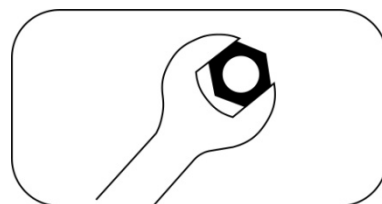
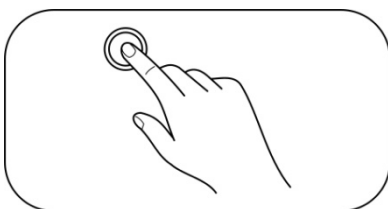
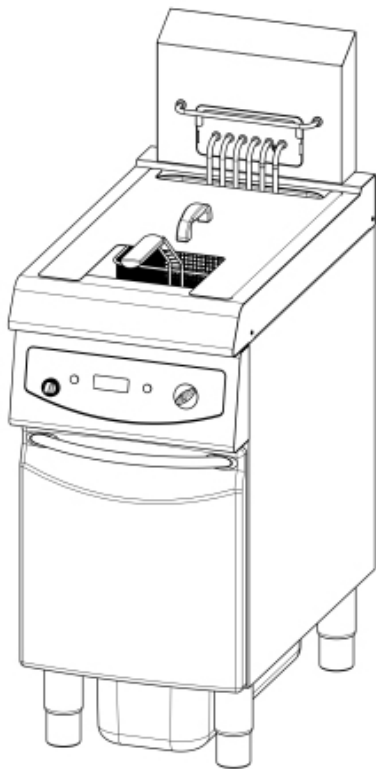
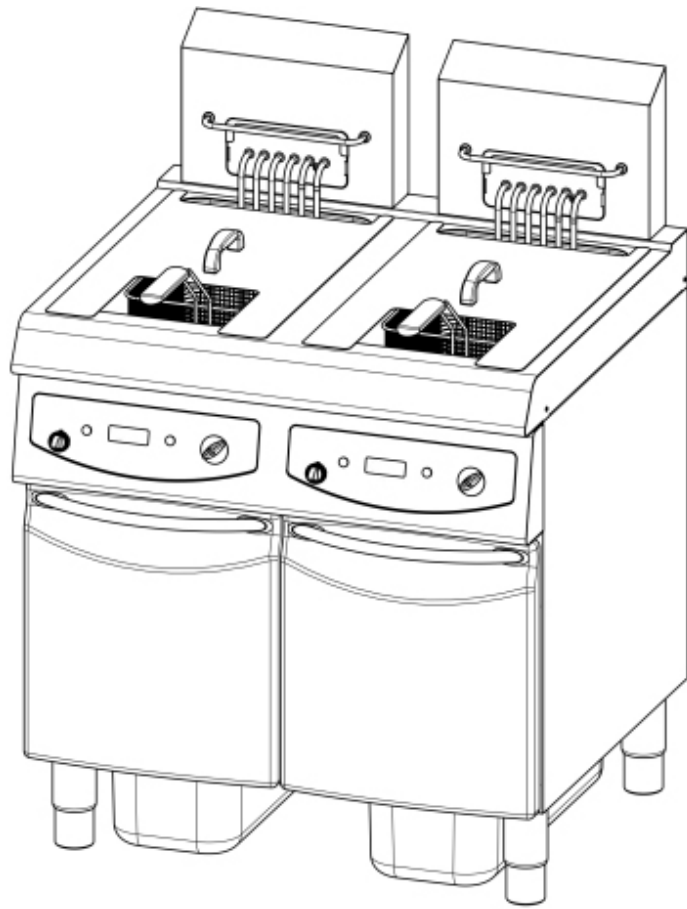




PIZZA AND CATERING EQUIPMENT PROFESSIONALS



00028252

NE-M 13/11/2017



[service@linda-lewis.co.uk](mailto:service@linda-lewis.co.uk)

[www.linda-lewis.co.uk](http://www.linda-lewis.co.uk)

Rev 0.00 2017 pag. 1 di 47

0161 690 0092

# INDEX

|      |                                                              |    |
|------|--------------------------------------------------------------|----|
| 1.   | Introduction .....                                           | 12 |
| 2.   | Installation (§ 10) .....                                    | 12 |
| 2.1. | Electrical connection (§ 11) .....                           | 12 |
| 2.2. | Technical data .....                                         | 13 |
| 3.   | Warnings .....                                               | 13 |
| 3.1. | Maximum load product .....                                   | 13 |
| 4.   | Preparation of the fryer .....                               | 13 |
| 4.1. | Display .....                                                | 14 |
| 5.   | Operation .....                                              | 14 |
| 5.1. | Ignition .....                                               | 14 |
| 5.2. | Use .....                                                    | 14 |
| 5.3. | Shutdown .....                                               | 14 |
| 5.4. | Emptying the tank .....                                      | 14 |
| 5.5. | Washing Cycle .....                                          | 15 |
| 5.6. | Cleaning the appliance .....                                 | 15 |
| 6.   | Technical servicing .....                                    | 15 |
| 7.   | Problems and solutions .....                                 | 16 |
| 8.   | Approximate time and temperature for industrial frying ..... | 16 |

In the event of the user or the installation technician failing to observe the instructions given in this manual, the Firm disclaims all responsibility thereof and cannot be held liable for any accidents or trouble caused by such non-observance.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

