



FE-10-N

453588 | 5600614987701

-  PROFESSIONAL ELECTRIC FRYER | Pg 1
-  FREIDORA ELÉCTRICA PROFESIONAL | Pg 4
-  FRITEUSE ÉLECTRIQUE PROFESSIONNELLE | Pg 9
-  FRIGGITRICE ELETTRICA PROFESSIONALE | Pg 13
-  PROFESSIONELLE ELEKTRO-FRITTEUSE | Pg 17
-  FRITADEIRA ELÉCTRICA PROFISSIONAL | Pg 21

Manual



I. Safety and Intended Use

Intended Use

This fryer is designed exclusively for frying food products in edible oil. It is intended for professional kitchens such as restaurants, hotels, bars, and food shops.

⚠ This appliance is not intended for household use.

Reasonably Foreseeable Misuse

- Operating without oil in the tank (dry heating).
- Operating with oil below MIN or above MAX level.
- Frying frozen or excessively wet food without draining (risk of splashing and fire).
- Using the fryer outdoors or in poorly ventilated environments.
- Allowing untrained personnel or children to operate or touch the fryer.
- Placing flammable or explosive materials near the fryer.
- Moving or tilting the fryer when hot oil is inside.

Safety Symbols

- ⚡ **Electrical hazard – risk of electric shock.**
- 🔥 **Risk of burns – hot surfaces and hot oil.**
- ⚠ **General warning – read the manual carefully before use.**
- ♻ **WEEE Directive (2012/19/EU) – disposal of electrical/electronic equipment.**
- ⚡ **Protective earth – the appliance must be grounded.**

Residual Risks

- Electric shock if not properly grounded.
- Burns from hot oil, fryer surfaces, or steam.
- Fire hazard if oil overheats, deteriorates, or is contaminated with water.
- Risk of tipping if placed on an unstable surface.
- Exposure to electromagnetic fields (within EU safety limits).

II. Technical Specifications

Model	Voltage	Frequency	Power	Capacity	Dimensions (mm)	Protection	Class
FE-10-N	220 V	50 Hz	3.3 kW	10 L	290 x 440 x 290	IPX3	I

- Oil operating range: between MIN and MAX marks on tank.

- Fuse rating: see type plate.
- Identification: model and serial number located on rating plate at appliance rear.

III. Installation and Assembly

1. Place the fryer on a stable, level, heat-resistant surface.
2. Ensure clearance: ≥ 20 cm at the rear, ≥ 10 cm at the sides for ventilation.
3. Do not install near combustible or heat-sensitive materials.
4. Connect only to a **properly grounded** outlet with voltage/current matching the type plate.
5. Use the supplied power cable or an approved equivalent.
6. Do not use extension cords or multi-plugs.
7. Before first use: clean oil tank, basket, and lid with warm water and neutral detergent, then dry completely.

IV. Operating Instructions

Before Operation

- Verify that supply voltage/fuse ratings match the type plate.
- Ensure fryer is correctly grounded.
- Ensure oil tank is inserted, clean, and dry.
- Check oil level between MIN and MAX marks.

Normal Operation

1. Set thermostat to "0".
2. Connect fryer to mains. Green **Power indicator** lights.
3. Rotate thermostat clockwise to desired temperature. Yellow **Heating indicator** lights while heating.
4. When oil reaches set temperature, heating stops and yellow light switches off. The thermostat will cycle automatically to maintain set temperature.
5. Place food into basket and immerse slowly.
6. When frying is complete, lift basket and hook on support to drain excess oil.
7. Fryer includes a **timer function** (if equipped) – alarm sounds and heating stops at set time.
8. After frying: set thermostat to "0", disconnect mains, and allow unit to cool.

⚠ Warnings:

- Using old/degraded oil lowers flash point, increasing risk of overboil and fire.
- Do not fry excessively wet food.

- Never operate with oil below MIN level or above MAX line.
- Never cover fryer when in use.

Special Functions

- **Safety switch:** when control box is lifted, heating stops automatically.
- **Tilting control box:** rotate backward 90° to drain oil from heating tubes.
- **Oil draining:** oil may be drained via front valve or by removing the oil tank. Always wait until oil has cooled to room temperature.
- **Lid use:** lid keeps oil clean/warm – ensure no water on lid before covering.

V. Maintenance and Servicing

Cleaning

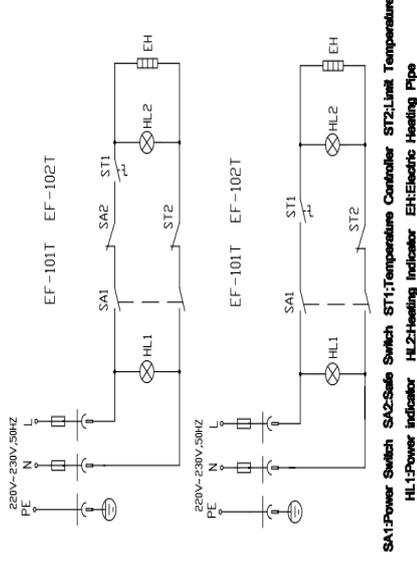
- Always disconnect mains and cool oil to room temperature before cleaning.
- Drain oil safely. Dispose of according to local regulations.
- Clean oil tank, basket, and lid with warm water and neutral detergent.
- Wipe control box with damp cloth only – never immerse in water.

Maintenance

- Inspect power cable regularly. Replace if damaged.
- Replace oil when dark, foamy, or with bad odor.
- Inspect and clean heating element regularly.
- Annual inspection by **qualified personnel** recommended.
- Replaceable parts: oil tank, basket, heating element, thermostat.

⚠ Repairs must be carried out only by authorized service centers. Do not dismantle the unit yourself.

