



Electric Fry Top

User Manual



Models:

7455.1050 – 7455.1055 – 7455.1060

CONTENT



1. GENERAL	3
2. FUNCTION	3
3. SAFETY INSTRUCTIONS	3
4. TECHNICAL DETAILS	3
5. INSTALLATION	3
6. USE	3
7. AFTER USE	3
8. MAINTENANCE	4
9. FAULTS	4
10. DISPOSAL	4



1. ALGEMEEN	5
2. FUNCTIE	5
3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	5
4. TECHNISCHE GEGEVENS	5
5. INSTALLATIE	5
6. GEBRUIK	5
7. NA GEBRUIK	6
8. ONDERHOUD	6
9. VAAK VOORKOMENDE PROBLEMEN	6
10. HET WEGGOOIEN VAN HET APPARAAT	6



1. ALLGEMEINES	7
2. VERWENDUNGSZWECK	7
3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	7
4. TECHNISCHE ANGABEN	7
5. INSTALLATION	7
6. GEBRAUCH	7
7. NACH DEM GEBRAUCH	8
8. PFLEGE	8
9. STÖRUNGEN	8
10. ENTSORGEN	8



1. GENERALITES	9
2. FONCTION	9
3. CONSIGNES DE SECURITE	9
4. DONNÉES TECHNIQUES	9
5. INSTALLATION	9
6. UTILISATION	9
7. APRES L'UTILISATION	10
8. ENTRETIEN	10
9. PROBLEMES FREQUENTS	10
10. JETER L'APPAREIL	10



1. GENERAL

We thank you for purchasing our product. To ensure that the device has reached its maximum service life, we recommend that you read this manual carefully. Before use, check the appliance for damage and other defects.

2. FUNCTION

The frying plate is suitable for meat, fish, vegetables, eggs, etc. The temperature can be adjusted between 100°C and 300°C.

3. SAFETY INSTRUCTIONS

- Only connect the appliance to a grounded 230 or 3-phase 380 VAC installation.
- Avoid overloading.
- Turn off the appliance after use by switching the switch to the “off” position.
- Always switch the switch to the “off” position when cleaning the appliance.
- The electrical installation must satisfy the applicable national and local regulations.

4. TECHNICAL DETAILS

	7455.1050 – 7455.1055	7455.1060
Supply voltage (U)	230 VAC	380 VAC
Power (P)	3000W	5000W
Dimensions (WxDxH)	500x520x310	600x520x310

5. INSTALLATION

- Remove the white protective foil from the stainless steel parts.
- Place the appliance on top of a bottom cupboard or screw the supplied feet into the base of the appliance.
- 7455.1060: only connect the appliance to a 3-phase 400 VAC installation. Allow the appliance to be installed by an authorized electrician.

6. USE

- Install the drip tray.
- Turn the switch to the “on” position. The orange lamp will light.
- Set the thermostat to the desired temperature. When the set temperature is reached, the green lamp will light.
- You can start frying.

7. AFTER USE

- Turn off the appliance by turning the switch to the “off” position. The orange lamp will go out.
- Allow the frying plate to cool down and clean it with a scraper.
NOTE! Never clean the frying plate with a wire brush.
- Clean the drip tray.



8. MAINTENANCE

- Before cleaning, always switch to the “off” position.
- Clean the frame with a damp cloth.
- Do not use aggressive or caustic cleansing agents.
- Wherever possible, avoid water coming into contact with electrical components.

9. FAULTS

Appliance does not do anything:

- No mains voltage?

Check the power supply.

Orange lamp does light, the green lamp does not light:

- Thermostat defective?

Contact your dealer.

- Element defective?

Contact your dealer.

10. DISPOSAL

At the end of its life span, dispose of the appliance in accordance with the then applicable rules and regulations.



1. ALGEMEEN

Wij danken u voor de aankoop van ons product. Om te zorgen dat het apparaat zijn maximale levensduur bereikt, raden wij u aan deze handleiding aandachtig door te nemen. Controleer het apparaat vóór gebruik op schades en andere eventuele gebreken.

