

NISBETS **ESSENTIALS**

Electric fryer

Instruction manual



(EN)	<u>Electric fryer</u>	2
	<u>Instruction manual</u>	
(NL)	<u>Elektrische fritouse</u>	8
	<u>Gebruikshandleiding</u>	
(FR)	<u>Friteuse électrique</u>	14
	<u>Mode d'emploi</u>	

(DE)	<u>Elektrische Fritteuse</u>	20
	<u>Bedienungsanleitung</u>	
(IT)	<u>Friggitrice elettrica</u>	26
	<u>Manuale di istruzioni</u>	
(ES)	<u>Freidora eléctrica</u>	32
	<u>Manual de instrucciones</u>	

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
CT956

Safety Instructions

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- **Caution! Hot surface!** 
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT clean with jet/pressure washers.
- DO NOT move or carry the appliance when it is switched on.
- DO NOT leave the appliance unattended during operation.
- **Caution!** Never switch on the deep fryer without oil inside.
- ALWAYS ensure oil levels are within the '**MIN**' and '**MAX**' levels. Failure to do so could result in fire.
- ALWAYS use a suitable cooking oil.
- ALWAYS remove excess moisture/water from food before frying to avoid excess foaming and spitting of the oil.
- Change oil regularly. The flashpoint of oil (the point at which it ignites) gradually reduces the more it is used.
- **In case of fire, never use water to extinguish.** 
- **Never pour water onto hot oil or fat. Use the lid to cover the fire instead.**
- During and after cooking, the unit is still hot. Never touch the surface to avoid scalding.
- Suitable for indoor use only.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.

- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a Nisbets Essentials agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Nisbets Essentials recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- Nisbets Essentials recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your Nisbets Essentials product.

This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc. but not for continuous mass production of food.

Pack Contents

The following is included:

- 5Ltr Single Tank Single Basket Fryer - 3kW
- Lid
- Frying basket
- Batter plate
- Instruction manual

Nisbets Essentials prides itself on quality and service, ensuring that at the time of packaging the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your Nisbets Essentials dealer immediately.

Installation

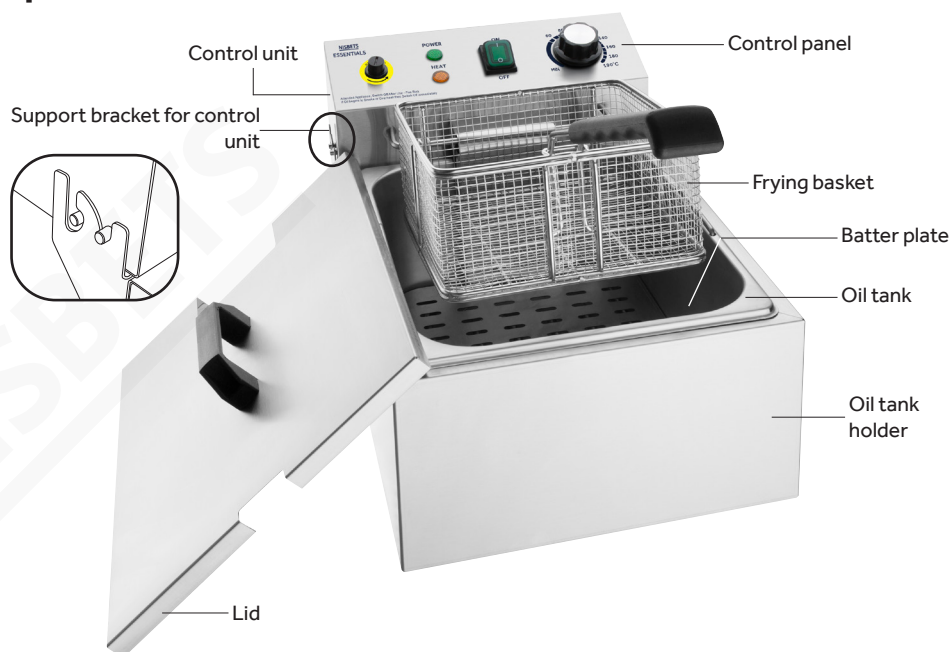
1. Place the unit on a heat-resistant surface. Avoid placing it on or close to flammable materials. Maintain a distance of 20cm (7 inches) between the appliance and walls or other objects for ventilation.
2. Keep the unit away from splashing water and countertop's edge.



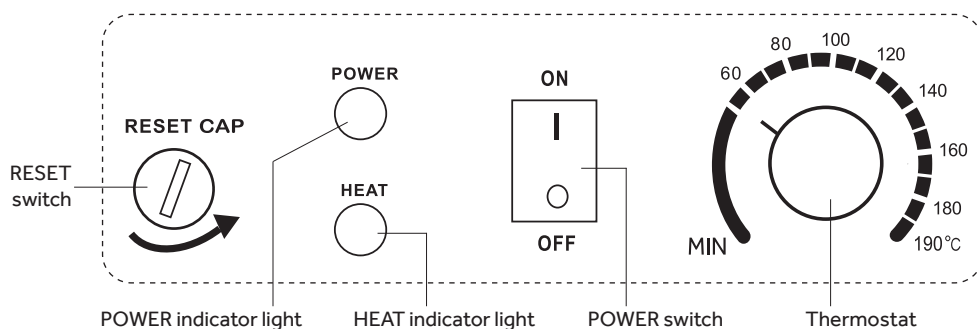
Note: Before using for the first time, clean the lid, basket, batter plate and the oil tank with warm soapy water. Let dry completely.

Caution: During operation, DO NOT cover the appliance with lids to prevent burns.

Operation

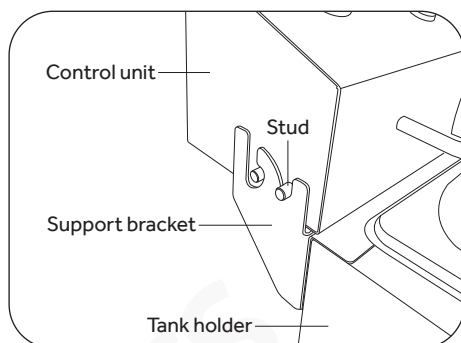


Control panel



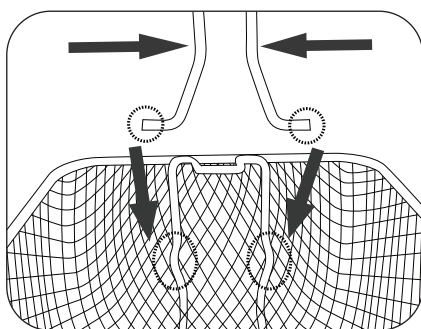
Assembly

1. Place the oil tank into the tank holder.
2. Place the control unit onto the tank holder, making sure the studs of the control unit rest stably on the support bracket of the tank holder.

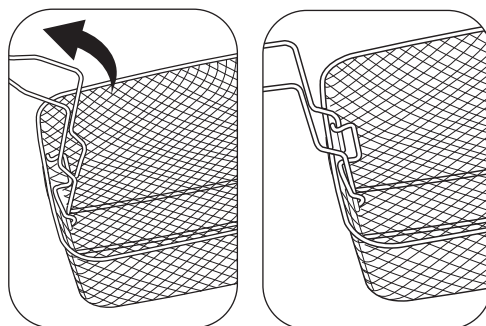


There is a safety switch located on the underside of the control unit, which will shut off power supply when the control unit is not installed correctly or when it is lifted.

3. Place the batter plate into the oil tank.
 4. Attach the basket handle to the frying basket as described below. (**WARNING:** For your safety follow these steps to ensure the handle is securely fastened in position.)
- Press the wire bars together. Insert the 2 ends of the wires into the bracket loops of the frying basket.



- Press the basket handle on the clip of the basket until it locks into place.
- Now the basket handle is locked in place.



Start frying

- **This is an Attended Appliance and must be supervised when in use.**
- **Unplug after use.**
- **If Oil begins to Smoke or Overheat then Switch Off Immediately.**

1. Pour cooking oil into the oil tank between the MIN and MAX markings.
2. Connect the appliance to the mains power supply.
3. Set the POWER switch to I (ON position). The POWER indicator light (green) illuminates.
4. Set the thermostat to the desired temperature. The HEAT indicator light (orange) turns On. The appliance begins to heat the oil.

Note: 170°C to 180°C is suitable for general cooking.

5. When the set temperature is reached, the HEAT indicator light turns Off.
6. Lower the basket with food into the oil. The HEAT indicator light turns On again.

- **Note: During use, the HEAT indicator light will cycle on/off, indicating the set temperature is being maintained.**

7. When the food is cooked, lift the basket and hang it onto the control unit's rod. Allow the oil to drain from the frying basket for seconds.

WARNING: The food and oil are very hot! Take care when removing the basket as oil may drip.

8. After use, set the POWER switch to O (OFF position) and disconnect the appliance from power supply.

Overheat Protection / Reset Button

This appliance is featured with an overheat protection. Should the temperature exceed safe levels the appliance will automatically cut off power. The thermal Cut-out switch is located on the front of the control unit. To reset the appliance after a sufficient cool-down period:

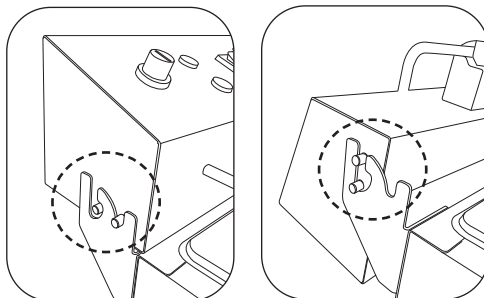
1. Unscrew the reset switch cap.
2. Press the small reset switch down until it clicks, using a blunt pointed instrument.
3. The appliance is now reset and can be used as normal.

Cleaning, Care & Maintenance

- Always turn off and disconnect the appliance from the power supply before cleaning.
- Always allow the appliance and oil to cool before cleaning.
- Check the temperature with a suitable probe thermometer; 40°C is the MAXIMUM temperature at which oil should be removed.
- For best performance, Nisbets Essentials recommend that the appliance is cleaned after each day of operation.
- **Note: Failure to clean the appliance regularly may result in premature activation of the thermal cut-out switch.**

Empty the oil tank

- Ensure to remove the frying basket first.
- Slowly rotate the control unit backward 90° until it is locked vertically on the support brackets of the tank holder. During this period, ensure to hold the batter plate carefully.



- Let the oil accumulated on the batter plate and heating elements recycle into the oil tank.
- Remove the batter plate, control unit and oil tank consecutively.
- If the remaining oil is to be reused, then filtering it before refilling will extend the oil's cooking life.

Clean all removable parts

- Use warm, soapy water and a soft brush to clean the lid, basket, batter plate and oil tank.
- Dry thoroughly.

