

M&R GASTRO SCHWEIZ

Mini- Aufsatz-Elektro-Fritteusen

Professionelle elektrische Fritteusen für den Einsatz in Großküchen.
Zwei Modelle: • Abmessungen/Gewicht (HxBxT): 405×640×265 mm / 7,6 kg und 790×640×265 mm / 15,35 kg. • Elektrischer Anschluss: 220 V 1N PE, Kabelquerschnitt 3x2,5 mm². • Leistung: 3,75 kW (ein Becken); 7,5 kW (zwei Becken). • Kapazität: 5 l (einzeln) bzw. 5×2 l (Dual). Explosionszeichnungen, Ersatzteillisten und Schaltpläne sind im Handbuch enthalten.

Geltungsbereich: MRG.SFE.010 · MRG.SFE.020



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
2

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

MINI-AUFSATZ-ELEKTRO-FRITTEUSEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät darf nicht von Hand getragen werden; zum Transport Gabelstapler oder Hubwagen verwenden.
- Gabelstapler- oder Hubwagen-Gabeln müssen mindestens bis mehr als zur Hälfte unter das Gerät reichen.
- Beim Auspacken Verpackung entsprechend den landesrechtlichen Vorschriften entsorgen; Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichen versehen.

02 Installation & Anschluss

- Auf einer ebenen, tragfähigen Fläche aufstellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Aufbau und Instandsetzung nur durch fachkundige, zugelassene Personen durchführen lassen.
- Elektrischer Anschluss nur durch eine befähigte Person durchführen.
- Stellen Sie sicher, dass die angelegte Spannung mit dem Typenschildwert übereinstimmt (220 V 1N PE).
- Gerät muss ordnungsgemäss geerdet werden; Erdung an die nächstgelegene Erdungsleitung des Verteilers anschliessen.
- Netzanschluss, Hauptsicherung und Fehlerstromschutz sind nach den geltenden Vorschriften auszuführen.
- Betriebsort: Bei nicht brennbarer Wärmedämmung mindestens 5 cm Abstand; sonst mindestens 20 cm. Gerät unter Ablufthaube betreiben.

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

MINI-AUFSATZ-ELEKTRO-FRITTEUSEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in Räumen mit unzureichender Beleuchtung betreiben.
- Während des Betriebs bewegliche Teile nicht berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährdeten Stoffen installieren.
- Nicht im Leerlauf betreiben.
- Nicht deutlich unter- oder überlasten (Kapazität beachten).
- Vor Eingriffen geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer schnell (gegebenenfalls) Gasventile und elektrische Schalter abschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden durch fehlende Erdung sind nicht Garantieleistung.
- Ölstand darf nicht unter Minimum liegen (Brandgefahr).
- Ölstand darf nicht über Maximum liegen (Überlaufen und Brandgefahr).
- Ungefilterte oder gefrorene Lebensmittel niemals in heisses Öl geben.

02 Bedienung

- Bedienelemente: A = Temperaturregler, B = Kontrolllampe.
- Vor dem Start Sieb und Korb in die Wanne legen.
- Abflussventile schliessen: den Schiebelbolzen oberhalb des Ablassrohrs nach links ziehen.
- Deckel öffnen, Öl einfüllen und auf Minimum/Maximum-Markierungen achten.
- Netzstecker einstecken.
- Thermostatschalter auf gewünschte Temperatur stellen.
- Bei Einzel- und Doppelbecken: Je Becken zwei unabhängige Heizkörper und zwei Thermostate; Einschalten des Thermostats startet die Heizkörper und die Kontrolllampe leuchtet.
- Wenn die Öltemperatur die eingestellte Temperatur erreicht, unterbricht der Temperaturbegrenzer die Heizleistung (Kontrolllampe erlischt); sinkt die Temperatur wieder, schaltet der Begrenzer die Heizkörper ein.
- Während des Aufheizens Lebensmittel im Korb in die Wanne legen und Deckel schliessen.
- Bei sinkendem Ölstand Öl ergänzen; nicht unter Minimum arbeiten.
- Nach Ende des Frittierens Thermostatschalter auf 0 stellen und Netzstecker ziehen.
- Deckel öffnen und Korb am Griff aus der Wanne nehmen.
- Zum Ablassen: Öl abkühlen lassen, Ablassrohr in die vordere Ablassöffnung einführen und den vorderen Schieber nach rechts ziehen, um zu entleeren.