## KEY TO SYMBOLS



Read the instructions



Caution: hazard for personal / machine safety




Equipotential terminal



Wet floor



## **SAFETY PROVISIONS**

- This type of appliance is intended to be used for commercial purposes, such as in restaurant kitchens, works canteens, hospitals, and by commercial businesses, such as bakers, butchers, etc. It is not intended for the mass production of food.
- Before proceeding with the installation and start-up of the fryer you must read the instruction manual and in particular the chapter concerning the security norms.
- The installation of this fryer must be carried out by qualified and expert personnel.
- This appliance must only be used for the purposes for which it is expressly designed, namely the deep-frying of food in oil, together with the basket containing the food. Any other use shall be deemed improper, hazardous and not recommended.
- This fryer **MUST NOT** be used for cooking with water, or for any other purpose other than that for which it has been specifically designed. The fryer can be turned on with the tank filled of water only for the cleaning function described in §5.5
- When cooking food, check that the oil level never drops below the minimum level stamped on the container as this could lead to the risk of fire.
- Never let the oil get too old - always replace completely with fresh oil. Old oil reduces the flash point and increases the tendency to boil suddenly.
- Take special care when cooking bulky or undrained food as the oil could boil suddenly when these are placed in the fryer.
- With regard to airborne noise emissions produced by the fryer, the weighted sound pressure level A is less than 70dB(A).
- Do not use direct high-pressure jets of water or a steam cleaner to clean the appliance.
- Always place a warning sign with the words "wet floor"  whenever the immediate area cannot be cordoned off.


## 1. Introduction

This appliance is equipped with following technical documents:


- "INSTALLATION AND USE" manual including the wiring diagram;
- Declaration of Conformity to EC Directive.


The instructions contained in this manual provide important information regarding safety for installing, operating and maintaining the appliance. The manufacturer recommends that this manual be carefully stored in the work area where it can be consulted by technicians and operators. Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions and by professionally qualified and expert persons.

This appliance must be connected to supply mains through a main switch only.



 Never leave packaging (plastic bags, metal clips, etc.) within reach of children since it can be dangerous. Install the electrical lines in the operating area according to the instructions given in the ratings plate inside the door.

Carefully read the instructions contained in this booklet: they provide important information regarding operating safety and cleaning. Store the booklet properly.


 This appliance is designed only for the function for which it is specifically conceived: to fry food in oil as the basket that carries them. Any other use should be considered as improper and dangerous.

 The appliance must only be used by persons that are properly trained to use it. A few basic rules must be observed when using the appliance:

- The unit must not be removed from its original location;

  • Read the instructions before using the fryer.


- Never clean with corrosive products, acids, steel wool or steel brushes;

 • Never wash the appliance with direct or high-pressure jets of water;


- Every day, at the end of the work cycle, turn the appliance off using the main switch installed upstream from the appliance. The manufacturer waives all liability for any injury to persons or damage to property caused by:


- Disregard of these instructions;
  - Maintenance, adjustment or repairs not performed by professionally qualified personnel;
  - Modifications or added devices which somehow could alter the original operation of the appliance.
- After turning off the electric current with the wall switch, only qualified personnel can remove the control panel.


## 2. Installation (§ 10)

 The qualified personnel who installs and connects the fryer has to instruct the user accordingly about the machine functions and security measures. The installer shall also give the user practical demonstrations of how to use the appliance and hand over the relevant user's manual which are supplied with the machine.

The installation of this fryer must be carried out by qualified and expert personnel: a technician or an authorized fitter. Both installation and connection must comply with the current standards.

 Before proceeding with the installation and start-up of the fryer you must read the instruction manual and in particular the chapter concerning the security norms.

 The fryer is designed for professional use only and must be used by trained personnel.

 Before connecting the machine to the mains, make sure that the general information and data provided by the manufacturer, on the plate number, have been thoroughly considered in the various stages of preparing to install.

Also, check that:

- All the removable parts are in their correct positions.

You will need to recalibrate certain parts that may have lost their original calibration during transit.

- The fryer must be perfectly level; use the legs provided to adjust it.

### 2.1. Electrical connection (§ 11)


**AN EFFICIENT EARTHING SYSTEM GUARANTEES THE SAFETY OF THE APPLIANCE AND ITS OPERATOR.**

This is an essential requirement that must be checked and, if in doubt, have the entire electric system checked by the professionally qualified personnel who made the connections to the electric mains.

**THE MANUFACTURER WAIVES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY DAMAGE CAUSED BY LACK OF AN ADEQUATE EARTHING SYSTEM FOR THE APPLIANCE.**

It is strictly forbidden to use plug adapters, multiplication plugs and extension cords. Check that the electric power supply complies with rating plate specifications. The machine must be connected to an equipotential system, in accordance with local regulations. Connect using the screw with the marking, in the right-hand corner at the back of the control panel.

The connection point to the equipotential system can be reached by opening the front door and removing the collecting bin

as shown in the picture. The point is indicated by following symbol .



A special device (trip-switch) must be used if connecting the fryer directly to the electricity mains supply. This device must guarantee that the mains supply to the fryer can be cut by means of a suitable opening distance between the contacts to ensure complete disconnection under conditions of over-voltage III, as foreseen in the rules for safe installation.



Make sure that the power cable cannot be caught or stretched.

If damaged, the power cable must be replaced by the manufacturer or its customer service or in any case by a suitably qualified person, in order to avoid all risks. The power cable must be an "H05RN-F" or "H07RN-F" oil resistant cable. Its cross-section is 5x4 mm<sup>2</sup>. If the machine is manufactured for different power supply voltage, the cable can have section 3x4 mm<sup>2</sup>, 4x6 mm<sup>2</sup>, 3x10 mm<sup>2</sup>, 5x4 mm<sup>2</sup>.

### 2.2. Technical data

See attachment 1 (§ 9).

### 3. Warnings

This equipment should only be used for professional use by trained personnel. It is a deep fryer and should only be used as such, filling the tank with oil / fat suitable for frying foods placed in the baskets.



This fryer **MUST NOT** be used for cooking with water, or for any purpose other than that for which it has been specifically designed. The fryer can be switched on when the tank is filled with water only to allow the machine washing cycle described in § 5.5

With regard to airborne noise emissions produced by the fryer, the weighted sound pressure level A is less than 70dB(A). Before using the fryer, clean the tank and the baskets of all industrial protective grease. After cleaning, make sure that the basket support sits in the right position.