Troubleshooting

A qualified technician should carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
No power	Thermal cut-out activated	Please check your machine is safe with no obvious damage, remove the reset cap and press the reset switch
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
Oil spilling over	Too much food in the frying basket	Remove some food
	Food is not dry	Dry food before frying

Fault	Probable Cause	Solution
Unit slow to heat up	Build-up of fat in the tank	Clean the appliance
Unit stops working suddenly	Overheat protection is activated	Allow to cool. Then press the RESET switch
Oil overheats or starts to smoke	Thermostat damaged	Switch off immediately. Consult a qualified technician

Technical Specifications

Note: Due to our continuous improvement process, the product specifications are subject to change without notice.

Model	Voltage	Power	Current	Capacity	Dimensions h x w x d (mm)	Net Weight
CT956	220-240V~ 50-60Hz	3000W	13A	5 Litres	270 x 290 x 430	6kg

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E



This appliance must be earthed.

If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.

Nisbets Essentials parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

Nisbets Essentials products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Nisbets Essentials. Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, Nisbets Essentials reserves the right to change specifications without notice.

Veiligheidsinstructies

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - BS EN-praktijkcodes
 - Brandpreventie
 - IEE bekabelingsnormen
 - Bouwverordeningen
- **Opgelet! Heet oppervlak!**
- Dompel het apparaat  NIET onder in water.
- Maak het NIET schoon met hogedrukreinigers.
- Verplaats of draag het apparaat NIET wanneer deze is ingeschakeld.
- Laat het apparaat tijdens gebruik NIET onbeheerd achter.
- **Opgelet!** Schakel de friteuse nooit in zonder olie erin.
- Zorg ervoor dat het oliepeil ALTIJD tussen de niveaus 'MIN' en 'MAX' zit. Dit nalaten, kan leiden tot brand.
- Gebruik ALTIJD geschikte frituurolie.
- Verwijder ALTIJD overtollig vocht/water uit voedsel voordat u begint met frituren om te veel schuim en spetterende olie te voorkomen.
- Ververs de olie regelmatig. Het vlammpunt van olie (het punt waarop het ontbrandt) neemt geleidelijk af naarmate het meer wordt gebruikt.
- **Gebruik in het geval van brand nooit water om het te blussen.**  **Giet nooit water op hete olie of vet. Gebruik daarentegen het deksel om het vuur te smoren.**
- Het apparaat is tijdens en ook na het koken nog heet. Raak de oppervlakte nooit aan om brandwonden te voorkomen.
- Uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.

- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.
- Indien de stroomkabel beschadigd is geraakt, moet deze door een Nisbets Essentials-agent of een erkende technicus worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen (inclusief kinderen) of met gebrek aan ervaring of kennis tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd kinderen onder toezicht zodat zij het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Nisbets Essentials raadt u aan om dit apparaat periodiek te laten testen (ten minste eens per jaar) door een bevoegd persoon. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteitstest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.

Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Correct onderhoud en gebruik van dit apparaat zullen de beste prestaties uit uw product van Nisbets Essentials halen.

Het apparaat is bedoeld om te worden gebruikt voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens of restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue productie van voedsel.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- 5Ltr friteuse met enkel reservoir en enkele mand - 3kW
- Deksel
- Frituurmandje
- Beslagbord
- Gebruikshandleiding

Nisbets Essentials is trots op haar kwaliteit en service en garandeert dat de inhoud, op het ogenblik van de verpakking, volledig functioneel en vrij van schade is.

Mocht u schade aantreffen als gevolg van transport, neem dan onmiddellijk contact op met uw Nisbets Essentials-dealer.

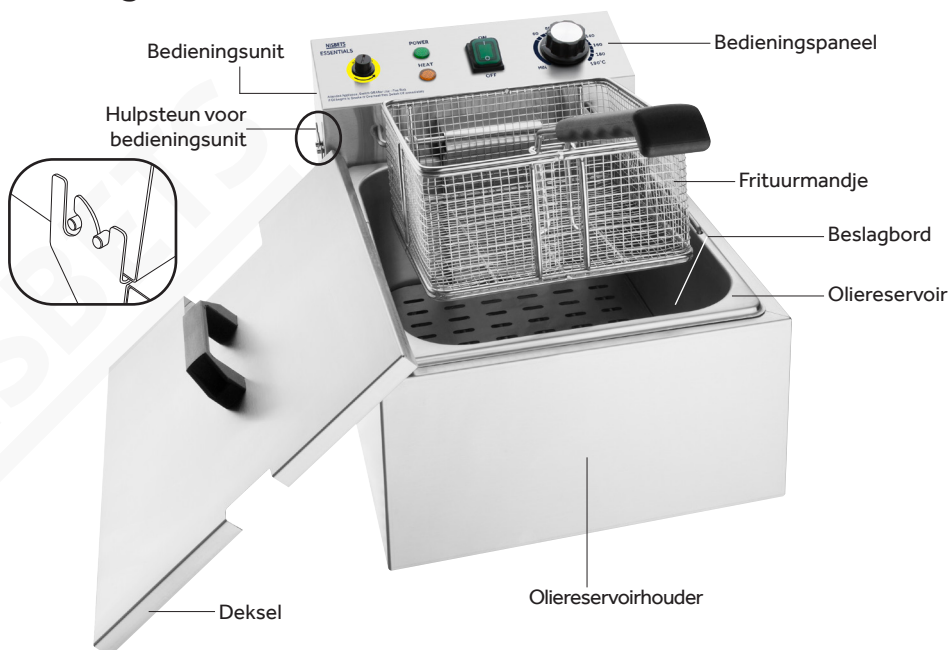
Installatie

1. Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak. Plaats het niet op of in de buurt van ontvlambare materialen. Behoud een afstand van 20 cm (7 inch) tussen het apparaat en wanden of andere voorwerpen voor voldoende ventilatie.
2. Houd het apparaat uit de buurt van spetterend water en de rand van het aanrecht.

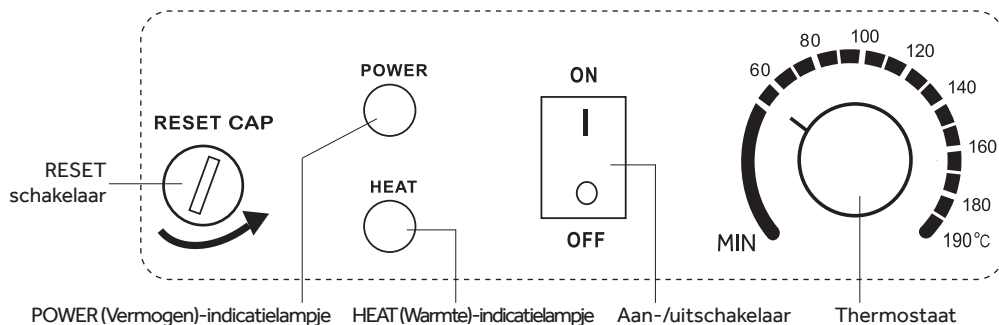


Opmerking: Reinig vóór ingebruikname het deksel, de mand, het beslagbord en het oliereservoir in een warm sopje. Laat alles volledig drogen.
Let op: Bedek het apparaat tijdens het gebruik NIET met deksels om brandwonden te voorkomen.

Bediening

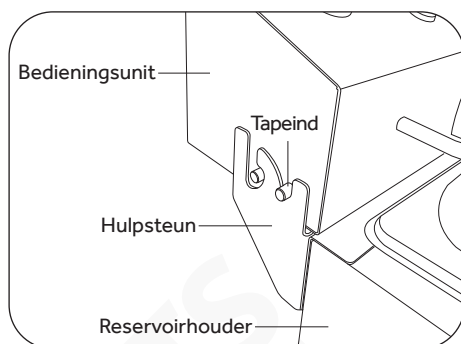


Bedieningspaneel



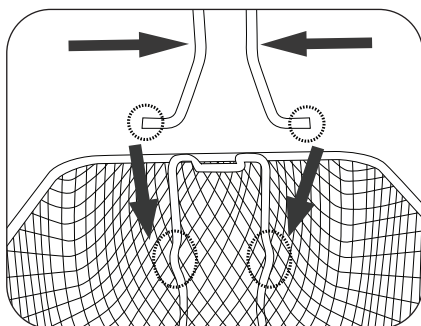
Montage

1. Plaats het oliereservoir in de reservoirhouder.
2. Plaats de bedieningsunit op de reservoirhouder en zorg ervoor dat de tapeinden van de bedieningsunit stabiel op de hulpsteun van de reservoirhouder rusten.

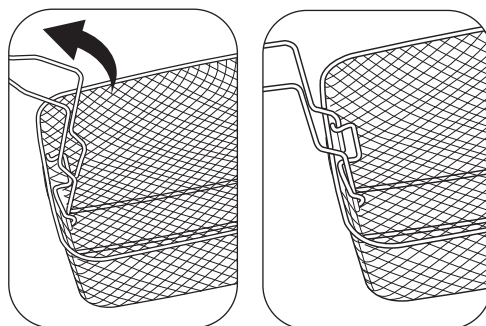


Er bevindt zich een veiligheidsschakelaar aan de onderzijde van de bedieningsunit, die de stroomtoevoer afsluit als de bedieningsunit niet correct is geïnstalleerd of wordt opgetild.

3. Plaats de beslagbord in het oliereservoir.
 4. Bevestig de handgreep van de mand aan het frituurmandje zoals hieronder beschreven.
- (WAARSCHUWING: Volg voor uw veiligheid deze stappen om ervoor te zorgen dat de handgreep stevig in positie is bevestigd.)**
- Druk de draadstaven samen. Steek de 2 uiteinden van de draden in de beugellusjes van de frituurmand.



- Druk op de handgreepop de clip van de mand totdat deze vastklikt.
- Nu is de handgreep van de mand vergrendeld.



Begin met frituren

- **Dit apparaat moet tijdens gebruik in de gaten worden gehouden.**
- **Koppel het na gebruik los.**
- **Als de olie begint te roken of oververhit raakt, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit.**

1. Giet frituurolie in de olietank tussen de MIN en MAX markeringen.
2. Sluit het apparaat aan op het stroomnet.
3. Stel de Aan-/uitschakelaar in op I (stand ON (Aan)). Het POWER (Vermogen)-indicatielampje zal oplichten (groen).
4. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur. Het HEAT (Warmte)-indicatielampje zal inschakelen (oranje). Het apparaat begint nu de olie te verwarmen.

Opmerking: 170 tot 180°C is geschikt voor algemeen koken.

5. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het HEAT (Warmte)-indicatielampje uit.
6. Laat de mand met het voedsel in de olie zakken. Het HEAT (Warmte)-indicatielampje zal weer inschakelen.
- **Opmerking: Tijdens gebruik gaat het HEAT (Warmte)-indicatielampje aan/uit om aan te geven dat de ingestelde temperatuur wordt gehandhaafd.**
7. Wanneer het voedsel is gekookt, tilt u de mand op en laat u deze op de stand van de bedieningsunit rusten. Laat de olie even uit de frituurmand lopen.