The list of service centers can be found at www.mastergastro.com



SA1:Power Switch SA2:Safe Switch ST1:Temperature Controller ST2:Lid's Temperature HL1:Power Indicator HL2:Heating Indicator EH:Electric Heating Pipe

VI. Informações Ambientais e Descarte

- Cumpra a **Directiva DEEE (2012/19/UE)**. Não deitar com o lixo doméstico.
- Símbolo: contentor riscado.
- Cumpra a **Directiva RoHS (2011/65/UE)** sobre substâncias perigosas.
- O óleo usado deve ser recolhido e eliminado em instalações autorizadas; **nunca despejar na rede de esgotos.**

VII. Declarações e Marcação

- **Marcação CE:** Este equipamento cumpre a Directiva de Baixa Tensão 2014/35/UE e a Directiva EMC 2014/30/UE.
- Classe de protecção: I (aterrado).
- Protecção contra intrusão: IPX3.
- Normas aplicáveis (exemplos, a confirmar pelo fabricante):
 - EN 60335-1: Segurança de aparelhos eléctricos domésticos e semelhantes – Parte 1
 - EN 60335-2-37: Requisitos particulares para fritadeiras comerciais
 - EN 55014-1 / EN 55014-2: Normas EMC
 - EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3: Emissões harmónicas e flicker

Declaração UE simplificada de conformidade

Por este meio, a Mastergastro declara, conforme indicado pelo fabricante, que a fritadeira EF-10N cumpre as directivas e normas harmonizadas da UE acima referidas.

Texto completo da Declaração de Conformidade disponível em:

www.mastergastro.com

⚠ Avisos

- O uso de óleo velho ou degradado diminui o ponto de inflamabilidade e aumenta o risco de sobreaquecimento e incêndio.
- Não frite alimentos excessivamente húmidos.
- Nunca opere com o óleo abaixo do nível MIN ou acima do MAX.
- Nunca cubra a fritadeira durante a utilização.

Funções Especiais

- Interruptor de segurança: ao levantar a caixa de controlo, o aquecimento para automaticamente.
- Inclinação da caixa de controlo: rodar 90° para trás para drenar o óleo dos tubos de aquecimento.
- Drenagem do óleo: através da válvula frontal ou removendo o depósito. Sempre esperar que o óleo arrefeça à temperatura ambiente.
- Uso da tampa: mantém o óleo limpo/quente. Certifique-se de que a tampa está seca antes de a colocar.

V. Manutenção e Serviço

Limpeza

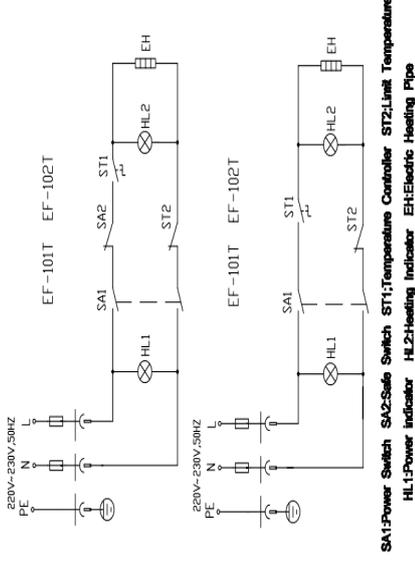
- Sempre desligar da corrente e deixar o óleo arrefecer antes da limpeza.
- Drene o óleo com segurança e descarte de acordo com as normas locais.
- Limpe o depósito de óleo, a cesta e a tampa com água morna e detergente neutro.
- Limpe a caixa de controlo apenas com um pano húmido; **nunca imergir em água.**

Manutenção

- Verifique regularmente o cabo de alimentação e substitua se danificado.
- Substitua o óleo quando estiver escuro, com espuma ou odor desagradável.
- Inspeccione e limpe regularmente o elemento de aquecimento.
- Inspeção anual recomendada por pessoal qualificado.
- Peças substituíveis: depósito de óleo, cesta, elemento de aquecimento, termóstato.

⚠ As reparações devem ser realizadas apenas por centros de assistência autorizados. Não desmonte o equipamento por conta própria.

Lista de centros de assistência: www.mastergastro.com



III.

VI. Environmental and Disposal Information

- Complies with **WEEE Directive 2012/19/EU**. Do not dispose with household waste.
- Symbol: crossed-out wheeled bin.
- Complies with **RoHS Directive 2011/65/EU** (restriction of hazardous substances).
- Used oil must be collected and disposed of at authorized facilities – never pour into drains.

VII. Declarations and Markings

- **CE marking:** This appliance conforms to Low Voltage Directive 2014/35/EU and EMC Directive 2014/30/EU.
- **Protection class:** I (earthed).
- **Ingress protection:** IPX3.
- **Norms applied** (examples – to confirm by manufacturer):
 - EN 60335-1: Household and similar electrical appliances – Safety – Part 1
 - EN 60335-2-37: Particular requirements for commercial deep fat fryers
 - EN 55014-1 / EN 55014-2: EMC standards
 - EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3: Harmonic emissions and flicker

Simplified EU Declaration of Conformity

Hereby, Mastergastro declares, as per manufacturer's statement that the EF-10N fryer complies with the above EU directives and harmonized standards.

The full text of the EU Declaration of Conformity is available at:

www.mastergastro.com

I. Seguridad y Uso Previsto

Uso Previsto

Esta freidora está diseñada exclusivamente para freír alimentos en aceite comestible. Está destinada a cocinas profesionales como restaurantes, hoteles, bares y establecimientos de restauración.

⚠ Este aparato **no está destinado al uso doméstico**.

Usos Razonablemente Previsibles Incorrectos

- Operar sin aceite en el depósito (calentamiento en seco).
- Operar con aceite por debajo del nivel MIN o por encima del nivel MAX.
- Freír alimentos congelados o excesivamente húmedos sin escurrir (riesgo de salpicaduras e incendio).
- Usar la freidora en exteriores o en entornos con ventilación insuficiente.
- Permitir que personal no capacitado o niños operen o toquen la freidora.
- Colocar materiales inflamables o explosivos cerca de la freidora.
- Mover o inclinar la freidora mientras contiene aceite caliente.