#### 3.1. Maximum load product

The recommended maximum load of product (referring to frozen potatoes) is:

- **NE-M 120**  
For models with full basket ..... **600 g**
- **NE-M 200**  
For models with half baskets ..... **500 g**  
For models with full basket..... **1000 g**

**The values quoted are per single basket**

### 4. Preparation of the fryer

Fill the tank with oil up to a level between the minimum and the maximum sign visible on the rear wall of the tank itself. Never exceed the maximum limit, add oil if the level is below the minimum limit.

**Never start the fryer without first filling the tank.**

#### Nominal capacity:

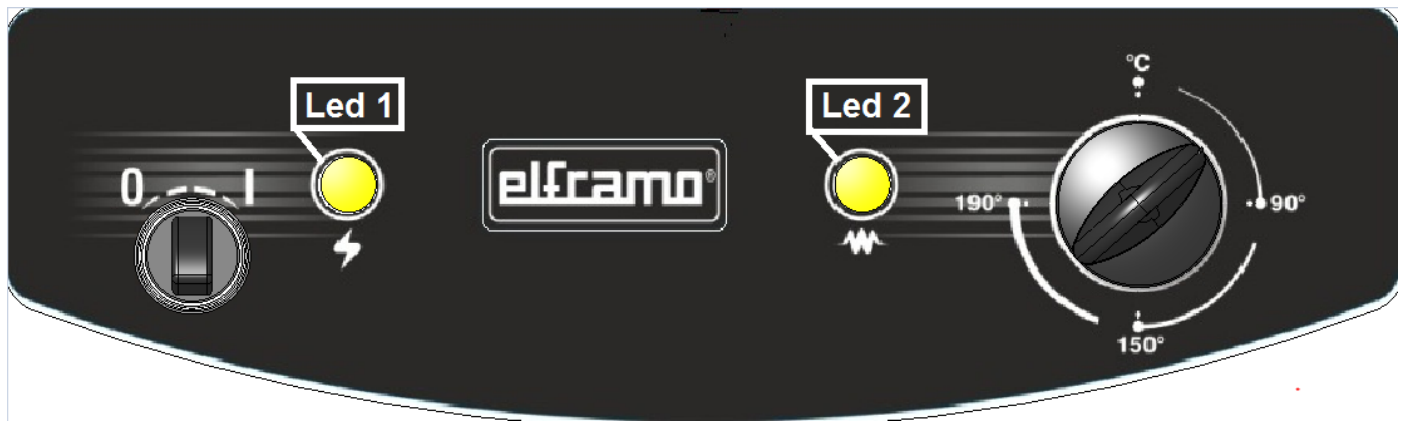
**NE-M 200 20 liters – NE-M 120 12 liters**

Notes:

- When cooking food, check that the oil level never drops below the minimum level stamped on the container as this could lead to the risk of fire.
- Never let the oil get too old - always replace completely with fresh oil. Old oil reduces the flash point and increases the tendency to boil suddenly.
- Take special care when cooking bulky or undrained food as the oil could boil suddenly when these are placed in the fryer.

#### 4.1. Display

The deep fryer's display has a selector switch (0-1), a knob for adjusting the temperature and two LED indicators.





 Selector 0 – 1

 Temperature control

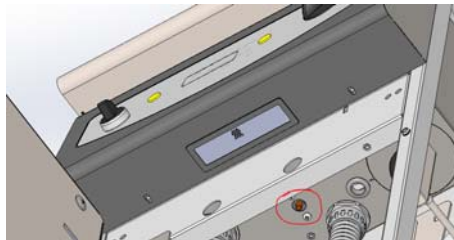
### 5. Operation

#### 5.1. Ignition

Turn the selector clockwise to position 1  to power the machine up: the power indicator (LED 1) lights up.

Turn the temperature control knob to the  required temperature: the operating indicator (LED 2) lights up and then goes off when this temperature is reached.

If the power indicator (LED 1) goes off, it means that the safety thermostat has tripped. To return to normal working mode, reset the safety thermostat (at the bottom of the electrical box) by pressing this with sufficient force. Request expert technical assistance if the problem persists.




If using fat instead of oil, we recommend heating this gradually.

#### 5.2. Use

At this point the machine is ready to fry food according to the maximum product capacity mentioned at point 3.1

#### 5.3. Shutdown

After using the fryer, return the temperature control knob to the position marked “°C” and then turn the selector  anti-clockwise to position 0.

#### 5.4. Emptying the tank

**ATTENTION: This operation must always be done when the fryer is off and the oil is cold.**

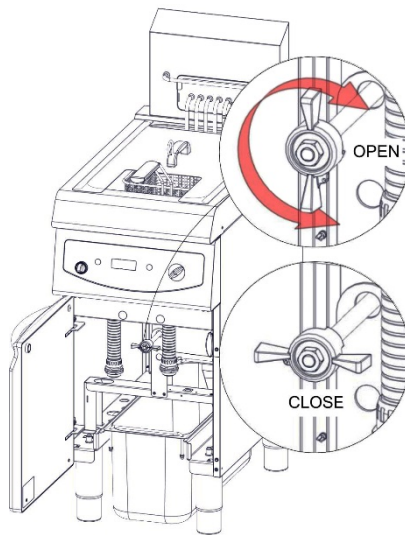
Open the machine door.

Verify that the oil or water cleaning collector bin is positioned under the tank inside the cabinet.

Turn the butterfly claps so that the oil flows in the tank.

Once the tank has drained completely, close the butterfly clap moving it in the original position.



Then make sure that the tap closes properly and that there are no leaks during operation.



### 5.5. Washing Cycle

We recommend running a “wash cycle” to degrease the tank thoroughly.

Once you have drained the oil from the bowl and removed the residuals of cooking, fill the tank with water and add dishwasher detergent.

Start the wash cycle by turning the selector  clockwise to position 1 and then turning the temperature control knob  to get a temperature of roughly 100°C.

Wait until the water starts boiling and then allow it to boil for at least 10 minutes.