2. FUNCTIE

De bakplaat is geschikt voor het bakken van vlees, vis, groente, eieren, etc. Waarbij de temperatuur regelbaar is van 100°C tot 300°C.

3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact 230/380 VAC.
- Vermijd overbelasting.
- Tijdens schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationale en plaatselijk geldende voorschriften.

4. TECHNISCHE GEGEVENS

	7455.1050 – 7455.1055	7455.1060
Aansluitspanning (U)	230 VAC	380 VAC
Vermogen (P)	3000W	5000W
Afmetingen (BxDxH)	500x520x310	600x520x310

5. INSTALLATIE

- Verwijder de witte beschermfolie van de roestvrijstalen onderdelen.
- Plaats het apparaat op een onderkastje of schroef de meegeleverde voetjes in de onderkant van het apparaat.
- 7455.1060: sluit het apparaat alleen aan op een 3-fase 400 VAC-installatie. Laat het apparaat installeren door een erkend elektricien.

6. GEBRUIK

- Plaats de vetlade.
- Stop de stekker in het stopcontact. Zet de schakelaar op "aan".
- Stel met de thermostaat de gewenste temperatuur in.
- Het 'controlelampje' gaat nu oranje branden, wanneer de juiste temperatuur bereikt is, gaat het groene lampje branden.
- Er kan nu met het apparaat gewerkt worden.



7. NA GEBRUIK

- Schakel het apparaat uit door de schakelaar op "uit" te zetten. Het oranje lampje gaat uit.
- Laat de bakplaat afkoelen en maak hem schoon met een schraper.
LET OP! Maak de bakplaat nooit schoon met een staalborstel.
- Maak de lekbak schoon.

8. ONDERHOUD

- Schakel het apparaat altijd in de "uit"-stand voordat u het reinigt.
- Reinig het frame met een vochtige doek.
- Gebruik geen agressieve of bijtende reinigingsmiddelen.
- Vermijd waar mogelijk contact van water met elektrische componenten.

9. VAAK VOORKOMENDE PROBLEMEN

Apparaat doet helemaal niets:

- Geen netspanning?

Controleer de elektrische installatie/stekker.

Oranje lampje brandt, groene lampje niet:

- Element defect?

Neem contact op met uw dealer.

- Thermostaat defect?

Neem contact op met uw dealer.

10. HET WEGGOOIEN VAN HET APPARAAT

Wanneer het apparaat aan het einde van zijn levensduur is, dit volgens de voorschriften/richtlijnen deponeren.



1. ALLGEMEINES

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Um sicherzustellen, dass das Gerät seine maximale Lebensdauer erreicht hat, empfehlen wir Ihnen, diese Anleitung sorgfältig durchzulesen. Überprüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf Beschädigungen und sonstige Mängel.

2. VERWENDUNGSZWECK

Das Backblech ist zum Backen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Eiern usw. geeignet, wobei die Temperatur von 100°C bis 300°C einstellbar ist.

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Schließen Sie das Gerät vollständig an einen 230/380 VAC-Stoppkontakt-Getriebebeschalter an.
- Vermeiden Sie Überlastung.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie den Schalter in die „off“-Stellung schalten.
- Schalten Sie den Schalter beim Reinigen immer in die „off“-Stellung.
- Die elektrische Anlage muss den national und örtlich geltenden Vorschriften entsprechen.

4. TECHNISCHE ANGABEN

	7455.1050 – 7455.1055	7455.1060
Anschlussspannung (U)	230 V	380 V
Leistung (P)	3000W	5000W
Abmessungen (BxTxH)	500x520x310	600x520x310

5. INSTALLATION

- Entfernen Sie die weiße Schutzfolie von den Edelstahlteilen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Unterschrank oder schrauben Sie die mitgelieferten Füße in den Gerätesockel.
- 7455.1060: Schließen Sie das Gerät nur an eine 3-phasige 400-VAC-Installation an. Lassen Sie das Gerät von einem autorisierten Elektriker installieren.