Símbolos de Seguridad

- ⚡ Peligro eléctrico – riesgo de descarga eléctrica.
- 🔥 Riesgo de quemaduras – superficies calientes y aceite caliente.
- ⚠ Advertencia general – lea el manual atentamente antes de usar.
- ♻ Directiva RAEE (2012/19/UE) – eliminación de equipos eléctricos y electrónicos.
- ⚔ Conexión a tierra – el aparato debe estar conectado a tierra.

Riesgos Residuales

- Descarga eléctrica si no se conecta correctamente a tierra.
- Quemaduras por contacto con aceite caliente, superficies de la freidora o vapor.
- Riesgo de incendio si el aceite se sobrecalienta, se deteriora o se contamina con agua.
- Riesgo de vuelco si se coloca sobre una superficie inestable.
- Exposición a campos electromagnéticos (dentro de los límites de seguridad de la UE).

II. Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia	Capacidad	Dimensiones (mm)	Protección	Clase
FE-10-N	220 V	50 Hz	3.3 kW	10 L	290 x 440 x 290	IPX3	I

- Rango de operación del aceite: entre las marcas MIN y MAX del depósito.
- Valor del fusible: consultar la placa de características.

- Valor del fusible: consultar a placa de características.
- Identificación: modelo e número de serie en la placa del aparato, en la parte trasera.

III. Instalación e Montagem

1. Coloque a fritadeira numa superfície estável, plana e resistente ao calor.
2. Garantir espaço livre: ≥ 20 cm atrás e ≥ 10 cm lateralmente para ventilação adequada.
3. Não instalar perto de materiais combustíveis ou sensíveis ao calor.
4. Ligar apenas a uma tomada devidamente aterrada, com tensão e corrente compatíveis com a placa de características.
5. Utilizar apenas o cabo de alimentação fornecido ou um equivalente aprovado.
6. Não utilizar extensões ou tomadas múltiplas.
7. Antes da primeira utilização: limpar o depósito de óleo, a cesta e a tampa com água morna e detergente neutro, e secar completamente.

IV. Instruções de Operação

Antes da Operação

- Verifique se a tensão de alimentação e os fusíveis correspondem à placa de características.
- Assegure-se de que a fritadeira está corretamente aterrada.
- Verifique se o depósito de óleo está inserido, limpo e seco.
- Confirme que o nível de óleo se encontra entre MIN e MAX.

Operação Normal

1. Defina o termóstato para "0".
2. Ligue a fritadeira à corrente. O indicador verde de alimentação acende.
3. Rode o termóstato no sentido horário até à temperatura desejada. O indicador amarelo de aquecimento acende durante o aquecimento.
4. Quando o óleo atingir a temperatura definida, o aquecimento para e o indicador amarelo apaga-se. O termóstato regula automaticamente a temperatura.
5. Coloque lentamente os alimentos na cesta.
6. Quando a fritura estiver concluída, levante a cesta e pendure-a no suporte para escorrer o excesso de óleo.
7. A fritadeira dispõe de função de temporizador (se presente): soa um alarme e o aquecimento para no tempo definido.
8. Após a fritura: defina o termóstato para "0", desligue da corrente e deixe o aparelho arrefecer.

I. Segurança e Utilização Prevista

Utilização Prevista

Esta fritadeira destina-se exclusivamente à fritura de produtos alimentares em óleo comestível. É destinada a cozinhas profissionais, tais como restaurantes, hotéis, bares e estabelecimentos de restauração.

- ⚠ Este equipamento **não é destinado a uso doméstico**.

Utilizações Previsíveis Incorretas

- Operar sem óleo no depósito (aquecimento a seco).
- Operar com o óleo abaixo do nível MIN ou acima do nível MAX.
- Fritar alimentos congelados ou excessivamente húmidos sem escorrer (risco de salpicos e incêndio).
- Utilizar a fritadeira no exterior ou em ambientes mal ventilados.
- Permitir que pessoal não treinado ou crianças operem ou toquem na fritadeira.
- Colocar materiais inflamáveis ou explosivos perto da fritadeira.
- Mover ou inclinar a fritadeira com óleo quente dentro.

Símbolos de Segurança

- ⚡ Perigo eléctrico – risco de choque eléctrico.
- 🔥 Risco de queimaduras – superfícies quentes e óleo quente.
- ⚠ Aviso geral – leia atentamente o manual antes da utilização.
- ♻ Directiva DEEE (2012/19/UE) – eliminação de equipamentos eléctricos/electrónicos.
- ⚡ Terra de protecção – o equipamento deve estar ligado à terra.

Riscos Residuais

- Choque eléctrico se não estiver devidamente aterrado.
- Queimaduras por contacto com óleo quente, superfícies da fritadeira ou vapor.
- Risco de incêndio se o óleo sobreaquecer, deteriorar-se ou estiver contaminado com água.
- Risco de tombamento se colocado numa superfície instável.
- Exposição a campos electromagnéticos (dentro dos limites de segurança da UE).

II. Especificações Técnicas

Modelo	Tensão	Frequência	Potência	Capacidade	Dimensões (mm)	Protecção	Classe
FE-10-N	220 V	50 Hz	3,3 kW	10 L	290 x 440 x 290	IPX3	I

- Intervalo de operação do óleo: entre os marcos MIN e MAX no depósito.

- Identificação: modelo y número de serie en la placa trasera del aparato.

III. Instalação y Montaje

1. Coloque a fritadeira sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2. Asegure un espacio libre: ≥ 20 cm en la parte trasera y ≥ 10 cm a los lados para ventilación.
3. No instalar cerca de materiales combustibles o sensibles al calor.
4. Conectar únicamente a una toma de corriente **correctamente conectada a tierra**, con voltaje y corriente compatibles con la placa de características.
5. Usar únicamente el cable de alimentación suministrado o un reemplazo aprobado equivalente.
6. No usar alargadores o regletas múltiples.
7. Antes del primer uso: limpiar el depósito de aceite, la cesta y la tapa con agua tibia y detergente neutro, y secar completamente.