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

MINI-AUFSATZ-ELEKTRO-FRITTEUSEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor der Reinigung Netzstecker ziehen oder Hauptschalter ausschalten.
- Äussere Flächen mit feuchtem Tuch oder Chrompolitur reinigen; keine Säuren oder säurehaltigen Reiniger verwenden.
- Gerät nicht mit Wasser abspritzen/waschen (Gefahr des Eindringens von Wasser in die elektrische Anlage).
- Zum Reinigen des Innenraums Heizkörpergriff anheben und Heizkörper in aufrechte Stellung bringen; Korb und Sieb entnehmen.
- Ölstand nicht unter Minimum bringen (Brandgefahr).

02 Wartung

- Wartung nur durch geschultes Personal durchführen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Ölwanne in bestimmten Abständen reinigen: Wanne mit Wasser füllen und erhitzen, um festgefrorenes/anhaftendes Fett und die Ablassvorrichtung zu lösen.
- Je nach Nutzungsfrequenz Kontaktorenwartung: nach Trennung der elektrischen Verbindung mit trockener Druckluft ausblasen.

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

MINI-AUFSATZ-ELEKTRO-FRITTEUSEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht	1) Prüfen, ob der Stecker eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen kontrollieren. 3) Heizwiderstände (Resistenzen) prüfen.
Schlechtes Frittiererergebnis	1) Ölstand kontrollieren. 2) Thermostatschalter prüfen; erreicht das Öl nicht die gewünschte Temperatur, autorisierten Service kontaktieren.
Gerät hat abgeschaltet	1) Erreicht die Öltemperatur während des Betriebs 230°C, unterbricht der Limitthermostat die Schaltung; warten Sie bis das Öl abgekühlt ist. Zum Zurücksetzen Thermostatschalter an der Front entfernen und den roten Knopf darunter mit einem dünnen Werkzeug (z. B. Schraubendreher) drücken. 2) Gerät kann bei Spannungsabfall stoppen; Spannung prüfen.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Mini friteuses électriques de comptoir

Friteuses électriques professionnelles pour cuisines industrielles.
Deux modèles : • Dimensions/poids (HxLxP) : 405×640×265 mm / 7,6 kg et 790×640×265 mm / 15,35 kg. • Alimentation électrique : 220 V 1N PE, section de câble 3x2,5 mm². • Puissance : 3,75 kW (une cuve) ; 7,5 kW (deux cuves). • Capacité : 5 l (simple) ou 5×2 l (double).
Plans éclatés, liste des pièces et schémas électriques inclus dans le manuel.



Champ d'application: MRG.SFE.010 · MRG.SFE.020

M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
2

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

MINI FRITEUSES ÉLECTRIQUES DE COMPTOIR

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Ne pas porter l'appareil à la main ; utiliser un chariot élévateur (ou transpalette) pour le transport.
- Les bras du chariot doivent atteindre plus de la moitié sous l'appareil.
- Ouvrir l'emballage et éliminer les matériaux conformément à la réglementation locale ; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques sont marquées.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur une surface plane et solide ; prévoir des mesures anti-basculement.
- Installation et services uniquement par du personnel qualifié et agréé.
- Raccordement électrique uniquement par une personne qualifiée.
- Vérifier que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique (220 V 1N PE).
- La mise à la terre doit être réalisée conformément aux normes et reliée à la ligne de terre la plus proche du tableau.
- Raccordement électrique, fusible principal et dispositif différentiel doivent être conformes à la réglementation en vigueur.
- Si l'isolation thermique du lieu est ininflammable, distance 5 cm ; sinon au moins 20 cm. L'appareil doit être utilisé sous une hotte.

