



FRI'

Friggitrice

Deep fryer



Manuale d'uso
User manual



Vi ringraziamo per aver acquistato questo prodotto.

Prima dell'utilizzo, si raccomanda di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservarle per eventuali consultazioni future. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
 - Non accendere mai la friggitrice senza olio o grassi, in quanto ciò potrebbe danneggiare la macchina. Inoltre, non mettere altri liquidi come acqua o altre sostanze in padella.
 - Posizionare la friggitrice su una superficie asciutta e stabile. Dal momento che la friggitrice si surriscalda durante l'uso, assicurarsi che non sia troppo vicino ad altri oggetti.
 - Utilizzare sempre la maniglia per posizionare o estrarre il cestello.
 - Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
 - **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
 - Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
 - Utilizzare esclusivamente accessori originali.
 - Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

• Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.

- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Indicazioni di avvertenza speciali per questo apparecchio

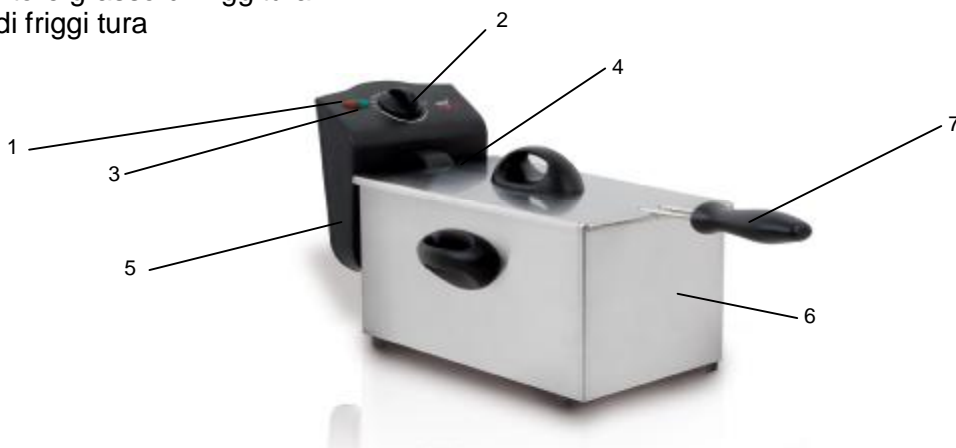
AVVISO:

- Non aggiungere mai acqua all'olio!
- Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati.

Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo il funzionamento!
Impostare il termostato sulla posizione più bassa ed estrarre la spina.

Elementi di comando

- 1 Spia di controllo del funzionamento (rossa)
- 2 Termostato
- 3 Spia di controllo della temperatura (verde)
- 4 Interruttore di sicurezza
- 5 Vano per cavo
- 6 Contenitore grasso di friggitura
- 7 Cesto di friggs tura



Utilizzo conforme alla destinazione

Si usa questo apparecchio per la friggitura di cibi.

E' destinato esclusivamente a questo scopo e può essere impiegato solo a questo fine. Può essere utilizzato solo nelle modalità descritte in queste istruzioni per l'uso. Non è permesso usare l'apparecchio per scopi commerciali.

Qualsiasi altro impiego è considerato non conforme alla destinazione e può causare danni alle cose o addirittura alle persone.

Il fornitore/importatore declina qualsiasi responsabilità per danni causati da utilizzo non conforme alla destinazione.

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Togliere il coperchio dalla friggitrice. Nella friggitrice c'è il cestello. Tirare fuori tutti gli oggetti dalla friggitrice.

2. Si consiglia di pulire bene il coperchio, la scatola, il contenitore e il cesto per la friggitura come descritto in **Pulizia**.

3. Estrarre il cavo dal vano.

Collegamento elettrico

• Accertarsi che la tensione dell'apparecchio (vedi targhetta di identificazione) e la tensione di rete coincidano.

• Inserire la spina solo in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V ~ 50 Hz.

Potenza allacciata

L'apparecchio ha una capacità totale di 1500 w. A causa di questa potenza si raccomanda un cavo di alimentazione separato con un commutatore di 16 A.