IV. Instrucciones de Operación

Antes de la Operación

- Verifique que el voltaje y los fusibles coinciden con la placa de características.
- Asegúrese de que la freidora esté correctamente conectada a tierra.
- Compruebe que el depósito de aceite esté insertado, limpio y seco.
- Verifique que el nivel de aceite esté entre MÍN y MÁX.

Operación Normal

1. Ajuste el termostato a "0".
2. Conecte la freidora a la corriente. Se encenderá el indicador de encendido verde.
3. Gire el termostato en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada. El indicador amarillo de calefacción se encenderá mientras calienta.
4. Cuando el aceite alcance la temperatura establecida, la calefacción se detendrá y el indicador amarillo se apagará. El termostato regulará automáticamente la temperatura.
5. Introduzca los alimentos en la cesta y sumérijalos lentamente.
6. Al finalizar la fritura, levante la cesta y cuélguela en el soporte para escurrir el aceite sobrante.
7. La freidora incluye función temporizador (si está equipada): suena alarma y se detiene la calefacción al finalizar el tiempo programado.
8. Tras freír: ajuste el termostato a "0", desconecte la corriente y deje enfriar la unidad.

⚠ Advertencias

- Usar aceite viejo o degradado disminuye el punto de inflamación y aumenta riesgo de sobrecalentamiento e incendio.
- No freir alimentos excesivamente húmedos.
- Nunca operar con aceite por debajo del MÍN o por encima del MÁX.
- Nunca cubrir la freidora mientras esté en uso.

Funciones Especiales

- Interruptor de seguridad: al levantar la caja de control, la calefacción se detiene automáticamente.
- Caja de control inclinable: gire hacia atrás 90° para vaciar el aceite de los tubos calefactores.
- Drenaje de aceite: se puede drenar a través de la válvula frontal o retirando el depósito. Esperar a que el aceite se enfríe a temperatura ambiente.
- Uso de la tapa: mantiene el aceite limpio/caliente. Asegúrese de que la tapa esté seca antes de colocarla.

V. Mantenimiento y Servicio

Limpeza

- Desconectar siempre de la corriente y dejar enfriar el aceite antes de limpiar.
- Drenar el aceite de manera segura. Desechar según las regulaciones locales.
- Limpiar el depósito de aceite, la cesta y la tapa con agua tibia y detergente neutro.
- Limpiar la caja de control con un paño húmedo; **no sumergir en agua.**

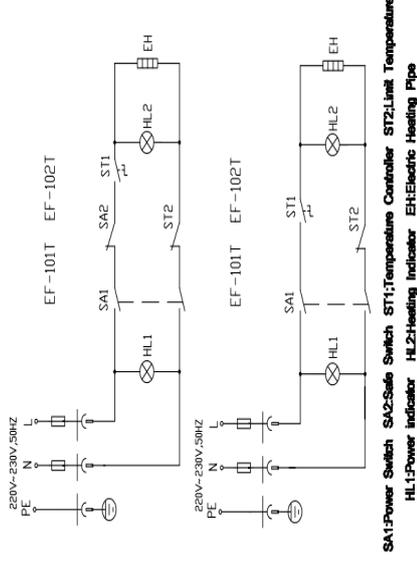
Mantenimiento

- Revisar regularmente el cable de alimentación y reemplazar si está dañado.
- Cambiar el aceite cuando esté oscuro, espumoso o huele mal.
- Inspeccionar y limpiar el elemento calefactor regularmente.
- Inspección anual recomendada por personal cualificado.
- Piezas reemplazables: depósito de aceite, cesta, elemento calefactor, termostato.

⚠ Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por centros de servicio autorizado.

No desmonte la unidad usted mismo.

Lista de centros de servicio: www.mastergastro.com



SA1:Power Switch SA2:Safe Switch ST1:Temperature Controller ST2:Limit Temperature HL1:Power Indicator HL2:Heating Indicator EH:Electric Heating Pipe

VI. Umwelt- und Entsorgungsinformationen

- Entspricht der WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Nicht mit Haushaltsabfällen entsorgen.
- Symbol: durchgestrichene Mülltonne.
- Entspricht der RoHS-Richtlinie (2011/65/EU) über gefährliche Stoffe.
- Gebrauchte Öle müssen bei autorisierten Einrichtungen entsorgt werden; **niemals ins Abwasser.**

VII. Deklarationen und Kennzeichnungen

- **CE-Kennzeichnung:** Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU und der EMV-Richtlinie 2014/30/EU.
- Schutzklasse: I (geerdet).
- Schutzart: IPX3.
- Angewandte Normen (Beispiele, vom Hersteller zu bestätigen):
 - EN 60335-1: Sicherheit von Haushalts- und ähnlichen Elektrogeräten – Teil 1
 - EN 60335-2-37: Besondere Anforderungen für kommerzielle Fritteusen
 - EN 55014-1 / EN 55014-2: EMV-Normen
 - EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3: Oberschwingungen und Flicker

Vereinfachte EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Mastergastro, gemäß Herstellerangaben, dass die EF-10N Fritteuse den oben genannten EU-Richtlinien und harmonisierten Normen entspricht.

Vollständiger Text der EU-Konformitätserklärung verfügbar unter:

www.mastergastro.com

⚠ Warnhinweise

- Verwendung von altem oder verschlechtertem Öl senkt den Flammpunkt und erhöht Brand- und Überkochrisiko.
- Keine übermäßig feuchten Lebensmittel frittieren.
- Nie mit Öl unter MIN oder über MAX betreiben.
- Nie die Fritteuse während des Betriebs abdecken.

Sonderfunktionen

- Sicherheitsschalter: Beim Anheben des Bedienfelds stoppt die Heizung automatisch.
- Kippen des Bedienfelds: 90° nach hinten drehen, um Öl aus den Heizelementen abzulassen.
- Ölablass: über das vordere Ventil oder durch Entfernen des Tanks. Immer warten, bis das Öl auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Deckel verwenden: hält Öl sauber/warm; sicherstellen, dass der Deckel trocken ist, bevor er aufgesetzt wird.