After 10 minutes, return the temperature control knob to the position marked “C” and then turn the selector anti-clockwise to **position 0**; at this point, once the water inside the tank is cold, empty it completely and rinse with fresh water.

### 5.6. Cleaning the appliance

**WARNING: do this operation only when the heating elements are cold.**

To facilitate the cleaning of the tank is possible to overturn the heating elements, rotating them upwards of about 90° until they stop.

After cleaning, replace the heating elements in work position. To unlock them rotate slightly upward, open the door, pull the release lever on the outside and put them back into place.



The stainless steel parts should be cleaned daily with a damp cloth with warm soapy water or mild detergent and then rinsed thoroughly.

Never use acid or aggressive detergents.

Never use direct jets of water to prevent harmful infiltrations into the equipment.

Do not clean the stainless steel with mops, rags or wire brushes, since they may deposit iron particles and cause spots of oxidation.

If the fryer is left idle for a long time, pass on the entire steel surface a dampened cloth with vaseline oil in order to apply a protective veil.

### 6. Technical servicing

The fryer must be regularly serviced, at least once a year, to guarantee that it remains in perfect working order and safety. Only a qualified fitter, authorized by the manufacturer or the gas board, should service this fryer.

## 7. Problems and solutions

Below is a list of the problems that might arise, together with their respective causes and remedies.

If, after following the instructions below, the problem still persists, **please note down the code and contact the distributor, the qualified installer or the manufacturer.**

| Description                                                                                                                                                                                                            | Cause                                                  | Remedies                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The machine does not heat up                                                                                                                                                                                           | No power supply                                        | Connect the machine to the electricity mains                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                        | Selector in position 0                                 | Turn the selector to position 1 and set the required temperature.                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                        | Temperature control knob at °C                         | Turn the temperature control knob to 190°C. If the problem persists: check the emergency thermostat and reset this if necessary.<br>Check the electrical connections for the control thermostat; replace the thermostat if necessary.    |
|                                                                                                                                                                                                                        | Main remote switch fault                               | Check that all electrical connections are correct, if necessary, replace the contactor.                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                        | Safety thermostat activation                           | Reset the safety thermostat, which is housed at the base of the electrical panel by pressing firmly                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                        | Heating element switched off                           | Check all the electrical connections. Replace the remote switch and/or the heating element if necessary.                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                        | LED 1 does not light up when selector in position 1    | Safety thermostat activation                                                                                                                                                                                                             |
| The oil level in the tub is below the minimum level marked. Fill the right amount of oil or fat until the minimum or maximum level marked on the tank. Reset the safety thermostat located at the base of the cabinet. |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Replace the safety thermostat if the problem persists if the temperature is lowered 200°C.                                                                                                                             |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Tip-up raised                                                                                                                                                                                                          |                                                        | If the flap is raised, the LED 1 turns off. If the problem last even if the heating elements is in the proper position, and the selector is on position 1, verify that the magnetic connection works properly and eventually replace it. |
| The oil temperature does not correspond to the set value.                                                                                                                                                              | Thermostat control probe broken                        | Replace the thermostat control                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                        | Thermostat control probe cable not connected correctly | Replace the thermostat control                                                                                                                                                                                                           |

## 8. Approximate time and temperature for industrial frying

The following table shows the temperatures and frying times, considered optimal for cooking some of the foods used in our kitchens.

| PRODUCTS                       | TEMP. °C | TIME (min) |
|--------------------------------|----------|------------|
| Fresh potatoes                 | 175-180  | 5-6        |
| Frozen potatoes (pre-cooked)   | 180      | 3-4        |
| Frozen breaded mushrooms       | 175-180  | 2-3        |
| Fresh eggplant breaded         | 175-180  | 3-4        |
| Fresh shrimp breaded           | 180-185  | 3-4        |
| Frozen shrimp breaded          | 180-185  | 3-4        |
| Frozen cuttlefish breaded      | 175-180  | 1,5-2      |
| Fresh fish fillet breaded      | 175-180  | 3-4        |
| Frozen fish fillet breaded     | 175-180  | 4-5        |
| Pork cutlets breaded           | 175-180  | 4-5        |
| Veal cutlets breaded           | 175-180  | 3-4        |
| Fresh chicken breaded          | 180-185  | 10-15      |
| Frozen chicken breaded         | 175-180  | 6-8        |
| Frozen chicken breasts breaded | 175-180  | 3-4        |



The table below shows the critical temperatures of the various oils used for frying and fats (smoke point)

| PRODUCT        | TEMP. °C |
|----------------|----------|
| Groundnut oil  | 198      |
| Cottonseed oil | 230      |
| Sunflower oil  | 170      |
| Corn oil       | 163      |
| Coconut Oil    | 138      |
| Olive oil      | 175      |
| Soybean oil    | 130      |
| Margarine      | 140      |
| Butter         | 161      |
| Lard           | 196      |

It was not possible to obtain data on various seed oils, it will probably have characteristics equal to or less than the oils described above.

**NB.: From the tables described above oils capable of withstanding temperatures of baking fried foods are few. It is recommended to inquire at the time of purchase on the thermal characteristics of the oil to be used.**

# Table des matières

|      |                                                                        |    |
|------|------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.   | Généralités .....                                                      | 20 |
| 2.   | Installation (§ 10) .....                                              | 20 |
| 2.1. | Branchement électrique (§11).....                                      | 20 |
| 2.2. | Caractéristiques techniques.....                                       | 21 |
| 3.   | Recommandations.....                                                   | 21 |
| 3.1. | Quantité maximale de produit.....                                      | 21 |
| 4.   | Préparation de la friteuse.....                                        | 21 |
| 4.1. | Ecran .....                                                            | 22 |
| 5.   | Fonctionnement.....                                                    | 22 |
| 5.1. | Mise en marche .....                                                   | 22 |
| 5.2. | Utilisation .....                                                      | 22 |
| 5.3. | Arrêt de la friteuse .....                                             | 22 |
| 5.4. | Vidange de la cuve .....                                               | 22 |
| 5.5. | Lavage.....                                                            | 23 |
| 5.6. | Nettoyage de l'appareil .....                                          | 23 |
| 6.   | Maintenance ordinaire .....                                            | 23 |
| 7.   | Dépannage.....                                                         | 24 |
| 8.   | Temps et températures indicatives pour les fritures industrielles..... | 24 |

En cas de non-respect des normes contenues dans ce mode d'emploi, tant de la part de l'utilisateur que de la part du technicien préposé à l'installation, la maison productrice décline toute responsabilité et tout accident ou anomalie dérivant du non-respect susmentionné ne sera pas imputable à celle-ci.