WAARSCHUWING: Het voedsel en de olie zijn erg heet! Wees voorzichtig wanneer u de mand verwijdt, omdat er olie uit kan druppelen.

8. Zet na gebruik de Aan-/uitschakelaar op O (stand OFF (Uit)) en koppel het apparaat los van de stroomtoevoer.

Beveiliging tegen oververhitting / Resetknop

Dit apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Het apparaat onderbreekt automatisch de voeding als de temperatuur de veiligheidslimieten overschrijdt. De thermische onderbrekingsschakelaar zit aan de voorkant van de besturingsunit. Om het apparaat te resetten nadat deze lang genoeg heeft afgekoeld:

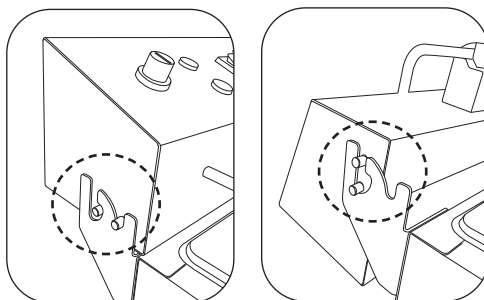
1. Schroef de dop van de resetschakelaar los.
2. Druk de kleine resetknop omlaag totdat deze klikt met een stomp instrument.
3. Het apparaat is nu gereset en kan normaal worden gebruikt.

Reiniging, zorg & onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt.
- Laat het apparaat en de olie afkoelen voorafgaand aan het schoonmaken.
- Controleer de temperatuur met een geschikte sondethermometer; 40°C is de MAXIMALE temperatuur waarbij olie dient te worden verwijderd.
- Voor optimale prestaties, raadt Nisbets Essentials u aan het apparaat na elke dag gebruik schoon te maken.
- **Opmerking: Het apparaat niet regelmatig reinigen, kan leiden tot vroegtijdige activering van de thermische onderbrekingsschakelaar.**

Leeg het oliereservoir

- Zorg ervoor dat u eerst de frituurmand verwijderd.
- Draai de bedieningsunit langzaam 90° naar achteren totdat deze verticaal op de hulpsteun van de tankhouder is vergrendeld. Houd het beslagbord hierbij zorgvuldig vast.



- Laat de olie die zich op het beslagbord en de verwarmingselementen heeft opgehoopt teruglopen in het oliereservoir.
- Verwijder achtereenvolgens het beslagbord, de besturingsunit en het oliereservoir.
- Als de resterende olie opnieuw moet worden gebruikt, filtert u deze voordat u hem bijvult, waardoor de levensduur van de olie langer wordt.

Reinig alle verwijderbare onderdelen

- Gebruik een warm sopje en een zachte borstel om het deksel, de mand, het bord en het oliereservoir te reinigen.
- Grondig drogen.

Probleemoplossing

Eventuele reparaties moeten door een bevoegde technicus worden uitgevoerd.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen voeding	Thermische onderbreking geactiveerd	Controleer of uw machine veilig en zonder zichtbare schade is, verwijder de resetdop en druk op de resetschakelaar
De eenheid werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker of kabel is beschadigd	Vervang de stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
Olie loopt over	Te veel voedsel in de frituurmand	Verwijder wat voedsel
	Voedsel is niet droog	Droog voedsel voor het frituren

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Unit langzaam op te warmen	Ophoping van vet in het reservoir	Reinig het apparaat
Het apparaat stopt plotseling met werken	Bescherming tegen oververhitting is geactiveerd	Laat afkoelen. Druk vervolgens op de RESET-schakelaar
Olie raakt oververhit of begint te roken	Beschadigde thermostaat	Schakel onmiddellijk uit. Raadpleeg een gekwalificeerde technicus

Technische specificaties

Opmerking: Vanwege ons voortdurende verbeteringsproces, kunnen de productspecificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Spanning	Vermogen	Stroom	Capaciteit	Afmetingen h x b x d (mm)	Netto gewicht
CT956	220-240V~ 50-60Hz	3000W	13A	5 liter	270 x 290 x 430	6kg

Elektrische bedrading

Men dient de stekker op een geschikt stopcontact aan te sluiten.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N
- Aardekabel (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E

Dit apparaat moet worden geaard.

Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.



Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of in de bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuvriendelijke recyclingproces als afval te verwerken. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking van dit product.

De onderdelen van Nisbets Essentials-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

Nisbets Essentials-producten zijn goedgekeurd om het volgende symbool te dragen:



Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van Nisbets Essentials. Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt Nisbets Essentials het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Consignes de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur/technicien qualifié. Ne retirez aucun élément de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
 - codes de bonnes pratiques BS EN ;
 - précautions contre le risque d'incendie ;
 - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
 - règlements sur la construction.
- **Attention ! Surface chaude !**
- NE plongez PAS l'appareil dans l'eau. 
- NE nettoyez PAS avec des nettoyeurs à jet ou à pression.
- NE déplacez ou ne portez PAS l'appareil quand il est allumé.
- NE laissez PAS l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- **Attention ! N'allumez jamais la friteuse sans huile à l'intérieur.**
- Assurez-vous TOUJOURS que les niveaux d'huile sont conformes aux niveaux « **MIN** » et « **MAX** ». Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie.
- Utilisez TOUJOURS une huile de cuisson appropriée.
- Retirez TOUJOURS l'excès d'humidité/d'eau des aliments avant de les frire pour éviter la formation excessive de mousse et les projections d'huile.
- Changez régulièrement l'huile. Le point d'éclair de l'huile (le point auquel elle s'enflamme) diminue progressivement à mesure qu'elle est utilisée.
- **En cas d'incendie, n'utilisez jamais d'eau pour l'éteindre.** 
- **Ne versez jamais d'eau sur de l'huile ou de la graisse chaude. Utilisez plutôt le couvercle pour couvrir le feu.**
- Pendant et après la cuisson, l'appareil est encore chaud. Ne touchez jamais la surface pour éviter de vous brûler.

- Convient uniquement à un usage intérieur.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Nisbets Essentials ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'une expérience ou de connaissances suffisantes, à moins que lesdites personnes n'aient été formées ou instruites quant à son utilisation, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nisbets Essentials recommande qu'une personne compétente teste périodiquement cet appareil (au moins une fois par an). Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : inspection visuelle, test de polarité, continuité de la terre, continuité de l'isolation et test fonctionnel.

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à lire attentivement de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation appropriés de cette machine vous permettront de tirer le meilleur de votre produit Nisbets Essentials.

Cet appareil est destiné à des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales telles que boulangeries, boucheries, etc. et non pour la production de masse continue d'aliments.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- Friteuse à panier unique de 5 L à cuvette unique - 3 kW
- Plaque à pâte
- Couvercle
- Mode d'emploi
- Panier de friture

Nisbets Essentials attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits entièrement fonctionnels parfaitement intacts au moment de l'emballage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur Nisbets Essentials immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

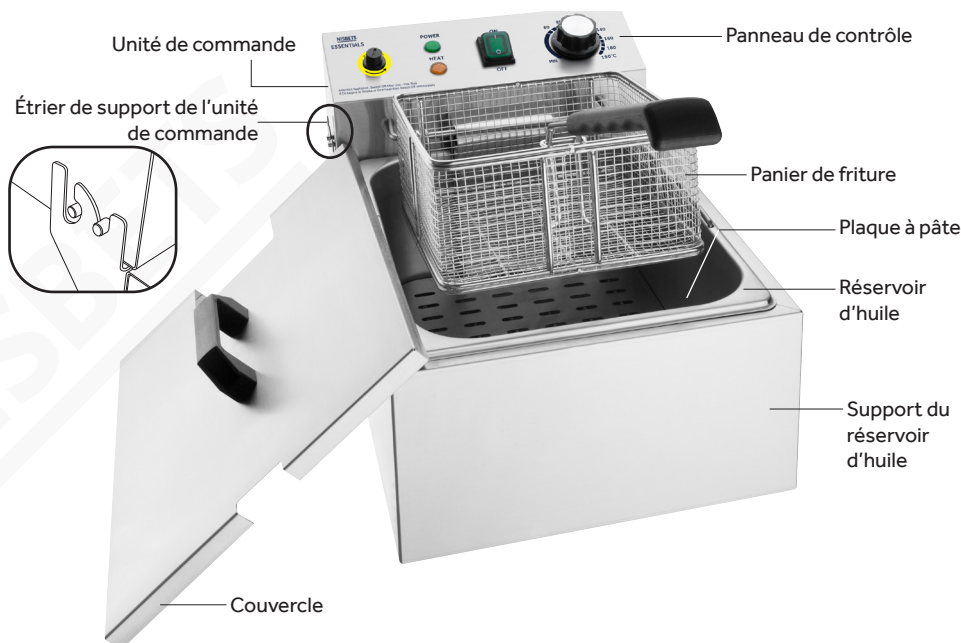
Installation

1. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Évitez de le placer sur des matériaux inflammables ou à leur proximité. Maintenez une distance de 20 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets pour assurer la ventilation.
2. Tenez l'appareil éloigné des éclaboussures d'eau et du bord du comptoir.

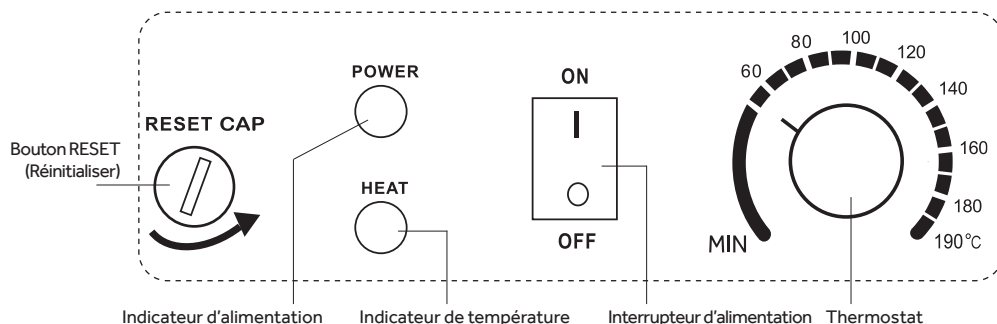


Remarque : Avant la première utilisation, nettoyez le couvercle, le panier, la plaque de cuisson et le réservoir d'huile à l'eau chaude savonneuse. Laissez-le sécher complètement.
Attention : Pendant le fonctionnement, NE PAS couvrir l'appareil avec des couvercles pour éviter les brûlures.

