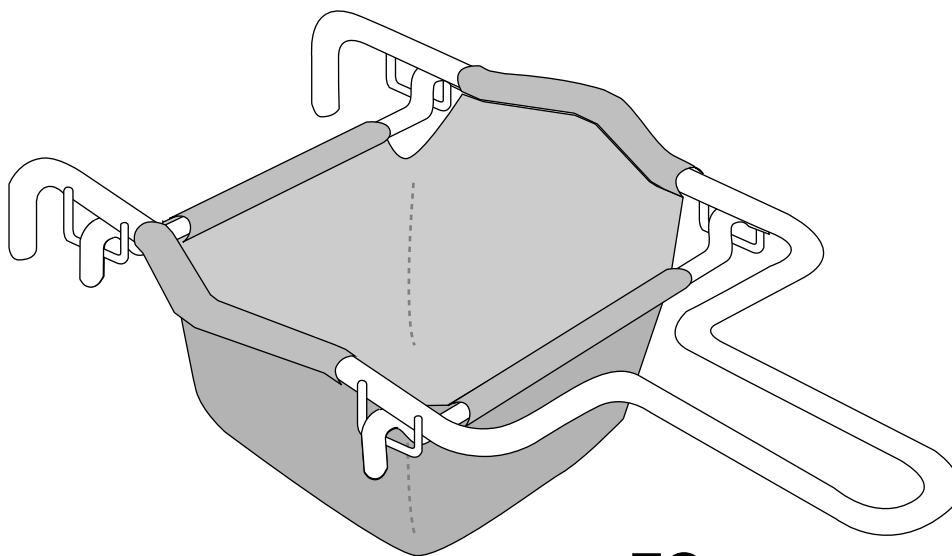


ACCESSORI PER FRIGGITRICI  
OPTIONAL EXTRAS FOR DEEP-FAT FRYERS  
ACCESSOIRES POUR FRITEUSES  
ACCESORIOS PARA FREIDORAS  
ZUBEHÖRE FÜR FRITEUSEN



**FO**  
(Temper.= 120 °C Max)

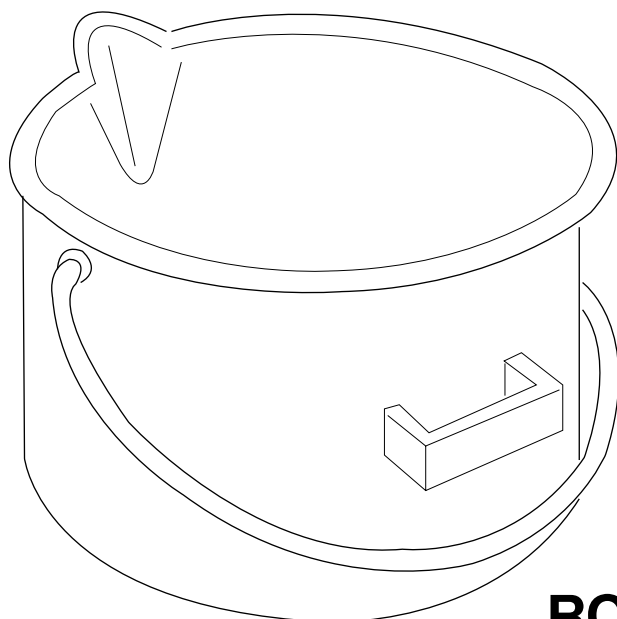
filtro olio  
con rete in poliestere  
da 25 micron

25 micron oil filter  
with polyester net

filtre pour huile  
de 25 micron

filtro para aceite  
con red en poliéster  
de 25 micron

Fettfilter  
(Ø 25 Mikron)



**RO**

raccogliore olio  
in acciaio inossidabile

oil container  
in stainless steel

réipient en acier inoxydable  
à recuperer l'huile

recipiente en acero inox  
de recogida del aceite

Fett-Auffangsbecken  
aus Chromnickestahl  
nach DIN 1.4301

## IMPORTANZA DEL FILTRAGGIO DELL'OLIO

La bruciatura dei residui solidi é una delle principali cause che portano ad un rapido deterioramento dell'olio con i seguenti effetti:

- modifica della sua struttura chimica con formazione di sostanze tossiche;
- imbrunimento, cattivi odori, diminuzione del punto di fumo;
- tendenza a formare incrostazioni gommosse per polimerizzazione.