LA MAISON CONSTRUCTRICE DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES INEXACTITUDES POUVANT ÊTRE CONTENUES DANS CE MODE D'EMPLOI, IMPUTABLES À DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. ELLE SE RÉSERVE, EN OUTRE, LE DROIT D'APPORTER AUX PRODUITS TOUTES LES MODIFICATIONS QU'ELLE ESTIMERA UTILES OU NÉCESSAIRES, SANS EN COMPROMETTRE LES CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES.

## EXPLICATION DES SYMBOLES



Lire les instructions



Attention : danger pour la sécurité des personnes ou pour l'intégrité de l'appareil



Liaison équipotentielle



Sol glissant sol mouillé



## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

- Ce type d'appareil est conçu pour une utilisation commerciale, par exemple, dans les cuisines de restaurant, dans les cantines, dans les hôpitaux et dans les exercices commerciaux, comme les boulangeries, les boucheries, etc. Cependant, il n'est pas fait pour une friture de masse continue.
- Avant de procéder à l'installation et à la mise en service de la friteuse, il est nécessaire de lire attentivement les instructions de ce mode d'emploi et, en particulier, les normes en matière de sécurité. La friteuse est destinée à un usage professionnel. Elle doit être utilisée par un personnel formé à cet effet.
- L'installation doit être faite selon les instructions du fabricant par un personnel technique qualifié, conformément aux réglementations pertinentes.
- Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la friture d'aliments dans l'huile dans le panier spécifiquement prévu à cet effet. Tout autre usage est considéré comme inapproprié, dangereux et déconseillé.
- La friteuse NE DOIT PAS être utilisée pour la cuisson à l'eau, ni pour tout usage autre que celui pour lequel elle a été conçue. La friteuse peut être allumée avec la cuve remplie d'eau uniquement pour effectuer la fonction de lavage illustrée au §5.5
- Pendant la cuisson, contrôler que le niveau de l'huile ne descend pas en dessous du niveau minimum indiqué, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne pas laisser trop vieillir l'huile et la remplacer totalement par de l'huile neuve (une huile usagée possède un point d'inflammation moindre et a davantage tendance à bouillir à l'improviste).
- Accorder une attention particulière à la cuisson d'aliments volumineux et non égouttés, parce que leur immersion dans l'huile chaude pourrait déclencher une ébullition brusque.
- En ce qui concerne le bruit aérien émis, le niveau de puissance acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB(A).
- Ne jamais utiliser des jets d'eau directs, à haute pression, ou des nettoyeurs à vapeur pour laver l'appareil.
- Placer un panneau d'avertissement « sol glissant sol mouillé » à chaque fois qu'une zone glissante

n'est pas délimitée .

## 1. Généralités

Cet appareil s'accompagne de la documentation technique suivante :

- mode d'emploi « UTILISATION ET INSTALLATION » avec schéma électrique ;
- déclaration CE de conformité.

Les consignes de ce mode d'emploi représentent des indications importantes pour la sécurité de l'installation. Le fabricant recommande vivement de le conserver avec soin sur le lieu de travail pour permettre sa consultation par les techniciens et opérateurs.

L'appareil est conçu exclusivement pour un raccordement électrique fixe.



Le matériel d'emballage (plastique, agrafes métalliques, etc.) ne doit pas être laissé à la portée des enfants, car il peut être une source de danger.

Préparer les réseaux électriques du lieu de travail selon les instructions figurant sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la porte de l'appareil.



Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la friture d'aliments dans l'huile dans le panier spécifiquement prévu à cet effet. Tout autre usage est considéré comme inapproprié, dangereux et déconseillé.



Cet appareil ne peut être utilisé que par un personnel formé à cet effet.

- ne pas déplacer l'appareil de sa position initiale ;



- lire les instructions avant d'utiliser l'appareil ;

- pour son nettoyage, ne jamais utiliser de produits corrosifs, acides, pailles de fer ou brosses d'acier ;



- ne jamais utiliser des jets d'eau directs, à haute pression, ou des nettoyeurs à vapeur pour laver l'appareil ;

- couper l'alimentation électrique de l'appareil à la fin de chaque journée de travail au moyen de l'interrupteur général installé au mur.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages corporels ou matériels occasionnés par :

- le non-respect de ces instructions ;
- des interventions de maintenance, de réglage ou de réparation non exécutées par un personnel qualifié ;
- des modifications ou des accessoires susceptibles d'altérer, de quelque manière que ce soit, le fonctionnement original de l'appareil. Seul un personnel qualifié peut démonter le boîtier de commande et uniquement après coupure du courant au moyen de l'interrupteur mural.

## 2. Installation (§ 10)



L'installation de la friteuse doit être exécutée par un personnel qualifié et expert : par le personnel du fabricant, par un installateur agréé ou par un personnel de qualification similaire.

Le personnel spécialisé qui effectue l'installation et le branchement électrique devra instruire correctement l'utilisateur en ce qui concerne le fonctionnement de l'appareil et les mesures de sécurité éventuelles à respecter. L'installateur devra, en outre, montrer pratiquement à l'utilisateur le mode d'utilisation de l'appareil et il devra lui remettre les instructions écrites qui sont fournies avec l'appareil.