ATTENZIONE: SOVRACCARICO:

- se si usano prolungh, queste devono avere una sezione trasversale di minimo 1,5 mm² .
- Non utilizzare prese multiple perché questo apparecchio è troppo potente.

Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo vari usi cambiare l'olio. Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere.

2. Olio e grassi devono essere riscaldabili ad alta temperatura. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature.

Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.

AVVISO:

Se si desidera utilizzare grasso osservare le indicazioni importanti per l'uso!

Se si usa grasso, tagliarlo a pezzettini. Impostare il termostato su una temperatura bassa ed aggiungere lentamente i pezzettini. Quando il grasso si è sciolto ed ha raggiunto il livello d'olio, impostare il termostato sulla temperatura desiderata.

Non mettere il grasso in nessun caso nel cesto da frittura!

3. Per diminuire il contenuto di amide acrilico in alimenti contenenti amido (patate, cereali), si consiglia di non aumentare la temperatura di frittura più di 170° C (eventualmente 175° C). Inoltre si consiglia anche di friggere gli alimenti per un corto periodo e al massimo fino a che non siano dorati.

4. **Nota** che l'interruttore di sicurezza (4) è in azione non appena l'elemento di controllo viene condotto nella guida.

5. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.

6. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.

7. Quando frigate impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.

8. Osservare che il manico sul cesto da frittura non sia montato.

- Premere gli estremi del filo alle estremità libere dell'impugnatura.
- Inserire gli angoli nel dispositivo di fissaggio all'interno del cesto.
- Il cesto deve essere riempito al massimo di 2/3.

Non riempire troppo il cesto.

9. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.

ATTENZIONE:

Dovuto ad alimenti troppo umidi (p.e.: patatine fritte troppo congelate), si possono creare grandi quantità di schiuma che nel caso più negativo possono provocare un traboccare dell'olio.

Uso

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento (Le spie di controllo sono spente).

2. Togliere il coperchio dalla friggitrice.

3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 1,75 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.

4. Inserire la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz. La spia di controllo rossa si illumina. Impostare il regolatore della temperatura (2) girandolo per ottenere la temperatura desiderata.

5. La spia di controllo verde si illumina. Quando la temperatura impostata è raggiunta, si spegne la spia di controllo verde. Immergere cautamente il cesto con i cibi da friggere nel grasso bollente.

6. La spia di controllo verde si accende e si spegne più volte durante la frittura. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato. A termine della frittura (i tempi per la durata della frittura si trovano scritti sull'imballaggio degli alimenti oppure sulla ricetta), estrarre il cesto della frittura.

7. Fate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.

8. Per spegnere l'apparecchio, girare il regolatore della temperatura su **MIN** e togliere la spina dalla presa. Avvolgere il cavo nel vano formando una spirale.

Pulizia

AVVISO:

Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

ATTENZIONE:

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.
- Non immergere assolutamente l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.

Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.

Cesto per frittura

- Per cambiare l'olio, estrarre il cesto per la frittura e versare l'olio sul lato.
- Pulire il contenitore del grasso di friggitura, il coperchio e la custodia con un panno umido ed eventualmente con detergente per stoviglie. Non immergere in acqua.
- Pulire il cestello come abitualmente in acqua e detergente per stoviglie.

Custodia

Dopo l'uso pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito.

Rimozione guasti

L' apparecchio non è in funzione

Rimedio:

- Controllare il collegamento rete.
- Controllare la posizione del termostato.

Altre possibili cause:

L' apparecchio è equipaggiato di un **interruttore di sicurezza** (4). Evita un' eventuale messa in funzione non intenzionale del riscaldamento.

Rimedio:

Controllare se l'elemento di controllo è correttamente collocato.

Protezione contro il surriscaldamento

- Se doveste per sbaglio accendere la friggitrice senza che contenga olio o grasso, la protezione contro il surriscaldamento si accende automaticamente. In questo caso, non è più possibile usare l'apparecchio. Staccare quindi il connettore dalla relativa presa.