Per evitare i suddetti inconvenienti e prolungare la durata dell'olio, nonché per mantenere inalterate le proprietà organolettiche degli alimenti fritti, attenersi alle seguenti regole:

- **filtrare spesso l'olio secondo il tipo di frittura effettuata per rimuovere le particelle carbonizzate ed i residui**; queste particelle carbonizzate danno sapore cattivo all'olio e lo imbruniscono rapidamente;
- **evitare che saponi o detersivi vengano a contatto con l'olio**: questo si contaminerà anche con residui infinitesimi di sapone e si deteriorerà molto più rapidamente;
- **evitare assolutamente l'uso di utensili e recipienti in rame o sue leghe** che provocherebbero un rapidissimo deterioramento dell'olio oltre alla formazione di sostanze nocive;
- attenersi alle istruzioni riportate sul manuale della friggitrice per il **corretto uso e per la sostituzione dell'olio quando necessario**.

### FILTRAGGIO DELL'OLIO

Per evitare che le briciole depositate sul fondo rientrino in circolazione e quindi brucino, è necessario di tanto in tanto provvedere al filtraggio dell'olio. Attendere 10÷15 minuti fino a quando l'olio si è raffreddato ma ancora ben fluido, ad una temperatura tra 50 °C e 120 °C. Scaricare l'olio nell'apposito recipiente attraverso il filtro da 25 micron (fig. 1).

### ASPORTAZIONE DEL FILTRO

Per facilitarne la pulizia (o per l'eventuale sostituzione), si può smontare il filtro in rete ruotando di 90° (fig. 2) le due sbarrette trasversali della struttura reggifiltro per poterle sfilare; a questo punto il filtro potrà essere sfilato facilmente.

### PULIZIA

Per effettuare una perfetta pulizia del recipiente di raccolta olio e del filtro procedere nel seguente modo:

- lavare il recipiente con acqua e **detergenti appositamente studiati e formulati per friggitrici**. Per asportare eventuali residui polimerizzati utilizzare spatole o spazzole di plastica, evitando **utensili di rame o sue leghe**;
- neutralizzare l'azione del detersivo con un prodotto specifico o con una parte di aceto in venti parti d'acqua;
- sciacquare molte volte ed abbondantemente con acqua pura, quindi asciugare.

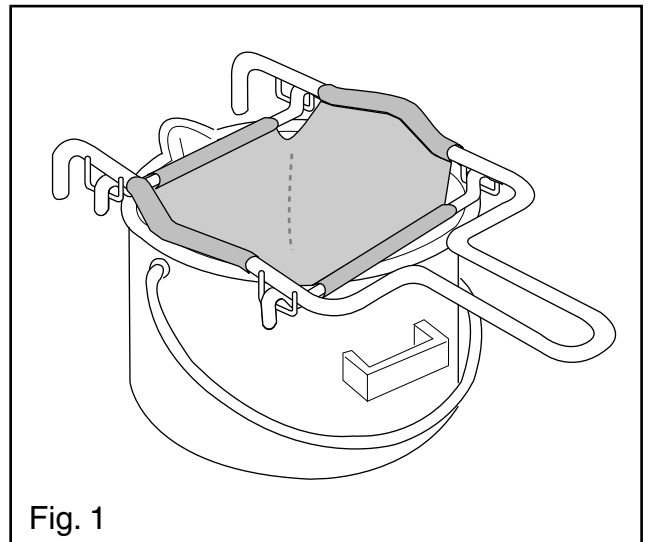


Fig. 1

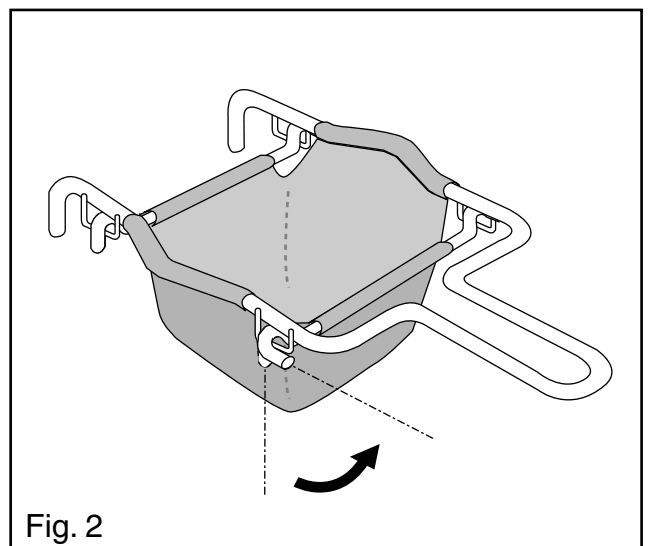


Fig. 2

## IMPORTANT

it is advisable to change the oil within a proper time, to have better results and avoid inflammability. Do not simply add new oil to the old one. We suggest to change the oil:

- when the smoke limit is already at 160 °C - 180 °C;
- in presence of stark foaming - also during the heating-up - or foam stucked at the well edges;
- when the color of the oil turns into red/dark brown.