V. Wartung und Service

Reinigung

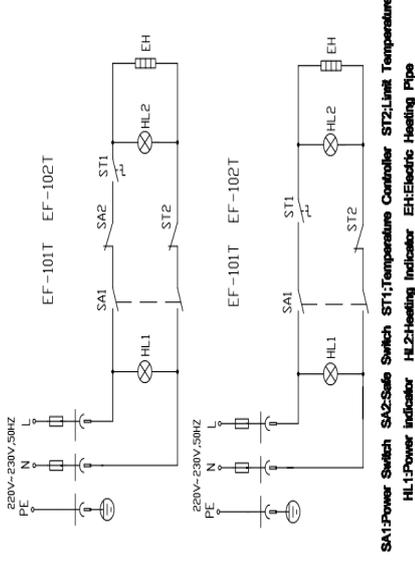
- Vor der Reinigung immer vom Stromnetz trennen und Öl abkühlen lassen.
- Öl sicher ablassen und gemäß lokalen Vorschriften entsorgen.
- Ölbehälter, Korb und Deckel mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel reinigen.
- Bedieneinheit nur mit feuchtem Tuch abwischen; **niemals in Wasser tauchen**.

Wartung

- Stromkabel regelmäßig prüfen und bei Beschädigung ersetzen.
- Öl austauschen, wenn es dunkel, schaumig oder geruchsintensiv ist.
- Heizelement regelmäßig überprüfen und reinigen.
- Jährliche Inspektion durch qualifiziertes Personal empfohlen.
- Austauschbare Teile: Ölbehälter, Korb, Heizelement, Thermostat.

- ⚠ Reparaturen dürfen nur von autorisierten Servicezentren durchgeführt werden. Gerät nicht selbst auseinanderbauen.

Liste der Servicezentren: www.mastergastro.com



VI. Información Ambiental y de Eliminación

- Cumple con la **Directiva RAEE (2012/19/UE)**. No desechar con residuos domésticos.
- Símbolo: contenedor con ruedas tachado.
- Cumple con la **Directiva RoHS (2011/65/UE)** sobre restricción de sustancias peligrosas.
- El aceite usado debe ser recogido y eliminado en instalaciones autorizadas; **nunca verter en desagües**.

VII. Declaraciones y Mercado

- **Marcado CE:** Este aparato cumple con la Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE y la Directiva EMC 2014/30/UE.
- Clase de protección: I (con toma de tierra).
- Protección de ingreso: IPX3.
- Normas aplicadas (ejemplos, a confirmar por el fabricante):

- EN 60335-1: Seguridad de aparatos eléctricos de uso doméstico y similar – Parte 1
- EN 60335-2-37: Requisitos particulares para freidoras comerciales
- EN 55014-1 / EN 55014-2: Normas EMC
- EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3: Emisiones armónicas y parpadeo

Declaración Simplificada de Conformidad de la UE

Por la presente, Mastergastro declara, según declaración del fabricante, que la freidora EF-10N cumple con las directivas y normas armonizadas de la UE mencionadas.

Texto completo de la Declaración de Conformidad disponible en:

www.mastergastro.com

I. Sécurité et Utilisation Prévue

Utilisation Prévue

Cette friteuse est conçue exclusivement pour la friture de produits alimentaires dans de l'huile comestible. Elle est destinée aux cuisines professionnelles telles que restaurants, hôtels, bars et établissements de restauration.

⚠ Cet appareil **n'est pas destiné à un usage domestique**.

Utilisations Prévisibles Incorrectes

- Utilisation sans huile dans le réservoir (chauffage à sec).
- Fonctionnement avec l'huile en dessous du niveau MIN ou au-dessus du niveau MAX.
- Friture d'aliments surgelés ou trop humides sans égouttage préalable (risque d'éclaboussures et d'incendie).
- Utilisation à l'extérieur ou dans des locaux mal ventilés.
- Permettre à du personnel non formé ou à des enfants d'utiliser ou de toucher la friteuse.
- Placer des matériaux inflammables ou explosifs à proximité de la friteuse.
- Déplacer ou incliner la friteuse avec de l'huile chaude à l'intérieur.

Symboles de Sécurité

- ⚡ Danger électrique – risque de choc électrique.
- 🔥 Risque de brûlures – surfaces chaudes et huile chaude.
- ⚠ Avertissement général – lire attentivement le manuel avant utilisation.
- ♻ Directive DEEE (2012/19/UE) – élimination des équipements électriques/électroniques.
- ⚡ Terre de protection – l'appareil doit être relié à la terre.

Risques Résiduels

- Risque de choc électrique si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre.
- Brûlures par contact avec l'huile chaude, les surfaces de la friteuse ou la vapeur.
- Risque d'incendie si l'huile surchauffe, se détériore ou est contaminée par de l'eau.
- Risque de basculement si placé sur une surface instable.
- Exposition aux champs électromagnétiques (dans les limites de sécurité de l'UE).

II. Caractéristiques Techniques

- Sécurité: voir le schéma de sécurité.
- Identification: le modèle et le numéro de série sur le schéma de sécurité de l'appareil.

III. Installation et Montage

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable, horizontale et non inflammable.
2. Espace libre devant: ≥ 20 cm, derrière: ≥ 10 cm.
3. Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
4. Utilisez un câble d'alimentation approprié et vérifiez la tension et la puissance.
5. Utilisez le câble d'alimentation fourni ou un câble d'alimentation approprié.
6. Ne raccordez pas le câble d'alimentation à une prise à deux broches.
7. Lors de la première utilisation: nettoyez le panier et le couvercle avec de l'eau et du savon.