Fonctionnement

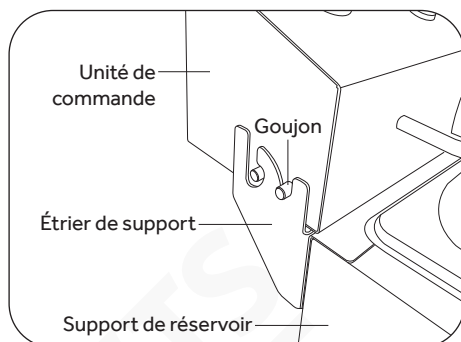


Panneau de contrôle



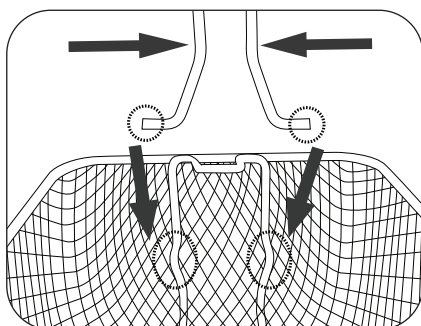
Assemblage

1. Placez le réservoir d'huile dans le support de réservoir.
2. Placez l'unité de commande sur le support de réservoir en veillant à ce que les goujons de l'unité de commande reposent de manière stable sur l'étrier du support de réservoir.

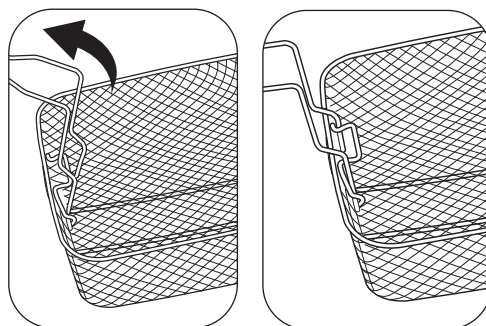


Un interrupteur de sécurité placé sur la face inférieure de l'unité de commande coupe l'alimentation électrique lorsque l'unité de commande n'est pas installée correctement ou lorsqu'elle est soulevée.

3. Placez la plaque à pâte dans le réservoir d'huile.
4. Fixez la poignée du panier au panier de friture comme décrit ci-dessous. (**AVERTISSEMENT :** Pour votre sécurité, veuillez suivre les étapes suivantes pour vous assurer que la poignée est bien fixée en place.)
 - Pressez les barres de fil de fer les unes contre les autres. Insérez les 2 extrémités des fils dans les boucles de fixation du panier de friture.



- Appuyez sur la poignée du panier sur le clip du panier jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
- La poignée du panier est maintenant verrouillée en place.



Commencer la friture

- Il s'agit d'un appareil qui doit être surveillé lorsqu'il est utilisé.
- Débranchez-le après utilisation.
- Si l'huile commence à fumer ou à surchauffer, éteignez immédiatement le moteur.

1. Versez l'huile de cuisson dans le réservoir d'huile entre les repères MIN et MAX.
2. Branchez l'appareil sur le secteur.
3. Placez l'interrupteur POWER (Marche/Arrêt) sur I (position ON [Marche]). L'indicateur POWER (Marche) (vert) s'allume.
4. Réglez le thermostat sur la température souhaitée. L'indicateur HEAT (Chauffage) (orange) s'allume. L'appareil commence à chauffer l'huile.

Remarque : Des températures de - 170 à 180 °C conviennent à la cuisson générale.

5. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant HEAT (Chauffage) s'éteint.
6. Abaissez le panier avec les aliments dans l'huile. L'indicateur HEAT (Chauffage) s'allume à nouveau.
 - **Remarque : Pendant l'utilisation, le voyant HEAT (Chauffage) s'allume et s'éteint, indiquant que la température réglée est maintenue.**
7. Lorsque les aliments sont cuits, soulevez le panier et accrochez-le à la tige de l'unité de commande. Laissez l'huile s'écouler du panier à friture pendant quelques secondes.

AVERTISSEMENT : Les aliments et l'huile sont très chauds ! Faites attention en retirant le panier, car de l'huile pourrait s'en écouler.

8. Après utilisation, réglez l'interrupteur POWER (Alimentation) en position O (position OFF [Éteint]) et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Protection contre la surchauffe / Bouton de réinitialisation

Cet appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si la température dépasse les niveaux de sécurité, l'appareil coupe automatiquement le courant. Le coupe-circuit thermique est situé à l'avant de l'unité de commande. Pour réinitialiser l'appareil après une période de refroidissement suffisante :

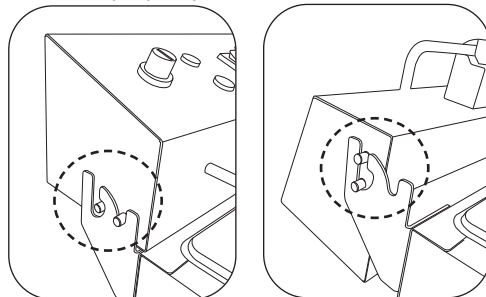
1. Dévisser le capuchon de l'interrupteur de réinitialisation.
2. Appuyez sur le petit interrupteur de réinitialisation jusqu'à ce qu'il s'enclenche à l'aide d'un instrument à pointe émoussée.
3. L'appareil est maintenant réinitialisé et peut être utilisé normalement.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Éteignez et débranchez l'appareil de l'alimentation avant de le nettoyer.
- Laissez toujours refroidir l'appareil et l'huile avant tout nettoyage.
- Vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre à sonde approprié ; 40 °C est la température MAXIMALE à laquelle l'huile doit être retirée.
- Pour une performance optimale, Nisbets Essentials recommande de nettoyer l'appareil après chaque journée de fonctionnement.
- **Remarque : Le fait de ne pas nettoyer régulièrement l'appareil peut entraîner l'activation prématurée du coupe-circuit thermique.**

Vider le réservoir d'huile

- Assurez-vous d'enlever d'abord le panier de friture.
- Tournez lentement l'unité de commande de 90° vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée verticalement sur les étriers de support du réservoir. Pendant cette période, veillez à bien tenir la plaque à pâte.



- Laissez l'huile accumulée sur la plaque à pâte et les éléments chauffants se recycler dans le réservoir d'huile.
- Retirez la plaque à pâte, l'unité de commande et le réservoir d'huile consécutivement.
- - Si l'huile restante doit être réutilisée, la filtration avant le remplissage prolongera la durée de cuisson de l'huile.

Nettoyer toutes les pièces amovibles

- Utiliser de l'eau chaude savonneuse et une brosse douce pour nettoyer le couvercle, le panier, la plaque à pâte et le réservoir d'huile.
- Séchez soigneusement.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
Aucune alimentation	Coupe-circuit thermique activé	Vérifiez que votre machine est en bon état et qu'elle ne présente pas de dommages apparents, retirez le capuchon de réinitialisation et appuyez sur l'interrupteur de réinitialisation
L'appareil ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche ou le câble est endommagé	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
Déversement de l'huile	Grande quantité d'aliments dans le panier de friture	Réduisez la quantité d'aliments
	Les aliments ne sont pas secs	Séchez les aliments avant de les frire

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil prend du temps à chauffer	Accumulation de la graisse dans le réservoir	Nettoyez l'appareil
L'appareil s'arrête de fonctionner brusquement	La protection contre la surchauffe s'est activée	Laissez refroidir. Ensuite, appuyez sur le bouton RESET (Réinitialiser)
L'huile surchauffe ou commence à fumer	Thermostat endommagé	Éteignez immédiatement. Consultez un technicien qualifié

Spécifications techniques

Remarque : en raison de notre programme continu de recherche et de développement, les spécifications du présent document peuvent être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Capacité	Dimensions h x l x p (mm)	Poids
CT956	220-240 V~ 50-60 Hz	3 000 W	13 A	5 litres	270 x 290 x 430	6 kg

Raccordement électrique

La fiche doit être branchée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N
- Fil de terre (vert/jaune) à la borne marquée E

Cet appareil doit être mis à la terre.

En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.



Conformité

Le logo DEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et/ou l'environnement, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.

Les pièces Nisbets Essentials ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits Nisbets Essentials ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :



Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par Nisbets Essentials.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, Nisbets Essentials se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Komponenten von diesem Gerät.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorschriften
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- **Achtung! Heiße Oberfläche!**
- Gerät NICHT in Wasser eintauchen. 
- NICHT mit Wasserstrahl/ Hochdruckreiniger reinigen.
- Gerät NICHT bewegen oder tragen, wenn es eingeschaltet ist.
- Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt lassen.
- **Achtung!** Fritteuse niemals einschalten, wenn kein Fett/ Öl eingefüllt ist.
- Achten Sie IMMER darauf, dass Fett/Öl zwischen den Markierungen „**MIN**“ und „**MAX**“ bleibt. Andernfalls droht ein Brand.
- Verwenden Sie IMMER geeignetes Speiseöl/-fett.
- Entfernen Sie vor dem Frittieren IMMER überschüssige Feuchtigkeit/ Wasser von den Lebensmitteln, damit das Fett/L nicht schäumt und spritzt.
- Wechseln Sie das Fett/Öl regelmäßig. Der Flammpunkt des Fetts/Öls (der Punkt, an dem es sich entzündet) nimmt ab, je länger es genutzt wird.
- **Löschen Sie ein entstandenes Feuer niemals mit Wasser.** 

Gießen Sie niemals Wasser in heißes Öl oder Fett. Decken Sie das Feuer stattdessen mit dem Deckel ab.
- Während und nach dem Garen bleibt das Gerät heiß. Berühren Sie niemals die Oberfläche, andernfalls drohen Verbrennungen.

- Nur für die Verwendung im Innenbereich geeignet.
- Schalten Sie das Gerät bei längerer Nichtbenutzung immer aus und trennen Sie die Stromversorgung.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem Nisbets Essentials-Vertreter oder einem empfohlenen qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts geschult wurden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Nisbets Essentials empfiehlt eine regelmäßige (mindestens einmal jährlich) Prüfung dieses Geräts durch eine sachkundige Person. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Durch richtige Wartung und Bedienung dieses Geräts sorgen Sie für die bestmögliche Leistung Ihres Nisbets Essentials-Produkts.

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz vorgesehen, z.B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in gewerblichen Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., nicht jedoch für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- 5-Liter-Fritteure mit einem Behälter und einem Korb - 3 kW
- Ablaufplatte
- Deckel
- Bedienungsanleitung
- Frittierkorb

Nisbets Essentials ist stolz auf Qualität und Service und stellt sicher, dass der Inhalt zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig und frei von Schäden ist.

Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte umgehend an Ihren Nisbets Essentials-Händler.