For better performances and results we suggest:

- to fry only in one time without breaks; in case of interruption, reduce the temperature to minimum;
- keep always the max. level of oil in the well;
- melt solid fat in a separate container, **NOT** in the frying well;
- filter the oil frequently.

## FILTERING

Filter frequently the oil or frying fat and keep it clean; wait for 10 - 15 minutes until the oil temperature is between 50 °C - 110 °C.

Place underneath the container and the close-packed strainer of 25 micron (fig. 1).

## CHANGE OF FILTER

To clean or change the filter, turn by 90° (fig. 2) the frame bars and remove the filter.

## CLEANING

Clean carefully stainless steel parts only with warm and soapy water, or with special detergent for fryers; dilute the detergent with suitable thinner or with a solution of vinegar and water (1 part to 20). Rinse thoroughly with water and dry carefully.

**Do not use abrasive detergents.**

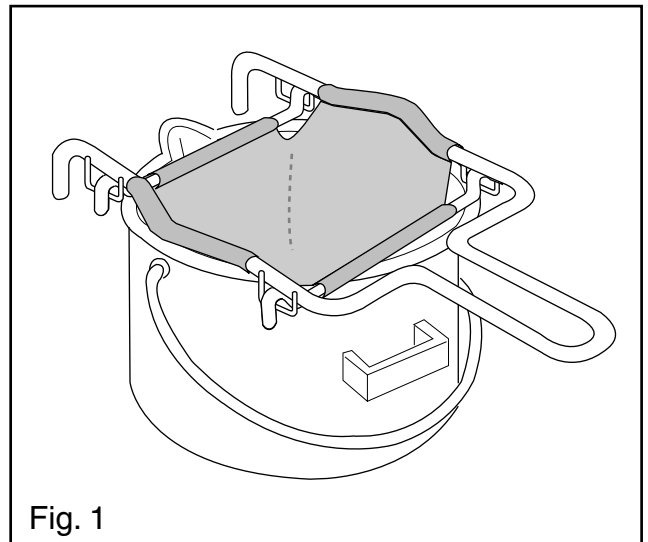


Fig. 1

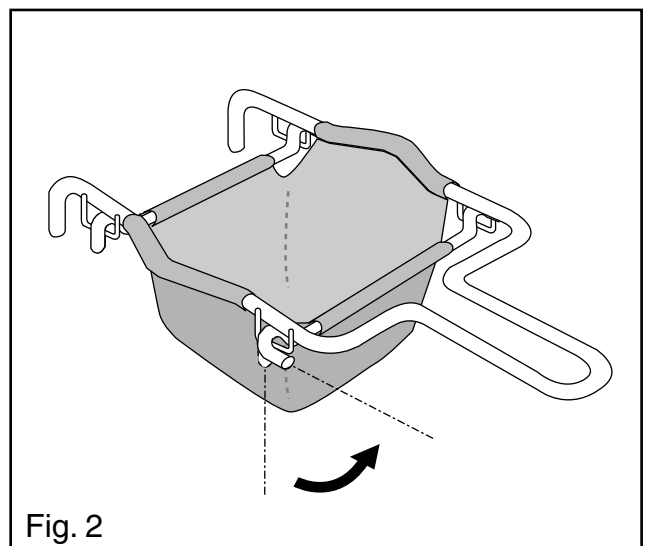


Fig. 2

## FILTRIERUNG

Die periodische Filterung schützt vor der Verschmutzung des Fetts. Dieses Verfahren soll mit warmen und noch flüssigem Fritierfett (10 - 15 Min. nach der Auslöschung auf eine Temperatur zwischen 50 °C und 120 °C) geschehen. Lassen Sie das Fett stets in hierfür geeignete Behälter mit Sieb ab (Abb. 1).