Dati tecnici

Modello: FRI'
Alimentazione rete: 230 V, 50 Hz
Consumo di energia:.....1500 W
Classe di protezione: I
Capacità:mass. 1,75 litri

Tabella di riferimento per la frittura

ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)
Pre-frittura patate	170
Patatine	190
Fonduta di formaggio	170
Crocchette di formaggio	170
Carne/Pesce/Crocchette di patate	190
Pesce	150
Bastoncini di pesce	180
Frittelle di formaggio	180
Ciambelle	190
Crocchette di carne	190
Pollo	160
Scampi	180

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2004/108/CE, relativa al rispetto dei requisiti essenziali di compatibilità elettromagnetica (E.M.C.).
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE, che riguarda le prescrizioni relative alla sicurezza degli apparecchi elettronici e loro accessori collegati alla rete, per uso domestico o analogo uso generale (L.V.D.).
- A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il disegno di questo modello possono variare senza preavviso.
- L'Azienda declina ogni responsabilità per l'utilizzo improprio del prodotto.



INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'UTENTE AI SENSI DELLA DIRETTIVA "RAEE" 2002/96/CE E SUCCESSIVA MODIFICA 2003/108/CE SULLO SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE.

Ai sensi della Direttiva "RAEE" 2002/96/CE e successiva modifica 2003/108/CE, questa apparecchiatura viene contrassegnata con il simbolo del contenitore di rifiuti barrato. Per un futuro smaltimento di questo prodotto, si prega di tenere presente quanto segue:

- *E' vietato smaltire questa apparecchiatura come un comune rifiuto urbano: è necessario rivolgersi ad uno dei Centri di Raccolta RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche) Autorizzato e predisposto dalla Pubblica Amministrazione. E' possibile consegnare ad un negoziante questa apparecchiatura per il suo smaltimento all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura dello stesso tipo.*
- *La normativa sopra citata, alla quale rimandiamo per ulteriori dettagli o approfondimenti, prevede sanzioni in caso di smaltimento abusivo dei RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).*

Condizioni di garanzia

La Società MELCHIONI S.p.A., distributrice sul territorio italiano del marchio **MELCHIONI FAMILY**, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.

L' apparecchio è coperto dalla garanzia **convenzionale** per il periodo di **DUE ANNI** dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile).

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, **durante il periodo di garanzia** di cui sopra.

La MELCHIONI SPA si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

La garanzia non copre:

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i mal funzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato MELCHIONI SPA;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da MELCHIONI SPA;
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

Scheda di garanzia

Il riconoscimento della garanzia da parte di MELCHIONI SPA, o dei suoi centri di assistenza autorizzati, è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data d'acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature: in presenza di questi MELCHIONI SPA si riserva il diritto di rifiutare l'intervento in garanzia.

La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni assicurate dal rivenditore saranno a carico di quest'ultimo.

IL PRESENTE CERTIFICATO DEBITAMENTE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE, DEVE SEMPRE ACCOMPAGNARE L'APPARECCHIO IN CASO DI RIPARAZIONE ED E' VALIDO SOLO SE ACCOMPAGNATO DA UN DOCUMENTO FISCALE (scontrino o fattura).

Sig.

Via n°

CAP Città Prov.

Modello **FRI' 1,75 It** Matricola

Rivenditore Data acquisto

Per eventuali informazioni sui Centri di Assistenza autorizzati sul territorio italiano potete contattare il numero telefonico: 02-57941, oppure consultate il nostro sito: www.melchioni.it

Timbro e firma del rivenditore per convalida del certificato di garanzia

General safety

Before attempting to operate this equipment, read very carefully the instructions and keep them together with the warranty card, the receipt and, if possible, to the cardboard box with inner packaging. If you switch the unit to a third party, also given instructions for use.

- Use the appliance only for private purposes and in accordance with the envisaged purpose. This product is not designed for an industrial use. Do not use it outdoors. Protect it from heat, direct sunlight and moisture (do not submerge it in liquids) and away from sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If they are wet or damp the machine, unplug it immediately.
- Never turn the fryer without oil or fat, as this may damage the machine. Also, do not put other fluids like water or other substances in the pan.
- Place the fryer on a dry and stable. Because the fryer heats up during use, make sure it is not too close to other objects.
- Always use the handle to place or remove the basket.
- Turn off and disconnect the plug from the socket (pull the plug, not the lead) when not using the equipment, accessories, or if you apply in the event that you should clean or you are manifested abnormalities.
- Do not operate the 'machine without supervision.