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

MINI FRITEUSES ÉLECTRIQUES DE COMPTOIR

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux mal éclairés.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Ne pas installer à proximité de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger bien en dessous ou au-delà de la capacité prévue.
- Ne pas intervenir sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper rapidement (si présents) les vannes de gaz et les interrupteurs électriques et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à une absence de terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Le niveau d'huile ne doit pas être inférieur au minimum (risque d'incendie).
- Le niveau d'huile ne doit pas dépasser le maximum (risque de débordement et d'incendie).
- Ne jamais plonger des aliments non filtrés ou congelés dans l'huile chaude.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = réglage de la température, B = voyant.
- Avant démarrage, placer la passoire et le panier dans la cuve.
- Fermer les vannes de vidange : tirer la gâchette coulissante située au-dessus du tube de vidange vers la gauche.
- Ouvrir le couvercle, verser l'huile en respectant les repères minimum/maximum.
- Brancher la fiche.
- Régler le thermostat à la température souhaitée.
- Modèles mono et double cuve : chaque cuve possède deux résistances et deux thermostats indépendants ; tourner le bouton du thermostat met les résistances en marche et allume le voyant.
- Quand la température atteint la consigne, le thermostat limiteur coupe les résistances (le voyant s'éteint) ; si la température redescend, il réenclenche les résistances.
- Pendant le chauffage, placer les aliments dans le panier puis le immerger dans la cuve et fermer le couvercle.
- Compléter l'huile lorsque le niveau diminue ; ne pas descendre sous le minimum.
- A la fin, mettre le thermostat sur 0 et débrancher la fiche.
- Soulever le couvercle et retirer le panier par la poignée.
- Pour vidanger : attendre le refroidissement de l'huile, insérer le tube de vidange dans l'orifice avant et faire coulisser la glissière avant vers la droite pour vider.

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

MINI FRITEUSES ÉLECTRIQUES DE COMPTOIR

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant toute nettoyage, débrancher la fiche ou couper l'alimentation.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide ou un polish pour chrome ; ne pas utiliser d'acides ni de produits dérivés.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau (risque d'infiltration d'eau dans l'installation électrique).
- Pour nettoyer l'intérieur, relever la poignée de la résistance et positionner les résistances à la verticale ; retirer le panier et la passoire.
- Ne pas laisser le niveau d'huile descendre sous le minimum (risque d'incendie).

02 Entretien

- Maintenance uniquement par du personnel formé.
- Effectuer la maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Nettoyer la cuve à huile à intervalles réguliers : remplir la cuve d'eau et chauffer pour faciliter le nettoyage des graisses figées et du dispositif de vidange.
- Selon la fréquence d'utilisation, entretenir le contacteur en le soufflant à l'air sec après coupure de l'alimentation électrique.

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

MINI FRITEUSES ÉLECTRIQUES DE COMPTOIR

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas	1) Vérifier que la fiche est branchée. 2) Contrôler les connexions électriques. 3) Vérifier les résistances.
Mauvais résultat de friture	1) Contrôler le niveau d'huile. 2) Vérifier l'interrupteur du thermostat ; si l'huile n'atteint pas la température souhaitée, contacter le service agréé.
L'appareil s'est arrêté	1) Si la température de l'huile atteint 230°C en fonctionnement, le thermostat limite coupe le circuit ; attendre le refroidissement. Pour réenclencher, retirer le bouton du thermostat sur la face avant et appuyer sur le bouton rouge dessous avec un outil fin (ex. tournevis). 2) L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension ; vérifier la tension.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Mini friggitrici elettriche da banco

Friggitrici elettriche professionali per cucine industriali. Due modelli: • Dimensioni/Peso (AxLxP): 405×640×265 mm / 7,6 kg e 790×640×265 mm / 15,35 kg. • Alimentazione: 220 V 1N PE, sezione cavo 3x2,5 mm². • Potenza: 3,75 kW (vasca singola); 7,5 kW (doppia). • Capacità: 5 l (singola) o 5×2 l (doppia). Disegni esplosi, elenco ricambi e schema elettrico presenti nel manuale.

Campo di applicazione: MRG.SFE.010 · MRG.SFE.020



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
2

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

mrgastro.ch

MINI FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere trasportato a mano; usare carrello elevatore o transpallet.
- Le forche del carrello o del transpallet devono arrivare a più della metà della base dell'apparecchio.
- Aprire l'imballo e smaltire secondo le normative locali; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono marcate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su una superficie piana e solida; prendere precauzioni contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza solo da parte di personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da persona qualificata.
- Verificare che la tensione di rete corrisponda al valore sulla targhetta (220 V 1N PE).
- La messa a terra deve essere eseguita secondo le norme e collegata alla linea di terra più vicina del quadro elettrico.
- Collegamento, fusibile generale e dispositivo differenziale devono rispettare le normative vigenti.
- Se l'area è rivestita con materiale isolante non infiammabile, distanza 5 cm; altrimenti almeno 20 cm. Utilizzare il dispositivo sotto cappa.