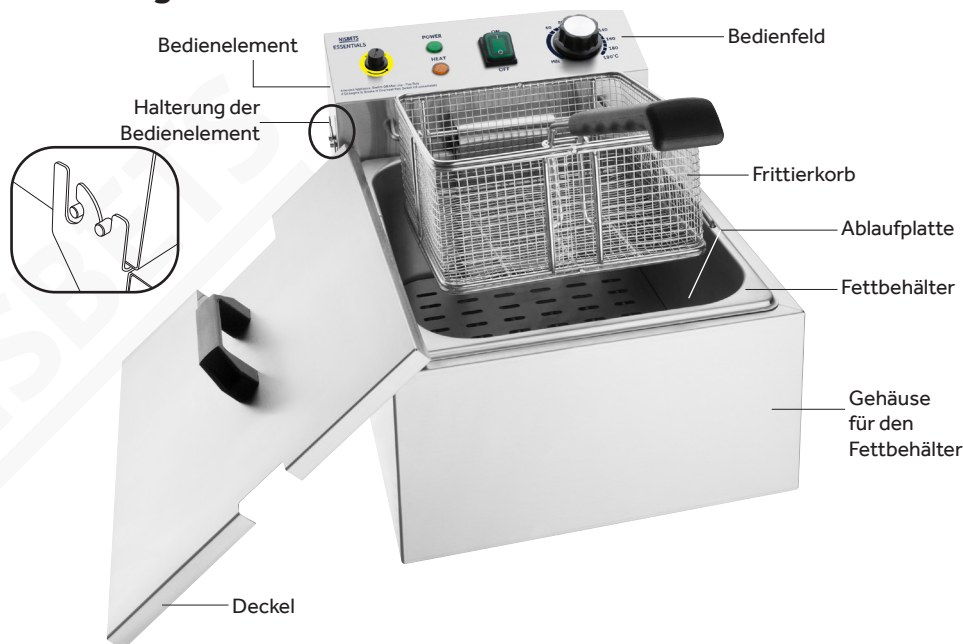
Montage

1. Stellen Sie das Gerät auf einen hitzebeständigen Untergrund. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von entflammaren Materialien. Halten Sie einen Abstand von 20 cm zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen ein, um die Belüftung zu gewährleisten.
2. Halten Sie das Gerät von Spritzwasser fern. Stellen Sie es nicht am Rand einer Arbeitsplatte auf.

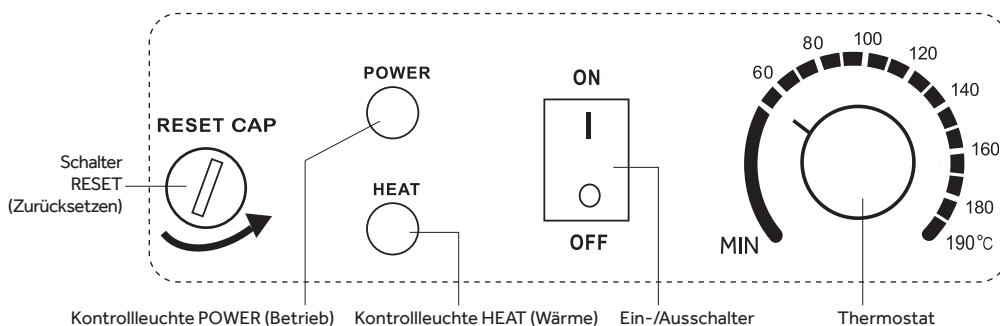


Hinweis: Vor der ersten Benutzung **Deckel, Korb, Ablaufplatte und Fettbehälter mit warmem Seifenwasser reinigen. Lassen Sie die Komponenten vollständig trocknen.**
Vorsicht: Decken Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** mit Deckeln ab, um **Verbrennungen zu vermeiden.**

Bedienung

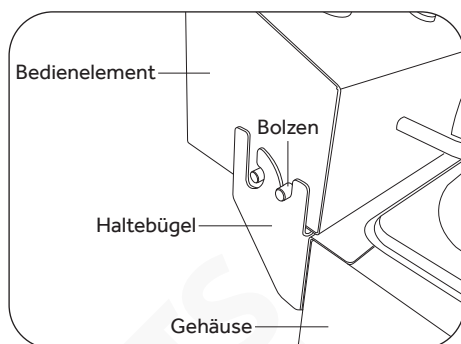


Bedienfeld



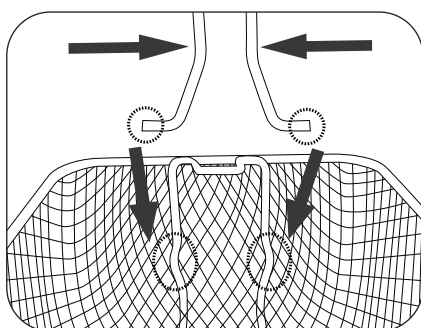
Montage

1. Setzen Sie den Fettbehälter in das Gehäuse ein.
2. Setzen Sie das Bedienelement auf das Gehäuse und achten Sie darauf, dass die Bolzen des Bedienelements stabil auf der Halterung des Gehäuses aufliegen.

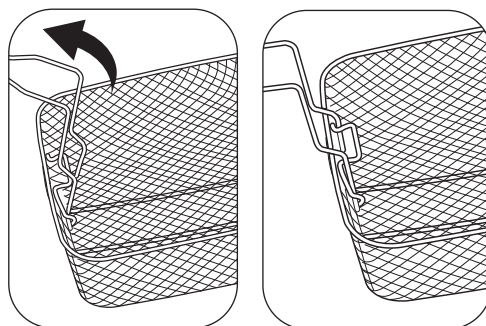


Auf der Unterseite des Bedienelements befindet sich ein Sicherheitsschalter, der die Stromversorgung abschaltet, wenn das Bedienelement nicht richtig installiert ist oder angehoben wird.

3. Legen Sie die Ablaufplatte in den Fettbehälter.
4. Befestigen Sie den Korbgriff am Frittierkorb wie im Folgenden beschrieben. (**WARNUNG:** Führen Sie zu Ihrer Sicherheit folgende Schritte aus, um sicherzustellen, dass der Griff sicher befestigt ist.)
- Drücken Sie die Drahtstäbe zusammen. Stecken Sie die beiden Enden der Drähte in die Halterungsschlaufen des Frittierkorbs.



- Drücken Sie den Korbgriff auf den Clip des Korbes, bis er einrastet.
- Nun ist der Korbgriff eingerastet.



Mit dem Frittieren beginnen

- **Dieses Gerät muss während der Benutzung beaufsichtigt werden.**
- **Ziehen Sie nach der Benutzung den Netzstecker.**
- **Wenn Fett/Öl zu qualmen beginnt oder überhitzt, schalten Sie das Gerät sofort aus.**

1. Gießen Sie Speiseöl in den Fettbehälter zwischen der MIN- und MAX-Markierung.
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
3. Stellen Sie den Schalter POWER (Betrieb) auf I (Position Ein). Die Kontrollleuchte POWER (Betrieb) (grün) leuchtet.
4. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Die Kontrollleuchte HEAT (Wärme) (orange) leuchtet auf. Das Gerät beginnt, das Fett/Öl zu erwärmen.

Hinweis: 170 °C bis 180 °C ist für das allgemeine Kochen geeignet.

5. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte HEAT (Wärme).
6. Senken Sie den Korb mit den Lebensmitteln in das Fett/Öl. Die Kontrollleuchte HEAT (Wärme) leuchtet wieder auf.
- **Hinweis: Während der Verwendung schaltet sich die Kontrollleuchte HEAT (Wärme) ein/aus und zeigt damit an, dass die eingestellte Temperatur gehalten wird.**
7. Wenn das Essen gar ist, heben Sie den Korb an und hängen Sie ihn an die Stange des Steuergeräts. Lassen Sie das Fett/Öl für Sekunden aus dem Frittierkorb ablaufen.

WARNUNG: Das Essen und das Fett/Öl sind sehr heiß! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb herausnehmen, da Öl heraustropfen könnte.

8. Stellen Sie den Netzschalter nach Gebrauch auf O (Position Aus) und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Überhitzungsschutz / Reset-Taste

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sollte die Temperatur ein sicheres Niveau überschreiten, schaltet das Gerät automatisch den Strom ab.

Der Thermostatschalter befindet sich auf der Vorderseite des Steuergerätes. So können Sie das Gerät nach einer ausreichenden Abkühlzeit zurücksetzen:

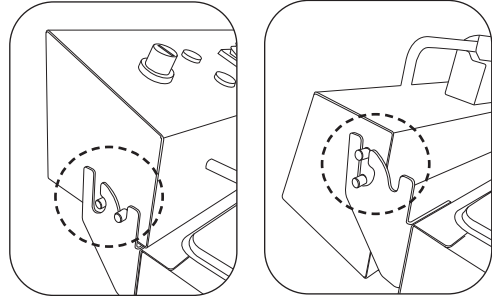
1. Schrauben Sie die Kappe des Reset-Schalters ab.
2. Drücken Sie den kleinen Schalter Zurücksetzen mit einem stumpfen Spitzeninstrument nach unten, bis er einrastet.
3. Das Gerät ist nun zurückgesetzt und kann wie gewohnt verwendet werden.

Reinigung, Pflege und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Lassen Sie Gerät und Öl vor der Reinigung immer abkühlen.
- Prüfen Sie die Temperatur mit einem geeigneten Thermometer. 40 °C ist die maximale Temperatur, bei der das Öl entfernt werden sollte.
- Für optimale Leistung empfiehlt Nisbets Essentials, das Gerät nach jedem Einsatztag zu reinigen.
- **Hinweis: Wenn das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wird, kann dies zu einer vorzeitigen Auslösung des Thermostatschalters führen.**

Den Fettbehälter entleeren

- Stellen Sie sicher, dass Sie zuerst den Frittierkorb entfernen.
- Drehen Sie das Bedienelement langsam um 90° nach hinten, bis es vertikal an den Halterungen des Gehäuses eingerastet ist. Achten Sie während dieser Zeit darauf, dass Sie die Ablaufplatte vorsichtig halten.



- Lassen Sie das auf der Ablaufplatte und den Heizelementen angesammelte Öl in den Öltank zurückfließen.
- Entfernen Sie die Ablaufplatte, das Bedienelement und den Öltank nacheinander.
- - Wenn das restliche Öl wiederverwendet werden soll, verlängert eine Filterung vor dem Nachfüllen die Lebensdauer des Öls.

Alle abnehmbaren Teile reinigen

- Verwenden Sie warmes, seifiges Wasser und eine weiche Bürste, um Deckel, Korb, Teigplatte und Öltank zu reinigen.
- Gründlich trocknen.