IV. Guide de l'utilisateur

Avant l'utilisation

- Vérifiez que la tension et la puissance sont conformes à l'étiquette.
- Vérifiez que le panier est correctement fermé.
- Vérifiez que le panier est propre et sec.
- Vérifiez l'état des fils électriques et des prises.

Utilisation normale

1. Réglez le thermostat sur „0“.
2. Branchez l'appareil sur le réseau électrique. Le voyant lumineux s'allume.
3. Le thermostat indique la température de cuisson souhaitée. Le voyant lumineux s'allume pendant le chauffage.
4. Dès que l'huile atteint la température souhaitée, le voyant lumineux s'éteint et le thermostat règle automatiquement la température.
5. Utilisez l'appareil avec précaution et ne touchez pas les surfaces chaudes.
6. Après l'utilisation, retirez le panier et le couvercle et laissez refroidir l'appareil.
7. Utilisez la fonction minuterie (si disponible): l'alarme sonne et le chauffage s'arrête après un certain temps.
8. Après l'utilisation: le thermostat sur „0“ réglé, débranchez l'appareil et laissez refroidir.

I. Sicherheit und bestimmungsgemäße Verwendung

Bestimmungsgemäße Verwendung

Diese Fritteuse ist ausschließlich zum Frittieren von Lebensmitteln in Speiseöl vorgesehen. Sie ist für den Einsatz in professionellen Küchen wie Restaurants, Hotels, Bars und Imbissbetrieben bestimmt.

⚠ Dieses Gerät ist nicht für den Hausgebrauch bestimmt.

Vorherrschbare unsachgemäße Verwendung

- Betrieb ohne Öl im Tank (Trockenbetrieb).
- Betrieb mit Öl unterhalb des MIN- oder oberhalb des MAX-Levels.
- Frittieren von gefrorenen oder zu feuchten Lebensmitteln ohne Abtropfen (Spritz- und Brandgefahr).
- Verwendung der Fritteuse im Freien oder in schlecht belüfteten Räumen.
- Bedienung durch ungeschultes Personal oder Kinder.
- Aufstellung von brennbaren oder explosiven Materialien in der Nähe der Fritteuse.
- Verschieben oder Kippen der Fritteuse bei heißem Öl.

Sicherheitssymbole

- ⚡ Elektrische Gefahr – Stromschlaggefahr.
- 🔥 Verbrennungsgefahr – heiße Oberflächen und heißes Öl.
- ⚠ Allgemeine Warnung – Bedienungsanleitung vor Verwendung sorgfältig lesen.
- ♻ WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) – Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten.
- ⚡ Schutzerdung – Gerät muss geerdet sein.

Restrisiken

- Stromschlag bei unsachgemäßem Erdung.
- Verbrennungen durch heißes Öl, Fritteusenoberflächen oder Dampf.
- Brandgefahr bei Überhitzung, Verschlechterung oder Kontamination des Öls mit Wasser.
- Kippgefahr bei instabiler Aufstellung.
- Exposition gegenüber elektromagnetischen Feldern (innerhalb der EU-Sicherheitsgrenzen).

II. Technische Daten

Modell	Spannung	Frequenz	Leistung	Kapazität	Abmessungen (mm)	Schutzart	Klasse
EF-10N	220 V	50 Hz	3,2 kW	10 L	290 x 440 x 290	IPX3	I

- Öltemperaturbereich: zwischen den MIN- und MAX-Markierungen am Tank.

Modèle	Tension	Fréquence	Puissance	Capacité	Dimensions (mm)	Protection	Classe
EF-10N	220 V	50 Hz	3,2 kW	10 L	290 x 440 x 290	IPX3	I

- Plage de fonctionnement de l'huile : entre les repères MIN et MAX du réservoir.
- Valeur du fusible : voir plaque signalétique.
- Identification : modèle et numéro de série sur la plaque à l'arrière de l'appareil.

III. Installation et Montage

1. Placez la friteuse sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
2. Assurez un espace libre : ≥ 20 cm à l'arrière et ≥ 10 cm sur les côtés pour la ventilation.
3. Ne pas installer près de matériaux combustibles ou sensibles à la chaleur.
4. Connecter uniquement à une prise correctement reliée à la terre, avec tension et courant correspondant à la plaque signalétique.
5. Utiliser uniquement le câble d'alimentation fourni ou un équivalent approuvé.
6. Ne pas utiliser de rallonges ou de multiprises.
7. Avant la première utilisation : nettoyer le réservoir d'huile, le panier et le couvercle à l'eau tiède et au détergent neutre, puis sécher complètement.

IV. Instructions de Fonctionnement

Avant Utilisation

- Vérifiez que la tension et le fusible correspondent à la plaque signalétique.
- Assurez-vous que la friteuse est correctement reliée à la terre.
- Vérifiez que le réservoir d'huile est inséré, propre et sec.
- Vérifiez que le niveau d'huile est entre MIN et MAX.

Fonctionnement Normal

1. Réglez le thermostat sur « 0 ».
2. Branchez la friteuse. Le voyant d'alimentation vert s'allume.
3. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. Le voyant jaune de chauffage s'allume pendant le chauffage.
4. Lorsque l'huile atteint la température réglée, le chauffage s'arrête et le voyant jaune s'éteint. Le thermostat régule automatiquement la température.
5. Plongez les aliments dans le panier lentement.

6. Une fois la friture terminée, retirez le panier et suspendez-le sur le support pour égoutter l'excédent d'huile.
7. La friteuse est équipée d'une fonction minuterie (si disponible) : elle sonne et arrête le chauffage à la fin du temps programmé.
8. Après friture : réglez le thermostat sur « 0 », débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

⚠ Avertissements

- L'utilisation d'huile usée ou dégradée diminue le point d'inflammation et augmente le risque de surchauffe et d'incendie.
- Ne pas frire d'aliments excessivement humides.
- Ne jamais fonctionner avec l'huile en dessous du niveau MIN ou au-dessus du MAX.
- Ne jamais couvrir la friteuse pendant son utilisation.