## SIEBUMTAUSCH UND REINIGUNG

Drehen Sie Befestigungsstäbe (Abb. 2) bei 90 °C und nehmen Sie das Sieb ab.

Nach dem Gebrauch ist das abgekühlte, jedoch noch flüssige Fett abzulassen und zu filtern. Das Behälter und das Sieb sind dann mit heißem Wasser und nicht aggressiven Spülmitteln gründlich abzuwaschen. Klar nachspülen.

## HINWEISE

### Fritierfett

Die Überhitzung ist eine der üblicheren Ursachen von Beschädigung des Fritiersfetts.

Für höhere Qualitätsleitungen verwenden Sie nur Fritierfett:

- mit hohem Rauchpunkt;
- das oxydationsbeständig ist;
- das geschmackneutral ist.

### Um das Lebensdauern des Fritiersfetts zu verlängern:

- Fritieren Sie nur einmal; wenn das Verfahren mit Zeitabständen erfolgen soll, stellen Sie die Temperatur auf Minimum ein.
- Behalten Sie immer den im Becken angegebene Fettstand.
- Schmelzen Sie immer das Fett in einem separaten Behälter, würde es direkt in der Friteuse erfolgen, besteht es die Gefahr, daß sowohl das Fett selber, als auch die Heizelemente beschädigt werden.
- Filtrieren Sie häufig das Fett, gemäß den Speisen. Durch den rechtzeitigen Fettfiltern - bzw. Wechsel wird das Fritiergut einen köstlichen Geschmack und ein besseres Aussehen gewinnen.
- Achten Sie darauf, daß altes verschmutztes Fett leichter entzündbar ist und das Übersäumen begünstigt.
- Bei Eingabe von großen Mengen und von zu nassem Gut das Aufsäumen des Fettes verstärkt wird.
- Vermeiden Sie, daß Reinigungsmittel und Fritierfett sich vermischen.
- Reinigen Sie sorgfältig die Verkrustungen am Beckenrande, aber verwenden Sie keine Werkzeuge aus Kupfer oder Kupferlegierung.

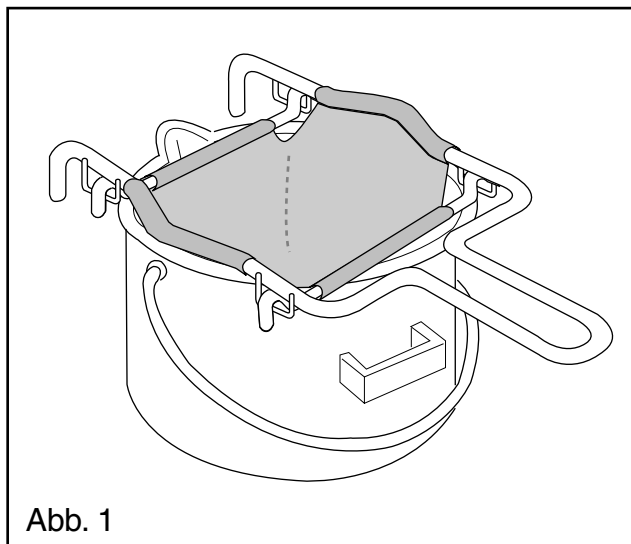


Abb. 1

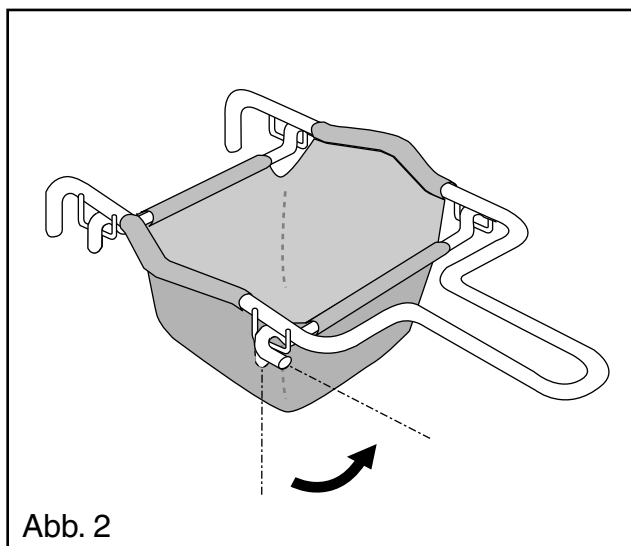


Abb. 2