Störungssuche

Bei Bedarf sollte ein qualifizierter Techniker Reparaturarbeiten durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Keine Stromversorgung	Thermische Abschaltung aktiviert	Überprüfen Sie, ob Ihr Gerät sicher ist und keine offensichtlichen Schäden aufweist, entfernen Sie die Reset-Kappe und drücken Sie den Reset-Schalter
Das Gerät läuft nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Ersetzen Sie den Stecker und/oder das Kabel
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
Öl läuft über	Zuviel Lebensmittel im Frittierkorb	Einige Lebensmittel entfernen.
	Die Lebensmittel sind nicht trocken	Vor dem Frittieren die Lebensmittel trocknen

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät wird nur langsam heiß	Es hat sich Fett im Behälter angesammelt	Das Gerät reinigen
Das hört plötzlich auf zu arbeiten	Der Überhitzungsschutz ist aktiviert	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Drücken Sie dann den Schalter RESET (Zurücksetzen)
Öl überhitzt oder beginnt zu qualmen	Thermostat beschädigt	Schalten Sie das Gerät sofort aus. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Forschungs- und Entwicklungsprogramms können sich die hier aufgeführten Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Fassungsvermögen	Abmessungen H x B x T (mm)	Netto gewicht
CT956	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz	3000 W	13 A	5 Liter	270 x 290 x 430	6 kg

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutralleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E



Dieses Gerät muss geerdet sein.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde. Teile von Nisbets Essentials wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

Nisbets Essentials-Produkte sind für die Verwendung des folgenden Symbols zugelassen:



Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Nisbets Essentials in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen, um sicherzustellen, dass alle Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt sind. Nisbets Essentials behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Suggerimenti per la sicurezza

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/ tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
 - Normativa antinfortunistica sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Normativa IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione
- **Attenzione! Superficie rovente!**
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- NON pulire con idropulitrici.
- NON spostare o trasportare l'apparecchio mentre è acceso.
- NON lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- **Attenzione!** Non accendere mai la friggitrice senza averla prima riempita d'olio.
- Accertarsi SEMPRE che il livello dell'olio sia compreso tra i segni 'MIN' e 'MAX'. In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio.
- Usare SEMPRE un olio alimentare adatto.
- Rimuovere SEMPRE l'umidità/ l'acqua in eccesso dagli alimenti per evitare una produzione eccessiva di schiuma e schizzi d'olio.
- Cambiare l'olio con regolarità. Il punto di infiammabilità dell'olio (la temperatura a cui prende fuoco) si riduce gradualmente con l'utilizzo prolungato.
- **In caso di incendio, non utilizzare acqua per spegnerlo. Non versare mai acqua nell'olio o nel grasso caldi. Usare il coperchio per coprire le fiamme.**
- Durante e dopo la cottura, l'unità risulta molto calda. Non toccarne la superficie per evitare ustioni.



- L'apparecchio è adatto solo per l'utilizzo in ambienti interni.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo e scollegarlo sempre dalla rete elettrica.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un agente Nisbets Essentials o da un tecnico qualificato, per evitare eventuali rischi.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive della necessaria esperienza e conoscenza dell'apparecchio, che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dalle persone responsabili della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.
- Nisbets Essentials consiglia di sottoporre questo apparecchio a test periodici (almeno una volta all'anno) a cura di una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, test di polarità, continuità della messa a terra, continuità dell'isolamento e test funzionale.

Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. Un'adeguata manutenzione e il corretto utilizzo consentiranno di ottenere le migliori prestazioni possibili dal prodotto Nisbets Essentials.

Il dispositivo è pensato per essere utilizzato per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine dei ristoranti, nelle mense, negli ospedali e in attività commerciali quali panifici, macellerie ecc., ma non per la produzione di cibo continua e di massa.

Contenuto dell'imballaggio

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Friggitrice con cestello e serbatoio singolo da 5 litri – 3 kW
- Coperchio
- Cestello per friggere
- Lastra di immersione
- Manuale di istruzioni

Nisbets Essentials garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.

In caso di danni verificatisi in fase di trasporto, contattare immediatamente il rivenditore Nisbets Essentials.

Installazione

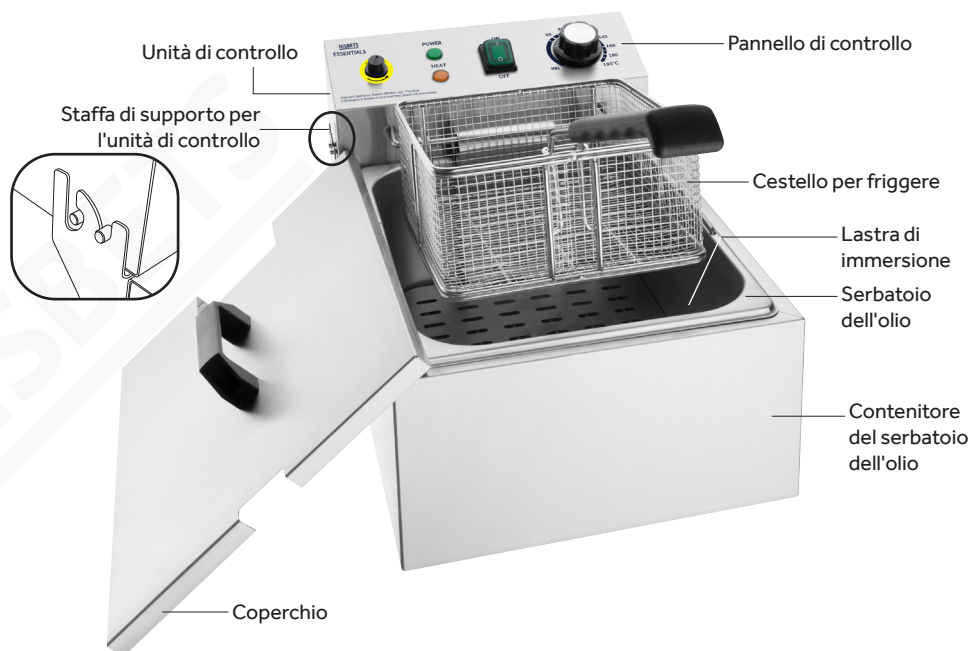
1. Posizionare l'unità su una superficie resistente al calore. Evitare di collocarla sopra o vicino a materiali infiammabili. Per garantire una ventilazione adeguata, lasciare uno spazio di 20 cm (7 pollici) tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti.
2. Tenere l'unità lontano dagli schizzi d'acqua e dai bordi dei piani di lavoro.



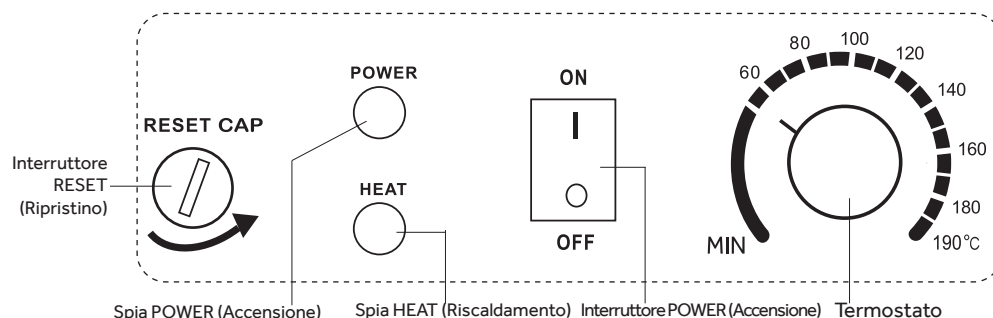
Nota: quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, pulire preventivamente il coperchio, il cestello, la lastra di immersione e il serbatoio dell'olio con acqua calda e sapone. Lasciare asciugare completamente.

Attenzione: Durante il funzionamento, **NON** coprire l'apparecchio con coperchi per evitare scottature.

Funzionamento

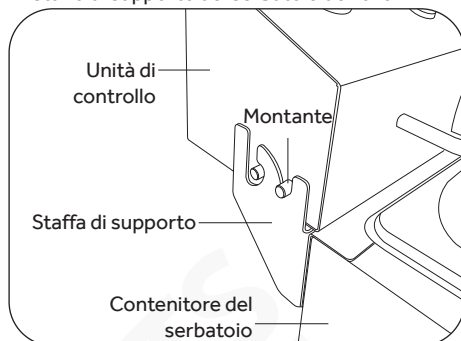


Pannello di controllo



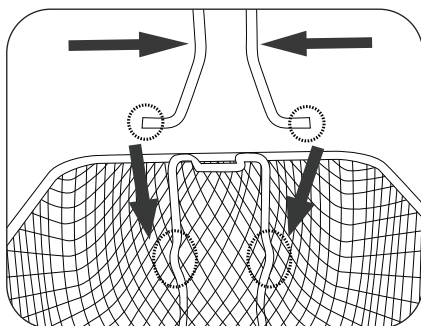
Montaggio

1. Posizionare il serbatoio dell'olio nell'apposito contenitore.
2. Posizionare l'unità di controllo sul contenitore del serbatoio, assicurandosi che i montanti dell'unità di controllo si appoggino in maniera stabile sulla staffa di supporto del serbatoio dell'olio.

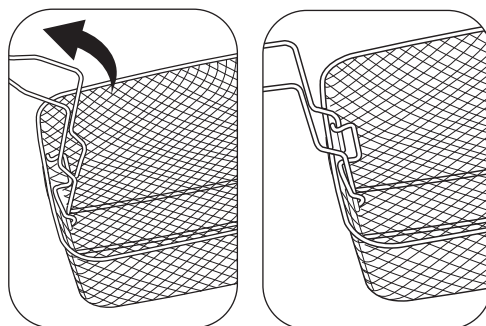


Sulla parte inferiore dell'unità di controllo è presente un interruttore di sicurezza che interrompe la fornitura di corrente quando l'unità di controllo non è installata correttamente o quando è sollevata.

3. Posizionare la piastra di immersione nel serbatoio dell'olio.
 4. Montare la maniglia sul cestello per friggere come descritto di seguito. (**ATTENZIONE:** per operare in sicurezza, seguire questi passaggi per garantire che la maniglia sia saldamente fissata in posizione.)
- Premere le aste di metallo l'una verso l'altra. Inserire le due estremità delle aste negli anelli della staffa del cestello.



- Premere la maniglia sul gancio del cestello finché non si fissa in posizione.
- A questo punto, la maniglia è montata nella posizione corretta.



Iniziare a friggere

- **Questo apparecchio non può essere lasciato incustodito e deve essere sempre supervisionato durante l'uso.**
- **Scollegare dalla presa di corrente dopo l'uso.**
- **Se l'olio inizia a fumare o a surriscaldarsi, spegnere immediatamente l'apparecchio.**

1. Versare l'olio per friggere nel serbatoio dell'olio, accertandosi che il livello sia compreso tra i segni MIN e MAX.
2. Collegare il dispositivo alla rete elettrica.
3. Impostare l'interruttore POWER (Accensione) su I (posizione ON). La spia POWER (Accensione) si accende di verde.
4. Impostare il termostato sulla temperatura desiderata. La spia HEAT (Riscaldamento) si accende di arancione. L'apparecchio inizia a scaldare l'olio.

Nota: una temperatura compresa tra 170 e 180 °C è adatta per una cottura generica.

5. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia HEAT (Riscaldamento) si spegne.
 6. Calare il cestello con gli alimenti nell'olio. La spia HEAT (Riscaldamento) si accende nuovamente.
- **Nota: durante l'uso, la spia HEAT (Riscaldamento) si accende e si spegne più volte, a indicare il mantenimento della temperatura impostata.**
7. Quando gli alimenti sono cotti, sollevare il cestello e appenderlo alla barra dell'unità di controllo. Far scolare l'olio dal cestello per qualche secondo.