Always turn off the unit if you want to leave the room. Pull the plug.

- Regularly check that the equipment and the cable for signs of damage. In this case the unit must not be used anymore.
- Do not groped to repair the unit, but contact an authorized technician. In order to avoid the occurrence of dangerous situations, we recommend contacting the manufacturer, our sales service or a qualified person to replace a defective power cord with an equivalent cable.
- Use only original accessories.
- Comply with the following "Special Safety."

Children and vulnerable people

- For safety, keep the packaging (plastic bag, carton, polystyrene, etc.) out of the reach of children. Do not let small children play with plastic wrap. Danger of suffocation!
- This is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, mental, sensory or intellectual limited, or persons without the necessary experience and knowledge, except for the fact that this is done under the supervision officer and a person responsible for their safety, or receive from this person instructions on how the device should be used.
- Do not let children play with the appliance.

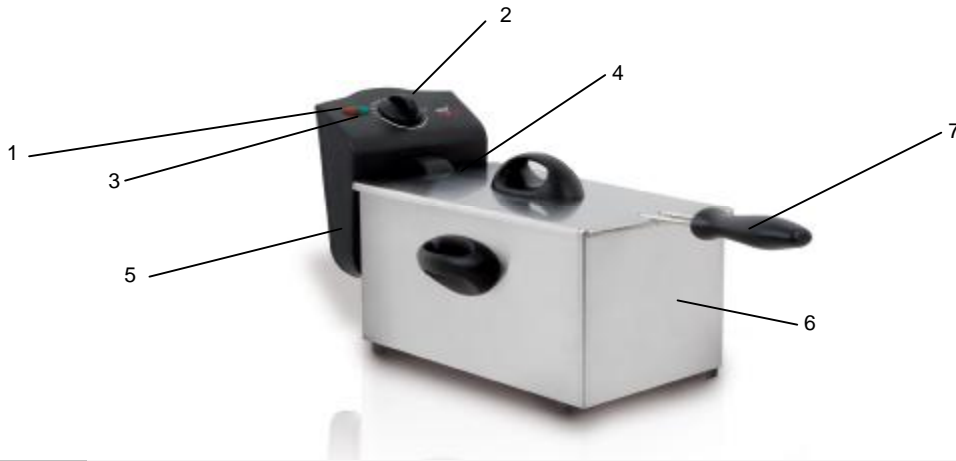
Special warning signs for this unit

NOTICE:

- Never add water to oil!
 - Oil and grease can burn if they are overheated.
- Take care! Do not forget to turn off the unit after the operation!
Set the thermostat to the lowest position and remove the plug.

Control elements

- 1 Indicator system control (red)
- 2 thermostat
- 3 lamp temperature control (green)
- 4 safety switch
- 5 Slot for cable
- 6 Bowl fat frying
- 7 frying basket



Intended Use

Using this unit for frying foods.

And 'for this purpose only and may only be used for this purpose. It can be used only as described in these instructions. You shall not use the device for commercial purposes.

Any other use is considered improper use and can even cause damage to property or people.

The supplier / importer disclaims any liability for damage caused by improper handling at the destination.

Commissioning

Before the initial operation

1. Remove the packaging. Remove the cover from the fryer. The fryer is the basket. Pull out all the objects from the fryer.

2. You should clean the lid, the box, the container and the basket for frying as described in Cleaning.

3. Pull the cable out of the bay.

Electrical connection

- Ensure that the voltage of the device (see name plate) and the voltage match.
- Only plug into a socket with a properly installed 230 V ~ 50 Hz

Connected

The unit has a total capacity of 1500 w. Because of this power is recommended that a separate power supply with a switch 16 A.

WARNING: OVERLOAD:

- If strips are used, they must have a minimum cross section of 1.5 mm².
- Do not use power strips because this machine is too powerful.

User Information

1. Always remove the food remained in the oil (eg pieces of fries). After several uses an oil change. Special oil used for frying or frying fats quality.