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

MINI FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante l'uso.
- Non installare vicino a materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare ben al di sotto o al di sopra della capacità nominale.
- Non intervenire senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente (se presenti) le valvole del gas e gli interruttori elettrici e usare un estintore; non usare acqua.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Il livello dell'olio non deve scendere sotto il minimo (rischio d'incendio).
- Il livello dell'olio non deve superare il massimo (rischio di traboccamento e ustioni).
- Non mettere alimenti non scolati o congelati nell'olio caldo.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = regolazione temperatura, B = spia.
- Prima dell'avvio inserire lo scolapasta e il cestello nella vasca.
- Portare i rubinetti di scarico in posizione chiusa tirando la linguetta scorrevole sopra il tubo di scarico verso sinistra.
- Aprire il coperchio, versare l'olio nella vasca rispettando le linee massimo/minimo.
- Inserire la spina nella presa.
- Portare l'interruttore del termostato alla temperatura desiderata.
- Friggitrici mono e doppia vasca: ogni vasca ha due resistenze e due termostati indipendenti; ruotando il termostato le resistenze si avviano e la spia si accende.
- Quando la temperatura dell'olio raggiunge la consigne, il termostato limite disinserisce le resistenze (la spia si spegne); quando la temperatura scende, il limite riattiva le resistenze.
- Durante il riscaldamento porre gli alimenti nel cestello e inserirlo nella vasca, chiudere il coperchio.
- Aggiungere olio se il livello scende; non lasciare scendere sotto il minimo.
- Al termine, portare il termostato su 0 e staccare la spina.
- Sollevare il coperchio e rimuovere il cestello tenendolo per il manico.
- Per lo scarico attendere il raffreddamento dell'olio, inserire il tubo di scarico nell'apertura anteriore e trascinare la slitta verso destra per svuotare.

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

MINI FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Durante la pulizia assicurarsi che la spina non sia inserita o che l'interruttore sia spento.
- Pulire l'esterno con un panno umido o lucidante per cromo; non usare sostanze acide o loro derivati.
- Non lavare l'apparecchio con acqua (rischio di penetrazione nell'impianto elettrico).
- Per la pulizia interna sollevare la maniglia della resistenza e portare le resistenze in posizione verticale; rimuovere cestello e scolapasta.
- Non lasciare che il livello dell'olio scenda sotto il minimo (rischio d'incendio).

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita solo da personale formato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Pulire la vasca dell'olio a intervalli regolari: riempire la vasca con acqua e riscaldarla per agevolare la rimozione di olio congelato e incrostato e del sistema di scarico.
- A seconda della frequenza d'uso, la manutenzione del contattore va effettuata soffiando aria secca dopo aver scollegato l'alimentazione elettrica.

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

MINI FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona	1) Controllare che la spina sia inserita. 2) Controllare i collegamenti elettrici. 3) Controllare le resistenze.
Frittura non adeguata	1) Controllare il livello dell'olio. 2) Controllare l'interruttore del termostato; se l'olio non raggiunge la temperatura desiderata, contattare l'assistenza autorizzata.
L'apparecchio si è fermato	1) Se la temperatura dell'olio raggiunge i 230°C durante il funzionamento, il termostato limite interrompe il circuito; attendere il raffreddamento. Per riarmare rimuovere l'interruttore del termostato sul pannello frontale e premere il pulsante rosso sottostante con un attrezzo sottile (es. cacciavite). 2) L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione; verificare la tensione.

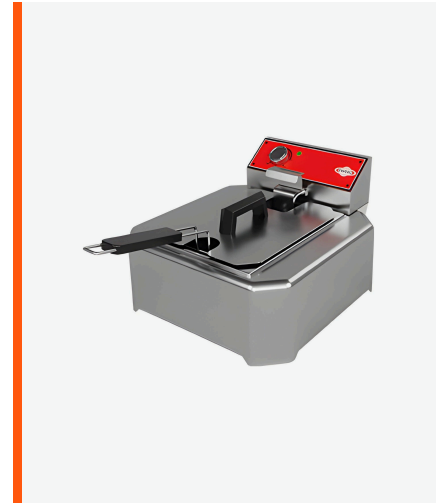
Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Mini countertop electric fryers

Professional electric fryers for industrial kitchens. Two models: • Size/weight (H×W×D): 405×640×265 mm / 7.6 kg and 790×640×265 mm / 15.35 kg. • Electrical input: 220 V 1N PE, cable cross-section 3x2.5 mm². • Power: 3.75 kW (single well); 7.5 kW (double). • Capacity: 5 l (single) or 5×2 l (double). Exploded views, parts lists and wiring diagrams are included in the manual.