Fonctions Spéciales

- Interrupteur de sécurité : lorsque la boîte de contrôle est levée, le chauffage s'arrête automatiquement.
- Inclinaison de la boîte de contrôle : tournez-la à 90° vers l'arrière pour vidanger l'huile des tubes chauffants.
- Vidange de l'huile : par la vanne avant ou en retirant le réservoir. Toujours attendre que l'huile soit à température ambiante.
- Utilisation du couvercle : maintient l'huile propre/chaude. Vérifiez que le couvercle est sec avant de le placer.

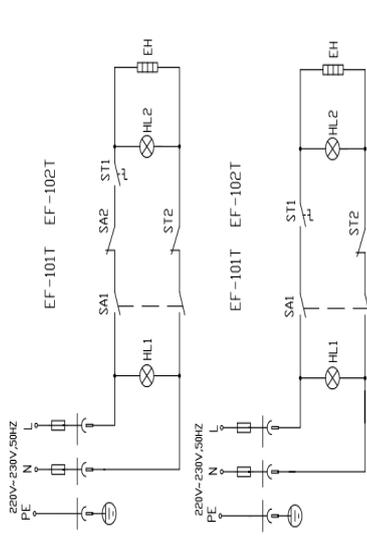
V. Entretien et Service

Nettoyage

- Toujours débrancher et laisser refroidir l'huile avant nettoyage.
- Vider l'huile en toute sécurité et la jeter conformément aux réglementations locales.
- Nettoyer le réservoir d'huile, le panier et le couvercle à l'eau tiède et au détergent neutre.
- Essuyer la boîte de contrôle avec un chiffon humide uniquement ; **ne jamais immerger dans l'eau.**

Entretien

- Inspecter régulièrement le câble d'alimentation et remplacer s'il est endommagé.
- Remplacer l'huile lorsqu'elle est sombre, mousseuse ou dégage une odeur désagréable.
- Inspecter et nettoyer régulièrement l'élément chauffant.
- Inspection annuelle recommandée par du personnel qualifié.



SA1:Power Switch SA2:Safe Switch ST1:Temperature Controller ST2:Limit Temperature HL1:Power Indicator HL2:Heating Indicator EH:Electric Heating Pipe

VI

Informazioni Ambientali e Smaltimento

- Conforme alla **Direttiva RAEE (2012/19/UE)**. Non smaltire con i rifiuti domestici.
- Simbolo: bidone barrato.
- Conforme alla **Direttiva RoHS (2011/65/UE)** sulle sostanze pericolose.
- L'olio usato deve essere raccolto e smaltito presso strutture autorizzate; **non versare mai negli scarichi.**

VII. Dichiarazioni e Marcature

- **Marcatura CE:** questo apparecchio è conforme alla Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE e alla Direttiva EMC 2014/30/UE.
- Classe di protezione: I (con messa a terra).
- Protezione contro ingressi: IPX3.
- Norme applicate (esempi, da confermare dal produttore):
 - EN 60335-1: Sicurezza degli apparecchi elettrici domestici e simili – Parte 1
 - EN 60335-2-37: Requisiti particolari per friggitori commerciali
 - EN 55014-1 / EN 55014-2: Norme EMC
 - EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3: Emissioni armoniche e flicker

Dichiarazione UE semplificata di conformità

Con la presente, Mastergastro dichiara, secondo le indicazioni del produttore, che la friggitrice EF-10N è conforme alle direttive e norme armonizzate dell'UE sopra indicate.

Testo completo della Dichiarazione di Conformità disponibile su:

www.mastergastro.com

⚠ Avvertenze

- L'uso di olio vecchio o degradato riduce il punto di infiammabilità e aumenta il rischio di surriscaldamento e incendio.
- Non friggere alimenti eccessivamente umidi.
- Non operare mai con l'olio sotto il livello MIN o sopra il livello MAX.
- Non coprire mai la friggitrice durante l'uso.

Funzioni Speciali

- Interruttore di sicurezza: sollevando la scatola di controllo, il riscaldamento si interrompe automaticamente.
- Inclinazione della scatola di controllo: ruotare indietro di 90° per svuotare l'olio dai tubi riscaldanti.
- Scarico dell'olio: attraverso la valvola frontale o rimuovendo il serbatoio. Attendere sempre che l'olio si raffreddi a temperatura ambiente.
- Uso del coperchio: mantiene l'olio pulito/caldo. Assicurarsi che il coperchio sia asciutto prima di posizionarlo.

V. Manutenzione e Assistenza

Pulizia

- Sempre scollegare l'alimentazione e lasciare raffreddare l'olio prima della pulizia.
- Svuotare l'olio in sicurezza. Smettere secondo le normative locali.
- Pulire il serbatoio dell'olio, il cestello e il coperchio con acqua tiepida e detergente neutro.
- Pulire la scatola di controllo solo con un panno umido; **non immergere mai in acqua.**

Manutenzione

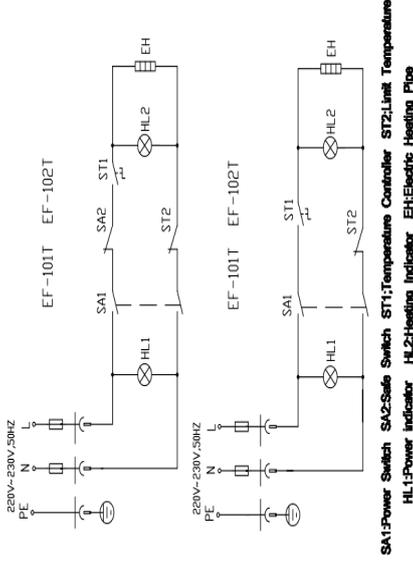
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e sostituirlo se danneggiato.
- Sostituire l'olio quando è scuro, schiumoso o maleodorante.
- Controllare e pulire regolarmente l'elemento riscaldante.
- Ispezione annuale consigliata da personale qualificato.
- Parti sostituibili: serbatoio dell'olio, cestello, elemento riscaldante, termostato.