2. Oil and fats must be heated at high temperature. Do not use margarine, olive oil or butter. These fats are not suitable for the fry ture because they can generate smoke at low temperatures.

We recommend the use of frying oil liquid.

NOTICE:

If you want to use grease to observe the important indications for the 'use!

If you use fat, cut into small pieces. Set the thermostat to a temperature low and slowly add the pieces. When the fat has melted and has reached the level of 'oil, set the thermostat to the desired temperature.

Do not put the fat in any case in the frying basket!

3. To decrease the content of acrylic amide in starchy foods (potatoes, cereals), we do not recommend increasing the frying temperature over 170 ° C (175 ° C if necessary). Furthermore it is also recommended to fry foods for a short period and at most until they are golden.

4. Note that the 'safety switch (4) is in action as soon as the' control element is carried out in the guide.
 5. Choose the right frying temperature and keep in mind the type of food being fried. The rule is: the pre-fried food they need higher temperatures than raw.
 6. Do not lift or move the fryer when the oil or fat is still hot.
 7. When frying dough, remove the excess dough and put the food in the oil with caution.
 8. Observe that the handle on the frying basket is mounted.
 - Press the extremes of the free ends of the fi 'grip.
 - Insert the corners in the fastening device in the drum.
 - quiet stand must be filled to maximum of 2/3.
- Do not overfill the basket.
9. Before dry food with a damp cloth.

CAUTION:

Due to foods that are too wet (ie: frozen french fries too), you can create great amount of foam in the case that more negative can cause an overflow of the 'oil.

Use

1. Make sure it is unplugged and turned off (control lights are off).
2. Remove the cover from the fryer.
3. Remove the frying basket, and pour oil or grease into the container (max. 1.75 l). When the basket is full, oil level and / or grease should be among notches indicating min. and max.
4. Insert the plug into a socket with earth contact, 230 V, 50 Hz The red indicator lights. Set the temperature control (2) by turning it to obtain the desired temperature.
5. The green indicator lamp will illuminate. When the set temperature is reached, turn off the green control. Carefully immerse the basket with food to be fried in hot fat.
6. The green indicator lamp turns on and off several times during frying. Is normal and is the signal that the temperature is controlled and maintained by the thermostat. At the end of the fry (the times for the duration of the fry are written on the food oppura on the recipe), remove the frying basket.
7. Drain the oil from fried foods.
8. To turn off the 'unit, turn the temperature control to MIN and disconnect the plug from the socket. Wrap the cable compartment forming a spiral.

Cleaning

NOTICE:

Before cleaning the unit, unplug from the wall outlet and wait until the unit has completely cooled.

CAUTION:

- Do not use wire brushes or other abrasive objects.
- Do not use strong detergents or abrasive.
- Do not immerse the appliance in water to clean it.

Wait until the fryer is completely cool before starting to clean it. After use, you should wait 1 to 2 hours to avoid burns.

Basket for frying

- To change the oil, remove the basket for frying and pour oil on the side.
- Clean the frying fat, cover and housing with a damp cloth and possibly with dishwashing detergent. Do not immerse in water.
- Clean the basket as usual in water and detergent.

Custody

After use clean with a damp cloth.

Removing faults

The 'unit is not operating

remedy:

- Check the network connection.
- Check the thermostat.

Other possible causes:

The 'unit is fitted with a safety switch (4). Avoids' any unintended operation of the heating.

remedy:

Check if the control element is properly placed

Protection against overheating

- If you accidentally turn on the fryer without oil or fat containing, protection against overheating

turns on automatically. In this case, it is no longer possible to use the equipment. Then remove the plug from the socket.

-FRYING TABLE

TYPE OF FOOD FRYING	TEMPERATURE (°C)
Pre-fry chips	170
Final fry chips	190
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	150
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190
Chicken	160
Scampi fritters	180

Specifications

Model: FRI '
Power supply: 230 V, 50 Hz
Energy consumption: 1500 W
Class of protection: I
Capacity: 1.75 liters



Melchioni S.p.A.
Via Friuli 18/a
20135 MILANO – Italy
Tel. +39 02 5794213 – Fax +39.02.5794320
www.melchioni.it