L'installation et le branchement doivent avoir lieu conformément aux réglementations en vigueur.



Avant de procéder à l'installation et à la mise en marche de la friteuse, il est nécessaire de lire attentivement les instructions de ce mode d'emploi et, en particulier, les normes en matière de sécurité.



La friteuse est destinée à un usage professionnel. Elle doit être utilisée par un personnel formé.



Avant de brancher l'appareil sur le réseau de distribution électrique, s'assurer que les indications générales et les informations fournies par le fabricant (visibles sur la plaque signalétique) ont été observées aux différentes étapes de l'installation.

Vérifier aussi que :

- Tous les éléments démontables sont correctement positionnés. Tout élément ayant été déréglé pendant le transport, doit être réglé de nouveau.
- La friteuse est parfaitement nivelée. Pour ce faire, régler les pieds.

### 2.1. Branchement électrique (§11)

UN SYSTÈME EFFICACE DE MISE À LA TERRE GARANTIT LA SÉCURITÉ DE L'OPÉRATEUR ET CELLE DE L'APPAREIL.

Il est indispensable de vérifier ce critère fondamental et, en cas de doute, un contrôle minutieux doit être effectué sur le branchement électrique par des professionnels qualifiés.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES OCCASIONNÉS PAR L'ABSENCE DE MISE À LA TERRE.

Il est formellement interdit d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges. Vérifier que l'alimentation électrique est compatible avec les informations figurant sur la plaque signalétique. L'appareil doit être intégré dans une liaison équipotentielle conforme aux normes en vigueur.

Pour voir la connexion (indiquée par la flèche) de l'appareil à la liaison équipotentielle, ouvrir la porte, puis retirer le bac à

huile comme le montre la photo suivante.



Pour le raccordement direct au réseau électrique, installer un dispositif d'isolement qui interrompt l'alimentation électrique, avec une ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions prescrites par la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.



Ne pas exposer le câble d'alimentation à des efforts de traction.

Si le câble d'alimentation est abîmé, le faire remplacer par le fabricant, par son service d'assistance technique ou, quoi qu'il en soit, par des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger. Le câble d'alimentation doit résister aux huiles et être de type « H05RN-F » ou « H07RN-F ». Le câble a une section 5x2,5 mm<sup>2</sup>. En cas d'alimentations électriques particulières, le câble peut avoir une section 3x4 mm<sup>2</sup>, 4x6 mm<sup>2</sup>, 3x10 mm<sup>2</sup> ou 5x4 mm<sup>2</sup>.

### 2.2. Caractéristiques techniques

VOIR ANNEXE 1 (§ 9)

### 3. Recommandations

Ce type d'appareil est conçu pour une utilisation commerciale, par exemple, dans les cuisines de restaurant, dans les cantines, dans les hôpitaux et dans les exercices commerciaux, comme les boulangeries, les boucheries, etc. Cependant, il n'est pas fait pour une friture de masse continue.

Il s'agit d'une friteuse qui ne doit être utilisée que comme telle, c'est-à-dire en remplissant la cuve d'huile/de graisse spéciale pour la friture des aliments disposés dans les paniers.



La friteuse **NE DOIT PAS** être utilisée pour la cuisson à l'eau, ni pour tout usage autre que celui pour lequel elle a été conçue. La friteuse peut être allumée avec la cuve remplie d'eau uniquement pour effectuer la fonction de lavage illustrée au §5.5

En ce qui concerne le bruit aérien émis, le niveau de puissance acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

Avant d'utiliser la friteuse, il est nécessaire de nettoyer la cuve et les paniers pour éliminer les graisses industrielles de protection. Quand le nettoyage est terminé, s'assurer que les résistances et le support du panier sont dans la bonne position.

#### 3.1. Quantité maximale de produit

La quantité maximale de produit (relative à des pommes de terre surgelées) conseillée est :

- **NE-M 120**.....  
pour les modèles avec panier entier ..... **600 g**
- **NE-M 200**  
pour les modèles avec demi-panier ..... **500 g**  
pour les modèles avec panier entier ..... **1 000 g**

Les valeurs indiquées s'entendent par panier.

### 4. Préparation de la friteuse

Remplir la cuve d'huile, jusqu'à un niveau compris entre le minimum et le maximum, marqués bien visiblement sur la paroi arrière de la cuve. Ne jamais dépasser le niveau maximum ; ajouter de l'huile si le niveau est en dessous du minimum.

**Ne jamais mettre la friteuse en marche sans avoir préalablement rempli la cuve.**

**Capacité nominale :**

**NE-M 200 20 litres – NE-M 120 12 litres**

#### Recommandations :

- Pendant la cuisson, contrôler que le niveau de l'huile ne descend pas en dessous du niveau minimum indiqué car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.

- Ne pas laisser vieillir excessivement l'huile et la remplacer totalement par de l'huile fraîche. Une huile usagée réduit sa température d'inflammabilité et augmente sa tendance à bouillir subitement.
- Accorder une attention particulière à la cuisson d'aliments volumineux et non égouttés étant donné que leur immersion dans l'huile chaude pourrait déclencher une ébullition brusque.

#### 4.1. Ecran

Le tableau de commande de la friteuse comprend un sélecteur 0-1, un bouton pour régler la température et deux voyants lumineux.




Sélecteur 0 – 1




Bouton de réglage température

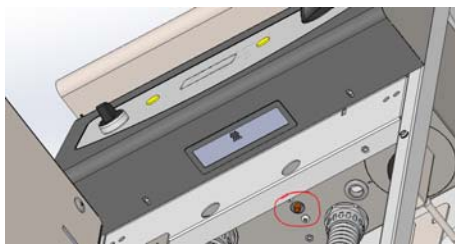
## 5. Fonctionnement

### 5.1. Mise en marche

Pour allumer la machine, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le sélecteur sur la position 1  : le voyant lumineux de présence ligne (DEL 1) s'éclaire.