⚠ Le riparazioni devono essere eseguite solo da centri di assistenza autorizzati. Non smontare l'unità autonomamente.

Elenco dei centri di assistenza: www.mastergastro.com

- Pièces remplaçables : réservoir d'huile, panier, élément chauffant, thermostat.
- ⚠ Les réparations doivent être effectuées uniquement par des centres de service agréés. Ne démontez pas l'appareil vous-même.

Liste des centres de service : www.mastergastro.com



VI. Informations Environnementales et Élimination

- Conforme à la Directive DEEE (2012/19/UE). Ne pas jeter avec les déchets ménagers.
- Symbole : poubelle barrée.
- Conforme à la Directive RoHS (2011/65/UE) sur les substances dangereuses.
- L'huile usagée doit être collectée et éliminée dans des installations autorisées ; **ne jamais verser dans les égouts.**

VII. Déclarations et Marquages

- **Marquage CE** : cet appareil est conforme à la Directive Basse Tension 2014/35/UE et à la Directive CEM 2014/30/UE.
- Classe de protection : I (mise à la terre).
- Protection contre les intrusions : IPX3.
- Normes appliquées (exemples, à confirmer par le fabricant) :
 - EN 60335-1 ; Sécurité des appareils électriques ménagers et analogues – Partie 1
 - EN 60335-2-37 ; Exigences particulières pour friteuses commerciales
 - EN 55014-1 / EN 55014-2 ; Normes CEM
 - EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3 ; Émissions harmoniques et scintillement

Déclaration Simplifiée de Conformité UE

Par la présente, Mastergastro déclare, selon les indications du fabricant, que la friteuse EF-10N est conforme aux directives et normes harmonisées de l'UE mentionnées ci-dessus.

Texte complet de la Déclaration de Conformité disponible sur :

www.mastergastro.com

- Valore del fusibile: consultare la targhetta.
- Identificazione: modello e numero di serie sulla targhetta posteriore dell'apparecchio.

III. Installazione e Montaggio

1. Posizionare la friggitrice su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi di lasciare uno spazio libero: ≥ 20 cm dietro e ≥ 10 cm ai lati per la ventilazione.
3. Non installare vicino a materiali combustibili o sensibili al calore.
4. Collegare solo a una presa correttamente messa a terra, con tensione e corrente compatibili con la targhetta.
5. Utilizzare solo il cavo di alimentazione fornito o un equivalente approvato.
6. Non utilizzare prolunghe o multiprese.
7. Prima del primo utilizzo: pulire il serbatoio dell'olio, il cestello e il coperchio con acqua tiepida e detergente neutro, quindi asciugare completamente.

IV. Istruzioni per l'Uso

Prima dell'Uso

- Verificare che la tensione e il fusibile corrispondano alla targhetta.
- Assicurarsi che la friggitrice sia correttamente messa a terra.
- Controllare che il serbatoio dell'olio sia inserito, pulito e asciutto.
- Verificare che il livello dell'olio sia tra MIN e MAX.

Funzionamento Normale

1. Impostare il termostato su "0".
2. Collegare la friggitrice alla corrente. Si accende il LED verde di alimentazione.
3. Ruotare il termostato in senso orario fino alla temperatura desiderata. Il LED giallo di riscaldamento si accende durante il riscaldamento.
4. Quando l'olio raggiunge la temperatura impostata, il riscaldamento si interrompe e il LED giallo si spegne. Il termostato regolerà automaticamente la temperatura.
5. Inserire lentamente gli alimenti nel cestello.
6. Al termine della frittura, sollevare il cestello e appenderlo al supporto per scolare l'olio in eccesso.
7. La friggitrice dispone di una funzione timer (se presente): suona un allarme e interrompe il riscaldamento al termine del tempo impostato.
8. Dopo la frittura: impostare il termostato su "0", scollegare l'alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.

I. Sicurezza e Uso Previsto

Uso Previsto

Questa friggitrice è progettata esclusivamente per friggere prodotti alimentari in olio commestibile. È destinata a cucine professionali come ristoranti, hotel, bar e locali di ristorazione.

⚠ Questo apparecchio **non è destinato all'uso domestico**.

Usi Prevedibilmente Errati

- Utilizzo senza olio nel serbatoio (riscaldamento a secco).
- Funzionamento con olio sotto il livello MIN o sopra il livello MAX.
- Friggere alimenti congelati o troppo umidi senza averli scolati (rischio di schizzi e incendio).
- Utilizzo della friggitrice all'aperto o in ambienti scarsamente ventilati.
- Consentire a personale non addestrato o a bambini di utilizzare o toccare la friggitrice.
- Posizionare materiali infiammabili o esplosivi vicino alla friggitrice.
- Spostare o inclinare la friggitrice quando contiene olio caldo.

Simboli di Sicurezza

- ⚡** Rischio elettrico – rischio di scosse elettriche.
- 🔥** Rischio di ustioni – superfici calde e olio bollente.
- ⚠** Avvertenza generale – leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- ♻️** Direttiva RAEE (2012/19/UE) – smaltimento di apparecchiature elettriche/elettroniche.
- ⚡** Messa a terra – L'apparecchio deve essere collegato a terra.

Rischi Residui

- Scosse elettriche se non correttamente collegato a terra.
- Ustioni da contatto con olio caldo, superfici della friggitrice o vapore.
- Rischio di incendio se l'olio surriscalda, si deteriora o è contaminato dall'acqua.
- Rischio di ribaltamento se posizionata su una superficie instabile.
- Esposizione a campi elettromagnetici (nei limiti di sicurezza UE).

II. Specifiche Tecniche

Modello	Tensione	Frequenza	Potenza	Capacità	Dimensioni (mm)	Protezione	Classe
EF-10N	220 V	50 Hz	3,2 kW	10 L	290 x 440 x 290	IPX3	I

- Intervallo di funzionamento dell'olio: tra i segni MIN e MAX sul serbatoio.