Scope: MRG.SFE.010 · MRG.SFE.020



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
2

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

mr-gastro.ch

MINI COUNTERTOP ELECTRIC FRYERS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- Do not carry the appliance by hand; use a forklift or pallet truck for transport.
- Forklift or pallet truck forks must reach more than halfway under the appliance.
- Open packaging and dispose of it according to local regulations; food-contact parts are stainless steel; plastic parts are marked with the material symbol.

02 Installation & connection

- Place the product on a flat, solid surface and take precautions against tipping.
- Installation and service must be performed by qualified, licensed personnel.
- Electrical connection must be made by a qualified person.
- Ensure the supply voltage matches the appliance nameplate value (220 V 1N PE).
- Earthing must be carried out in accordance with standards and connected to the nearest panel earth line.
- Electrical connection, main fuse and residual-current device must comply with applicable regulations.
- If the location is covered with non-combustible thermal insulation, maintain 5 cm clearance; otherwise at least 20 cm. The appliance must be operated under an exhaust hood.

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

MINI COUNTERTOP ELECTRIC FRYERS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in areas with inadequate lighting.
- Never touch moving parts while the appliance is operating.
- Do not install near flammable or explosive materials.
- Do not run the appliance idle.
- Do not load well below or above the appliance capacity.
- Do not interfere with the appliance without suitable protective equipment.
- In case of fire or flaming, quickly turn off gas valves and electrical switches (if any) and use a fire extinguisher; never use water.
- Damage caused by lack of earthing is not covered by the warranty.
- Oil level must not fall below the minimum (risk of ignition).
- Oil level must not exceed the maximum (risk of overflow and burning).
- Do not put unfiltered or frozen foods into hot oil.

02 Operation

- Control panel: A = temperature adjustment knob, B = indicator lamp.
- Before starting, place the strainer and basket into the tank.
- Close the drain cocks by pulling the sliding catch above the oil drain pipe to the left.
- Open the lid and pour oil into the tank, observing the maximum and minimum lines.
- Plug the fryer into the socket.
- Set the thermostat switch to the desired temperature.
- Single- and double-well fryers: each well has two independent heaters and two thermostats; turning the thermostat starts the heaters and the indicator lamp lights while they operate.
- When oil reaches the set temperature the limit thermostat disables the heaters (indicator lamp goes out); when oil cools below the set temperature the limiter reactivates the heaters.
- While oil is heating, place the items to fry in the basket and into the tank; close the lid to start cooking.
- Add oil as the level falls; do not let the level drop below minimum.
- After frying, set the thermostat to 0 and unplug the appliance.
- Lift the lid and remove the basket by its handle.
- To drain oil: wait for oil to cool, insert the oil drain tube into the front drain hole and slide the front slider to the right to empty.

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

MINI COUNTERTOP ELECTRIC FRYERS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- When cleaning, ensure the plug is out of the socket or the switch is off.
- Clean the outer surface with a damp cloth or chrome polish; do not use acids or derivatives.
- Do not wash the appliance with water (risk of water entering electrical components).
- When cleaning the inside lift the heater handle and bring the heaters to the upright position; remove the basket and strainer.
- Do not allow the oil level to fall below the minimum (risk of fire).

02 Maintenance

- Maintenance must be carried out only by trained personnel.
- Perform periodic maintenance every 15 days.
- Clean the oil reservoir at regular intervals: fill the reservoir with water and heat it to aid removal of frozen/stuck oil and the drain assembly.
- Depending on usage frequency, perform contactor maintenance by blowing dry air after the electrical connection has been disconnected.

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

MINI COUNTERTOP ELECTRIC FRYERS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The device does not work	1) Check whether the plug is inserted into the socket. 2) Check electrical connections. 3) Check the resistances (heaters).
Does not fry well	1) Check the oil level. 2) Check the thermostat switch; if the oil does not reach the desired temperature, contact authorized service.
Device stopped	1) If oil temperature reaches 230°C while operating, the limit thermostat will cut the circuit; wait for the oil to cool. To restart, remove the thermostat switch on the front panel and press the red button beneath it with a thin tool (e.g. screwdriver). 2) The device may stop due to low voltage; check the voltage.

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