ATTENZIONE: gli alimenti e l'olio sono molto caldi! Quando si rimuove il cestello, prestare attenzione all'olio che potrebbe gocciolare.

8. Dopo l'uso, impostare l'interruttore POWER (Accensione) su O (posizione OFF) e scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.

Protezione dal surriscaldamento / Pulsante di reset

Questo apparecchio è dotato di protezione contro il surriscaldamento. Se la temperatura supera i livelli di sicurezza, l'apparecchio si scollega automaticamente dalla fonte di alimentazione.

L'interruttore termico si trova sulla parte anteriore dell'unità di controllo. Per ripristinare l'apparecchio dopo che si è adeguatamente raffreddato:

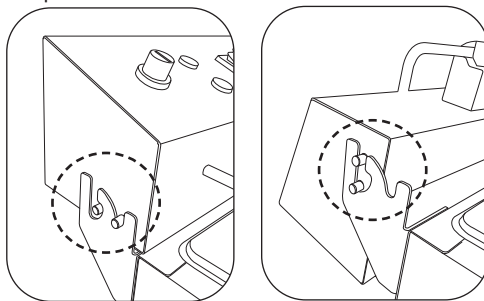
1. Svitare il cappuccio dell'interruttore di reset.
2. Utilizzando uno strumento con la punta arrotondata, premere verso il basso il piccolo interruttore di ripristino fino a sentire un "clic".
3. A questo punto, il dispositivo è ripristinato e può essere usato normalmente.

Pulizia e manutenzione

- Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e scollegarlo dalla fonte di alimentazione.
- Prima di effettuare operazioni di pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchio e l'olio.
- Verificare la temperatura con un termometro a sonda adatto: 40 °C è la temperatura MASSIMA alla quale l'olio può essere rimosso.
- Per ottenere le migliori prestazioni possibili, Nisbets Essentials consiglia di pulire l'apparecchio alla fine di ogni giornata di utilizzo.
- **Nota: se l'apparecchio non viene pulito con regolarità, l'interruttore termico potrebbe attivarsi prematuramente.**

Svuotare il serbatoio dell'olio

- Accertarsi di avere prima rimosso il cestello per friggere.
- Ruotare lentamente e all'indietro di 90° l'unità di controllo finché non si blocca verticalmente sulle staffe di supporto del contenitore del serbatoio. Durante l'operazione, tenere saldamente la piastra di immersione.



- Lasciare che l'olio accumulatosi sulla piastra di immersione e sugli elementi riscaldanti si ricicli nel serbatoio.
- Rimuovere in sequenza la piastra di immersione, l'unità di controllo e il serbatoio dell'olio.
- Se si intende riutilizzare l'olio avanzato, è consigliabile filtrarlo prima di aggiungerne altro per estenderne la durata di utilizzo.

Pulizia di tutte le parti rimovibili

- Utilizzare dell'acqua tiepida con detersivo e una spugna morbida per pulire il coperchio, il cestello, la piastra di immersione e il serbatoio dell'olio.
- Asciugare bene.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, un tecnico qualificato deve eseguire le riparazioni.

Guasto	Probabile causa	Azione
Assenza di alimentazione	Attivazione dell'interruttore termico	Verificare che la macchina sia sicura e non presenti danni evidenti, rimuovere il cappuccio di ripristino e premere l'interruttore di ripristino
L'unità non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
	La presa e il cavo sono danneggiati	Sostituire la presa o il cavo
	Guasto alimentazione di rete	Controllare l'alimentazione di rete
L'olio tracima	Troppi alimenti nel cestello	Rimuovere degli alimenti
	Gli alimenti non sono asciutti	Asciugarli prima di friggere

Guasto	Probabile causa	Azione
L'unità è lenta a riscaldarsi	Accumulo di grasso nel serbatoio	Pulire il dispositivo
L'unità smette improvvisamente di funzionare	Protezione contro il surriscaldamento attiva	Lasciare raffreddare. Quindi, premere l'interruttore RESET (Ripristino)
L'olio si surriscalda o inizia a fumare	Termostato danneggiato	Spegnere immediatamente l'apparecchio. Rivolgersi a un tecnico qualificato

Specifiche tecniche

Nota: a causa del nostro continuo programma di ricerca e sviluppo, le specifiche qui riportate possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Alimentazio	Corrente	Capacità	Dimensioni A x L x P (mm)	Peso netto
CT956	220-240 V 50-60 Hz	3000 W	13 A	5 litri	270 x 290 x 430	6 kg

Cablaggi elettrici

La spina deve venire collegata a una presa di rete appropriata.
L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) a terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E



Questo apparecchio deve essere collegato a terra.
In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di isolamento elettrico devono essere liberi da ostruzioni. In caso di emergenza, i punti devono essere facilmente raggiungibili qualora sia necessario scollegarli.

Conformità

Il logo WEEE riportato su questo prodotto o sulla relativa documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/o all'ambiente, il prodotto deve venire smaltito utilizzando una procedura di riciclaggio approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire in maniera corretta questo prodotto, contattare il fornitore del prodotto o l'ente locale responsabile per lo smaltimento dei rifiuti.

I componenti Nisbets Essentials sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

I prodotti Nisbets Essentials sono approvati ai sensi del seguente marchio:



Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di Nisbets Essentials. Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia Nisbets Essentials si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ninguna pieza del producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativos de Cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- **¡Precaución! ¡Superficie caliente!**
- NO sumerja el aparato  en agua.
- NO utilice limpiadores de chorro ni a presión para limpiarlo.
- NO mueva ni transporte el aparato mientras esté encendido.
- NO deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- **¡Precaución!** No encienda la freidora sin aceite.
- Asegúrese SIEMPRE de que el nivel de aceite esté entre las marcas "**MIN**" y "**MAX**". En caso contrario, podría producirse un incendio.
- Utilice SIEMPRE aceite de cocina adecuado.
- Elimine SIEMPRE el exceso de humedad o agua de la comida antes de freírla para evitar que se produzca demasiada espuma o salpicaduras de aceite.
- Cambie el aceite con regularidad. El punto de inflamación del aceite (el punto en el que prende) se reduce gradualmente a medida que se utiliza.
- **En caso de incendio, no utilice nunca agua para apagar el fuego.** 

No vierta nunca agua sobre aceite o grasa caliente. En su lugar, utilice la tapa para cubrir el fuego.

- La unidad está caliente durante y tras el cocinado. No toque nunca la superficie para evitar quemarse.
- Apta únicamente para su uso en interiores.
- Apague y desconecte siempre la alimentación cuando no esté usando el aparato.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de Nisbets Essentials o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no cuenten con experiencia y conocimientos a menos que lo hagan bajo la supervisión o siguiendo instrucciones relativas al uso del aparato a través de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.
- Nisbets Essentials recomienda que una persona cualificada someta el aparato a pruebas periódicas (al menos una vez al año). Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.

Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. Con un mantenimiento y uso correcto del aparato, este producto Nisbets Essentials le ofrecerá el mejor rendimiento posible.

Este aparato está diseñado para su uso comercial, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y en empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua y masiva de alimentos.

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Freidora con un cesto y un depósito de 5 L - 3kW
- Tapa
- Cesto para freír
- Bandeja extraíble
- Manual de instrucciones

Nisbets Essentials se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

En caso de detectar daños derivados del transporte, póngase en contacto con el distribuidor de Nisbets Essentials de inmediato.

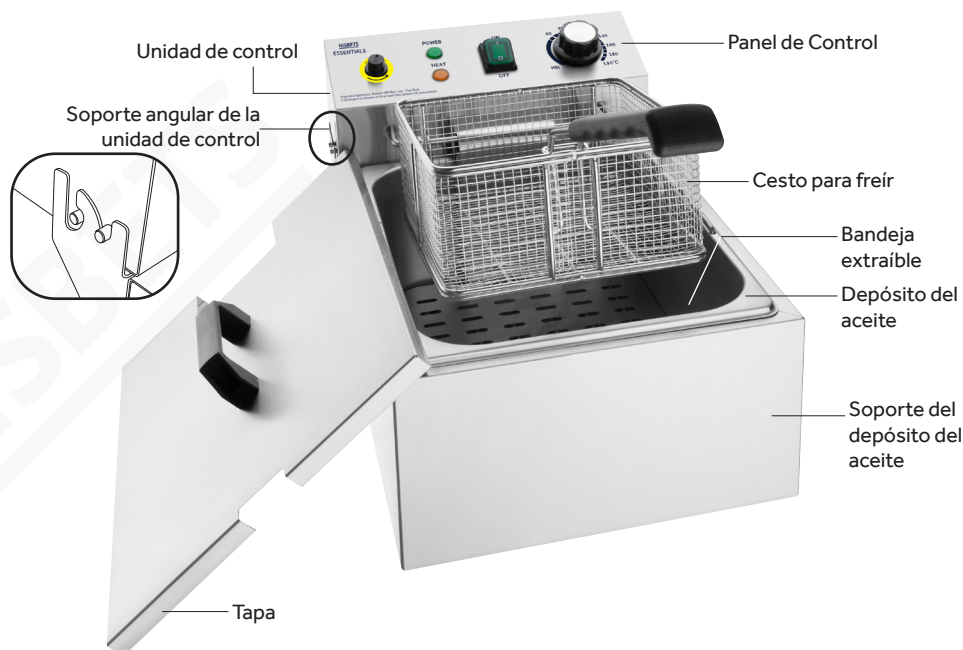
Instalación

1. Coloque la unidad sobre una superficie resistente al calor. Evite colocarla sobre o cerca de materiales inflamables. Para que la ventilación sea adecuada, el aparato debe estar a una distancia mínima de 20 cm (7 pulgadas) de la pared o de cualquier otro objeto.
2. Mantenga el aparato lejos del borde de la encimera y protéjalo de las salpicaduras de agua.

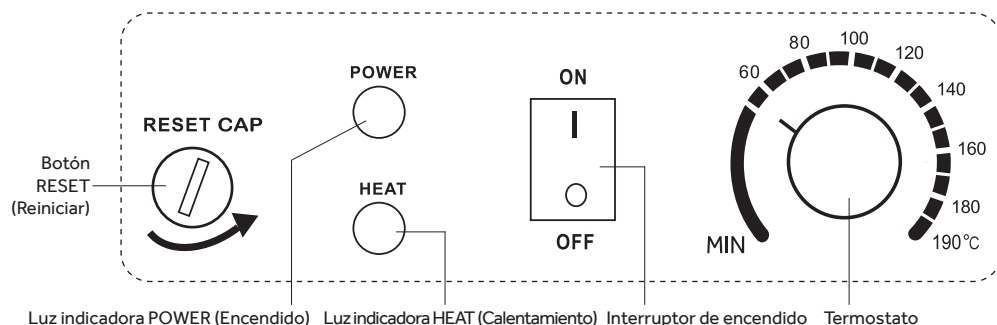


Nota: Antes del primer uso, limpie la tapa, el cesto, la bandeja y el depósito del aceite con agua caliente con jabón. Deje que se sequen completamente.
Precaución: Durante el funcionamiento, NO cubra el aparato con tapas para evitar quemaduras.