6. GEBRAUCH

- Bringen Sie den Fetteinsatz an.
- Schalten Sie den Schalter in die „on“-Stellung. Die orangefarbene Lampe leuchtet auf.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat ein. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Lampe auf.
- Sie können jetzt backen.



7. NACH DEM GEBRAUCH

- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter in die „off“-Stellung schalten. Die orangefarbene Lampe erlischt.
- Lassen Sie das Backblech abkühlen und reinigen Sie es mit einem Blechmesser.
ACHTUNG! Reinigen Sie das Backblech nie mit einer Stahlbürste.
- Reinigen Sie den Fetteinsatz.

8. PFLEGE

- Schalten Sie den Schalter zum Reinigen immer in die „on“-Stellung.
- Den Rahmen mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie bei den elektrischen Komponenten, sofern möglich, den Kontakt mit Wasser.

9. STÖRUNGEN

Das Gerät macht gar nichts:

- Keine netzspannung?

Kontrollieren Sie die elektrische Anlage.

Die orangefarbene Lampe brennt, Die grüne Lampe brennt nicht:

- Element defekt?

Wenden Sie sich an Ihre Lieferant.

- Thermosaat defekt?

Wenden Sie sich an Ihre Lieferant.

10. ENTSORGEN

Am Ende seiner Lebensdauer muss das Gerät den dann geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechend entsorgt werden.



1. GENERALITES

Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit. Afin d'atteindre la durée de vie maximale de l'appareil, nous vous conseillons de lire ce manuel d'utilisation avec attention. Avant la première utilisation, vérifiez si l'appareil n'est pas endommagé ou s'il ne présente pas d'autres défauts éventuels.

2. FONCTION

La plaque de cuisson convient à la cuisson de viandes, poissons, légumes, œufs, etc. Sa température peut se régler entre 100°C et 300°C.

3. CONSIGNES DE SECURITE

- Raccordez uniquement l'appareil à une prise électrique 2P+T de 230/380 VAC.
- Évitez les surcharges.
- Lorsque vous nettoyez l'appareil, veillez à ce que la fiche ne se trouve pas dans la prise.
- L'installation électrique doit répondre aux normes nationales et locales en vigueur.

4. DONNÉES TECHNIQUES

	7455.1050 – 7455.1055	7455.1060
Tension (U)	230 VAC	380 VAC
Puissance (P)	3000W	5000W
Dimensions (LxPxH)	500x520x310	600x520x310

5. INSTALLATION

- Retirez le film protecteur blanc des pièces en acier inoxydable.
- Placez l'appareil sur un meuble bas ou vissez les pieds fournis à la base de l'appareil.
- 7455.1060 : branchez l'appareil uniquement sur une installation triphasée de 400 VCA. L'installation de l'appareil doit être confiée à un électricien agréé.

6. UTILISATION

- Installez le bac collecteur.
- Placez l'interrupteur sur la position « marche ». Le voyant orange s'allume.
- Réglez le thermostat sur la température souhaitée. Une fois la température atteinte, le voyant vert s'allume.
- Vous pouvez commencer la friture.



7. APRES L'UTILISATION

- Éteignez l'appareil en plaçant l'interrupteur sur la position « arrêt ». Le voyant orange s'éteint.
- Laissez refroidir la plaque de cuisson et nettoyez-la avec un grattoir.
REMARQUE ! Ne nettoyez jamais la plaque de cuisson avec une brosse métallique.
- Nettoyez le bac collecteur.

8. ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, toujours mettre l'appareil en position « arrêt ».
- Nettoyer le cadre avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou caustiques.
- Éviter autant que possible tout contact de l'eau avec les composants électriques.

9. PROBLEMES FREQUENTS

L'appareil ne s'allume pas du tout:

- Pas de tension électrique?

Contrôlez l'installation électrique/la fiche.

La veilleuse orange est allumée, mais la verte reste éteinte:

- L'élément est cassé?

Veuillez contacter votre revendeur.

- Le thermostat est cassé?

Veuillez contacter votre revendeur.

10. JETER L'APPAREIL

À la fin de la durée de vie de l'appareil, débarrassez-vous de l'appareil en respectant les consignes/instructions en vigueur.