- Control panel: A = heat setting button
- Control panel: B = indicator lamp
- Control panel: C = sliding attachment
- Before operating the fryer, place filter(s) into the tank.
- Turn the sliding ratchet on the oil evacuation pipette to the left and close the drainage taps.
- Open the lid and add oil to the tank; observe minimum and maximum lines.
- Plug in the appliance.
- Set the thermostat switch to the desired heat to operate the appliance.
- Fryers are single-tank or double-tank; each tank contains two resistances and thermostats.
- If the thermostat switch is set to ON, the heaters start to work and the thermostat indicator lamp signals.
- When the oil temperature reaches the indicator temperature, the limit thermostat disables the heaters; when the oil temperature falls below the indicator temperature the limit thermostat allows the heaters to operate.
- Place the materials to be fried into the basket during oil heating.
- After placing the materials into the tank close the lid and start frying.
- Add oil when the oil is at the minimum level.
- After frying, switch the thermostat to (0) and unplug the appliance.
- Open the lid and remove the basket from the tank.
- To remove the oil, first allow the oil to cool, then attach the oil drainage pipe to the drainage hole.
- Slide the sliding sled to the right to remove the oil.

ELECTRIC FRYERS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface of the appliance with a wet cloth and chrome shiner.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; otherwise the electric motor may get damaged.
- While cleaning the inside, lift the heater handle, unseat the heaters in the tank and place them in vertical position. Remove baskets and filter from the tank.

02 Maintenance

- Maintenance should be done by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Clean the oil tank periodically: fill the tank with water and heat; this helps remove frozen and stuck oil.
- Maintenance of the appliance contactor should be performed with compressed air according to frequency of use.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

ELECTRIC FRYERS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in; check electrical connections and voltage; check the resistances.
The appliance doesn't fry well.	Check the oil level; check the thermostat switch. If the oil cannot be heated as desired, contact authorized service.
The appliance stopped.	If the oil temperature reaches 230°C during operation, the limit thermostat will stop the circuit. In this situation allow the oil to cool to operate again. Then remove the thermostat switch on the front panel and press the red button with a thin tool. The appliance can also stop due to low voltage; check the voltage.
Poor frying quality or safety function failure.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized service.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.