Funcionamiento

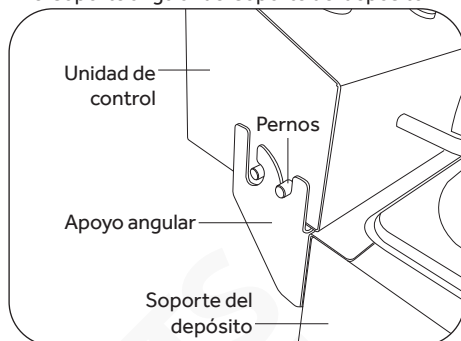


Panel de Control



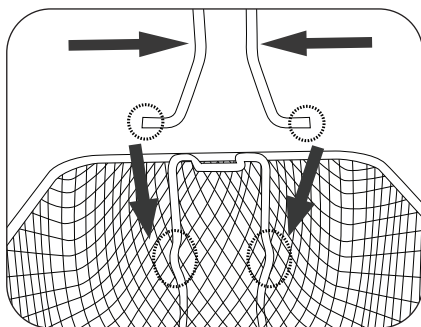
Montaje

1. Coloque el depósito del aceite en el soporte del depósito.
2. Coloque la unidad de control sobre el soporte del depósito y asegúrese de que los pernos de la unidad de control descansen de forma estable en el soporte angular del soporte del depósito.

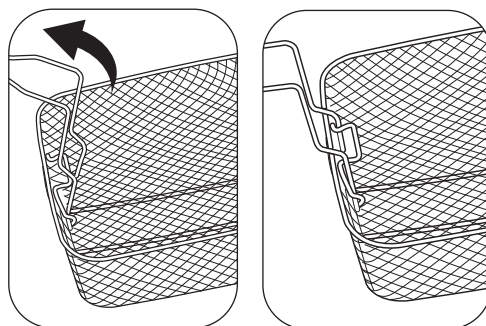


Hay un interruptor de seguridad ubicado en la parte inferior de la unidad de control, que desconectará la fuente de alimentación cuando la unidad de control no esté instalada de manera correcta o cuando se levante.

3. Coloque la bandeja extraíble en el depósito del aceite.
 4. Fije el asa al cesto para freír como se describe a continuación. (**ATENCIÓN:** Para mayor seguridad, siga estos pasos para asegurarse de que el asa esté bien sujeta en su posición.)
- Presione las barras metálicas para acercarlas entre sí. Inserte los 2 extremos metálicos en los soportes del cesto para freír.



- Presione el asa del cesto en el inserto en forma de hebilla del cesto hasta que encaje.
- Ahora el asa del cesto está fija en su lugar.



Empezar a freír

- **Este aparato debe estar supervisado mientras está en funcionamiento.**
- **Desenchúfelo después de usarlo.**
- **Si el aceite se sobrecalienta o emite humo, apague el aparato inmediatamente.**

1. Primero debe verter el aceite de cocina en el tanque de aceite entre las marcas MIN y MAX.
2. A continuación, conecte el aparato a la red eléctrica.
3. Coloque el interruptor de encendido en la posición I (ON, encendido). La luz indicadora POWER (Encendido) se ilumina en verde.
4. Ajuste el termostato a la temperatura deseada. La luz indicadora HEAT (Calentamiento) se ilumina en naranja. El aparato empieza a calentar el aceite.

Nota: En general, 170-180 °C es una temperatura de cocción adecuada.

5. Cuando se alcanza la temperatura establecida, la luz indicadora HEAT (Calentamiento) se apaga.
 6. Baje el cesto e introdúzcalo en el aceite. La luz indicadora HEAT (Calentamiento) se enciende de nuevo.
- **Nota: Mientras el aparato está en funcionamiento, la luz indicadora HEAT (Calentamiento) se encenderá y apagará de forma cíclica; esto indica que se mantiene la temperatura establecida.**
7. Cuando la comida esté cocinada, suba el cesto y cuélguelo de la barra de la unidad de control. Deje que el aceite escurra del cesto para freír durante unos segundos.

ATENCIÓN: ¡La comida y el aceite están muy calientes! Tenga cuidado al sacar el cesto, puede salpicarle el aceite.

8. Después de usarlo, debe ajustar el interruptor de encendido en O (posición OFF, apagado) y desconectar el aparato de la fuente de alimentación.

Protección contra sobrecalentamiento / Botón de reinicio

Este aparato cuenta con protección contra sobrecalentamiento. En caso de que la temperatura supere los niveles seguros, el aparato se apagará automáticamente.

El interruptor de desconexión térmica se encuentra en la parte frontal de la unidad de control. Para reiniciar el aparato tras un periodo de enfriamiento suficiente:

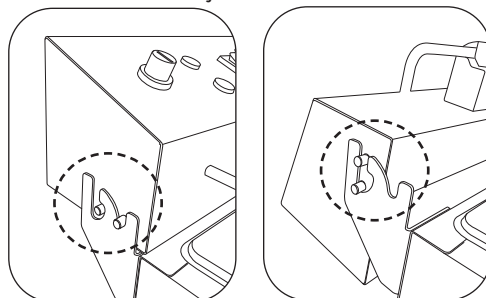
1. Desenrosque la tapa del interruptor de reinicio.
2. Presione con un instrumento de punta roma el pequeño interruptor de reinicio hasta que haga clic.
3. El dispositivo se reinicia y se puede usar con normalidad.

Limpeza, Cuidado y Mantenimiento

- Apague y desconecte siempre el aparato de la corriente antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato y el aceite se enfrien antes de la limpieza.
- Compruebe la temperatura con un termómetro con sonda; 40 °C es la temperatura MÁXIMA a la que se puede retirar el aceite.
- Para obtener los mejores resultados, Nisbets Essentials recomienda limpiar el aparato todos los días que se utilice.
- **Nota: En caso de no limpiar el aparato con regularidad, se puede producir la activación prematura del interruptor de desconexión térmica.**

Vaciar el depósito del aceite

- Primero, se debe extraer el cesto para freír.
- A continuación, gire lentamente la unidad de control hacia atrás unos 90° hasta que quede bloqueada verticalmente en los apoyos angulares del soporte del depósito. Mientras lo hace, debe sostener la bandeja extraíble con cuidado.



- Permita que el aceite acumulado en la bandeja extraíble y en los elementos calefactores caiga al depósito del aceite.
- Retire la bandeja extraíble, la unidad de control y el depósito del aceite consecutivamente.
- Si el aceite restante se va a reutilizar, fíltrelo antes de volver a usarlo para poder extender su vida útil.

Limpiar todas las partes desmontables

- Utilice agua tibia, jabón y un cepillo suave para limpiar la tapa, el cesto, la bandeja y el depósito del aceite.
- Séquelos completamente.

Resolución de problemas

En caso de precisar reparaciones, estas deben ser realizadas por un técnico cualificado.

Fallo	Causa probable	Acción
No se enciende	Desconexión térmica activada	Compruebe que la máquina no presenta daños evidentes, retire la tapa de reinicio y pulse el interruptor de reinicio
La unidad no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Sustituya el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
Derrame de aceite	Hay demasiada comida en el cesto para freír	Quite algo de comida
	La comida no está seca	Seque la comida antes de freirla

Fallo	Causa probable	Acción
La unidad se calienta muy lentamente	Hay acumulación de grasa en el depósito	Limpie el aparato
La unidad deja de funcionar de forma repentina	La protección contra sobrecalentamiento está activada	Deje que se enfríe. A continuación, pulse el interruptor RESET (Reiniciar)
El aceite se sobrecalienta o empieza a humear	El termostato está estropeado	Apague el aparato de inmediato. Consulte con un técnico cualificado

Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro continuo programa de investigación y desarrollo, las especificaciones aquí expuestas pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Tensión	Potencia	Corriente	Capacidad	Dimensiones al. x al. x p. (mm)	Peso neto
CT956	220-240 V~ 50-60 Hz	3000 W	13 A	5 litros	270 x 290 x 430	6 kg

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N
- Cable de tierra (de color verde / amarillo) al terminal marcado como E



Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.

Las piezas Nisbets Essentials han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos Nisbets Essentials cuentan con aprobación para exhibir el siguiente símbolo:



Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de Nisbets Essentials.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, Nisbets Essentials se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo	Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo	
5Ltr Single Tank Single Basket Fryer - 3.0kW	CT956 (-E & -A)	
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 (BS) EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A15:2021 (BS) EN 60335-2-37:2002 +A1:2008 +A11:2012 +A12:2016 (BS) EN 62233:2008 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) (BS) EN IEC 55014-1:2021 (BS) EN IEC 55014-2:2021 (BS) EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 (BS) EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)	Electrical Safety IEC 60335-1:2010 +A1:2013 +A2:2016 IEC 60335-2-37:2017 EN 62233:2008 Electromagnetic Compatibility EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021
Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante	Nisbets Limited	

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus

Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Date • Data • Date • Datum • Data •

Fecha • Data

Signature • Handtekening •

Signature • Unterschrift Firma •

Firma

Full Name • Volledige naam • Nom

et prénom • Vollständiger Name •

Nome completo • Nombre completo

Position • Functie • Fonction •

Position • Qualifica • Posición

Manufacturer Address • Adres

fabrikant • Adresse du producteur •

Anschrift des Herstellers • Indirizzo

del produttore • Dirección del

fabricante

7th November 2022

DocuSigned by:

Ashley Hooper

B39382C9FD9C478...

Ashley Hooper

Group Head of Product Quality & Compliance

Fourth Way,
Avonmouth,
Bristol,
BS11 8TB
United Kingdom

DocuSigned by:

Eoghan Donnellan

D352874F7FAB460...

Eoghan Donnellan

Commercial Manager/Importer

Unit 9003,
Blarney Business Park,
Blarney,
Co. Cork
Ireland

DocuSigned by:

Brendan Denmeade

D052C5837EB7465...

Brendan Denmeade

Commercial Manager/Responsible Supplier

15 Bagdally Road,
Campbelltown
NSW 2560





UK	0117 3075655	service@technical-sales.co.uk
Eire	021 4946777	Sales@nisbets.ie
NL	040 2628080	service@nisbets.nl
FR	01 60342880	sav@nisbets.fr
BE-NL	0800 29129	service@nisbets.be
BE-FR	0800 29229	service@nisbets.be
DE	0800 1860806	service@nisbets.de
ES	901 100133	
AU	1300 225 960	
NZ	0800 222 700	

NISBETS **ESSENTIALS**



<http://www.nisbets.com/> 

CT956_ML_A5_v4_2025/06/27