Tourner le bouton de réglage  sur la température souhaitée : le voyant lumineux de fonctionnement (DEL 2) s'éclaire et il s'éteindra dès que la température sélectionnée est atteinte.

Si le voyant lumineux de présence ligne (DEL 1) s'éteint, cela signifie que le thermostat de sécurité est intervenu. Pour rétablir le fonctionnement, réarmer le thermostat de sécurité situé à la base de l'armoire électrique en pressant avec force. Si le problème se produit à nouveau, demander l'intervention du service technique qualifié.




Dans le cas d'utilisation de matières grasses au lieu d'huiles, il est conseillé de chauffer graduellement.

### 5.2. Utilisation

La friteuse est maintenant prête à l'emploi et il est possible de frire le produit en respectant les recommandations concernant la quantité maximale indiquée au point 3.1

### 5.3. Arrêt de la friteuse

À la fin du travail, remettre le bouton de réglage sur la position de « °C » et tourner dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre le sélecteur  sur la position 0.

### 5.4. Vidange de la cuve

**ATTENTION : Cette opération doit toujours être effectuée quand la friteuse est éteinte et quand l'huile est froide.**

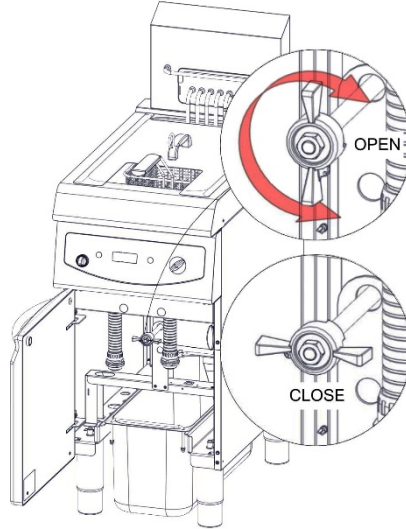
Ouvrir la porte de l'appareil.

Contrôler que le bac de récupération huile/eau de nettoyage de la cuve est positionné dans le meuble bas.

Tourner le papillon pour faire descendre l'huile dans le puits de reprise.


Lorsque la vidange de la cuve est terminée, tourner le papillon en la position de départ pour la fermer.


S'assurer ensuite que le robinet est parfaitement fermé et ne présente pas de fuites pendant le fonctionnement.



### 5.5. Lavage

Il est conseillé d'effectuer un « cycle » de lavage pour dégraisser la cuve à fond.

Faire démarrer le cycle de lavage en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre le sélecteur  sur la position 1 et

en tournant le bouton  de réglage sur une température de 100 °C environ.

Porter l'eau à ébullition et maintenir cet état pendant au moins 10 minutes.

Une fois ce temps écoulé, remettre le bouton de réglage sur la position de « °C » et tourner dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre le sélecteur sur la position 0.

Après refroidissement de l'eau dans la cuve, vider complètement l'appareil et procéder au rinçage à l'eau.

### 5.6. Nettoyage de l'appareil

**ATTENTION : faire cette opération quand les résistances sont froides.**

Pour faciliter le nettoyage de la cuve, il est possible de basculer les résistances, en les tournant vers le haut d'environ 90° jusqu'à leur blocage.

Après le lavage, remettre les résistances en position de travail. Pour les débloquer, les tourner légèrement vers le haut, ouvrir la porte, tirer le levier de déblocage vers l'extérieur, puis les remettre en position.



Les parties en acier inox doivent être nettoyées quotidiennement, avec un chiffon humide, de l'eau tiède savonneuse ou quelque détergent, pourvu qu'il ne soit ni abrasif, ni acide ; rincer ensuite abondamment.

Ne jamais utiliser de jets d'eau directs : cela pourrait provoquer des infiltrations qui nuiraient à l'appareil.

Ne jamais nettoyer l'acier inox à l'aide de chiffons, éponges métalliques ou brosses en acier ordinaire qui risqueraient de déposer des particules de fer et de provoquer des points d'oxydation.

Si on n'utilise plus la friteuse pendant un certain temps, passer un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur toute la surface en acier, afin de créer un voile de protection.

### 6. Maintenance ordinaire

Une révision annuelle de la friteuse s'impose pour toujours en assurer la sécurité et la garder dans de bonnes conditions de fonctionnement.

La révision doit être effectuée par un installateur qualifié et autorisé par le fabricant ou par la société agréée.

## 7. Dépannage

Nous présentons ci-dessous une liste de problèmes possibles avec leurs causes et leurs solutions.

Si le problème persiste, même après avoir suivi les instructions ci-dessous, il est préférable de noter le code d'erreur visualisé et de contacter le revendeur, un installateur qualifié ou le fabricant.

| Description                                                                       | Causes                                                     | Solutions                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La machine ne chauffe pas                                                         | Machine non alimentée électriquement                       | Raccorder la machine au réseau électrique                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | Sélecteur sur la position 0                                | Tourner le sélecteur sur la position 1 et sélectionner la température.                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                   | Bouton de réglage sur °C                                   | Tourner le bouton sur la température de 190 °C. Si le problème persiste, contrôler le thermostat d'urgence, et le réarmer si nécessaire.<br>Contrôler les connexions électriques du thermostat de réglage, le remplacer si nécessaire.                            |
|                                                                                   | Problème sur le térupteur principal                        | Vérifier que toutes les connexions électriques sont correctes, le cas échéant, remplacer le contacteur.                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | Déclenchement du thermostat de sécurité                    | Régler le thermostat de sécurité, qui est logé à la base du panneau électrique en appuyant fermement                                                                                                                                                              |
|                                                                                   | Résistance interrompue                                     | Vérifier que toutes les connexions électriques sont correctes, remplacer si nécessaire le térupteur et/ou la résistance.                                                                                                                                          |
| Avec le sélecteur sur la position 1, la DEL 1 n'est pas allumée                   | Déclenchement du thermostat de sécurité                    | La température de l'huile a dépassé 205 ° C. Attendre que la température de l'huile est abaissée à 170 ° C et à réinitialiser le thermostat de sécurité qui est logé à la base du panneau électrique en appuyant avec une force                                   |
|                                                                                   |                                                            | Le niveau d'huile dans la baignoire est en dessous du niveau minimum indiqué. Remplir la bonne quantité d'huile ou de graisse jusqu'à ce que le niveau minimal ou maximal marqué sur le réservoir. Régler le thermostat de sécurité situé à la base de l'armoire. |
|                                                                                   |                                                            | Si le problème persiste après rétablissement des bonnes températures de fonctionnement (sous 200 °C), remplacer le thermostat.                                                                                                                                    |
|                                                                                   | Détection poignée rabattable soulevée                      | Si le volet est soulevé, le LED 1 s'allume. Si el problème persiste avec la volet en position correcte avec le sélecteur en position 1, vérifier que le micro marche correctement électriquement et mécaniquement si nécessaire, le remplacer.                    |
| La température de l'huile dans la cuve ne correspond pas à la valeur sélectionnée | Sonde du thermostat de réglage en panne                    | Remplacer la régulation thermostat                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                   | Mauvaise connexion du câble sonde du thermostat de réglage | Remplacer la régulation thermostat                                                                                                                                                                                                                                |

## 8. Temps et températures indicatives pour les fritures industrielles

Le tableau ci-dessous indique les températures et les temps, considérés comme optimaux, pour la cuisson de certains aliments couramment utilisés dans nos cuisines.

| PRODUITS                              | TEMP. °C | TEMPS (min) |
|---------------------------------------|----------|-------------|
| Pommes de terre fraîches              | 175-180  | 5-6         |
| Pommes de terre surgelées (précuites) | 180      | 3-4         |
| Champignons surgelés pannés           | 175-180  | 2-3         |
| Aubergines fraîches pannées           | 175-180  | 3-4         |
| Crevettes fraîches pannées            | 180-185  | 3-4         |
| Crevettes surgelées pannées           | 180-185  | 3-4         |
| Seiches surgelées pannées             | 175-180  | 1,5-2       |
| Filet de poisson panné frais          | 175-180  | 3-4         |
| Filet de poisson panné surgelé        | 175-180  | 4-5         |
| Côtelettes de porc pannées            | 175-180  | 4-5         |
| Côtelettes de veau pannées            | 175-180  | 3-4         |
| Poulet panné frais                    | 180-185  | 10-15       |
| Poulet panné surgelé                  | 175-180  | 6-8         |
| Blancs de poulet pannés et surgelés   | 175-180  | 3-4         |

Le tableau ci-dessous indique les températures critiques des différentes huiles utilisées pour frire et des matières grasses (point de fumée).



| PRODUIT            | TEMP. °C |
|--------------------|----------|
| Huile d'arachide   | 198      |
| Huile de coton     | 230      |
| Huile de tournesol | 170      |
| Huile de maïs      | 163      |
| Huile de coco      | 138      |
| Huile d'olive      | 175      |
| Huile de soja      | 130      |
| Margarine          | 140      |
| Beurre             | 161      |
| Saindoux           | 196      |

La collecte de données concernant les huiles de graines oléagineuses mixtes n'a pas été possible, mais elles ont probablement des caractéristiques égales ou inférieures à celles des huiles ci-dessus.

**N.B. : comme on peut le déduire des tableaux ci-dessus, il y a bien peu d'huiles qui sont en mesure de supporter les températures de cuisson des aliments frits. Il est conseillé de s'informer, au moment de l'achat, des caractéristiques thermiques de l'huile en question.**

# Inhaltsverzeichnis

|      |                                                                         |    |
|------|-------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.   | Allgemeines .....                                                       | 28 |
| 2.   | Installation (§ 10) .....                                               | 28 |
| 2.1. | Elektrischer Anschluss (§ 11) .....                                     | 28 |
| 2.2. | Technische Daten .....                                                  | 29 |
| 3.   | Hinweise .....                                                          | 29 |
| 3.1. | Max. Frittiergutmenge .....                                             | 29 |
| 4.   | Vorbereitung der Fritteuse .....                                        | 29 |
| 4.1. | Anzeige .....                                                           | 30 |
| 5.   | Betrieb .....                                                           | 30 |
| 5.1. | Zündung .....                                                           | 30 |
| 5.2. | Gebrauch .....                                                          | 30 |
| 5.3. | Ausschalten .....                                                       | 30 |
| 5.4. | Entleeren der Frittierwanne .....                                       | 30 |
| 5.5. | Spülen .....                                                            | 31 |
| 5.6. | Reinigung des Gerätes .....                                             | 31 |
| 6.   | Ordentliche Wartung .....                                               | 31 |
| 7.   | Probleme und Abhilfe .....                                              | 32 |
| 8.   | Ungefähre Zeit- und Temperaturangaben für gewerbliches Frittieren ..... | 32 |

Bei Nichtbeachtung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Bestimmungen seitens des Benutzers oder des Installationstechnikers lehnt Elframo jegliche Haftung ab. Für etwaige daraus folgenden Unfälle oder Störungen, kann das Unternehmen ebenfalls nicht herangezogen werden.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR ALLFÄLLIGE IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN AB, DIE AUF ABSCHRIFT- ODER DRUCKFEHLER ZURÜCKZUFÜHREN SIND. DARÜBER HINAUS BEHÄLT SICH DIE HERSTELLERFIRMA DAS RECHT VOR, AM PRODUKT JENE ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN, DIE SIE ALS NÜTZLICH ODER NOTWENDIG ERACHTET, OHNE DABEI DIE WESENTLICHEN MERKMALE ZU VERÄNDERN.

## ZEICHENERKLÄRUNG



Anleitungen lesen



Achtung: Gefahr für die Sicherheit von Personen oder für die Unversehrtheit des Geräts



Äquipotentialklemme



Nasser Boden